



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Clermont- Ferrand
pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel.**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Épreuve/sous-épreuve :	
	NOM : <small>(en majuscule, suivi s'il y a du nom d'épouse)</small>	
	Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	Note :	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

CAP

ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF

SESSION 2014

EP1 Service aux familles

La durée totale de l'épreuve est de 4 heures.

Vous disposez de 3 h 30 pour prendre connaissance du sujet, compléter la fiche d'analyse de situation, effectuer les tâches pratiques et remettre en état votre poste de travail.

Après avoir lu le sujet, vous complétez d'abord la fiche d'analyse de la situation, en 20 minutes environ (**Annexe 2**).

Cette fiche d'analyse précisera les principales étapes de l'organisation de votre travail et vous guidera tout au long des activités pratiques.

Puis vous réaliserez les activités demandées.

A l'issue des activités pratiques, 30 minutes seront consacrées à l'entretien avec le jury afin de répondre aux questions de savoirs associés.

Ce sujet comporte 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au jury.

RENDRE LE SUJET COMPLET AU JURY A L'ISSUE DE L'ÉPREUVE

Aucun document n'est autorisé.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante. « Conformément à la circulaire n° 99 – 186 du 16 novembre 1999 »

Ressources :

- ANNEXE 1 : Extrait d'un livre de recette.
- ANNEXE 2 : Fiche d'analyse de situation.
- ANNEXE 3 : Chèque et enveloppe à remplir

CAP : Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif	Code : 06 14 P1	Session 2014	SUJET
Épreuve : Service aux familles	Durée : 4H00	Coefficient : 6	Page 1 / 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Situation :

Employé(e) à ASDAPA (Association de Services pour l'Aide à Domicile et aux Personnes Agées), vous intervenez tous les jours de 8h00 à 12h00 chez Monsieur et Madame Le Grand, âgés respectivement de 80 et 78 ans. Madame Le Grand vient de se fracturer le col du fémur.

Vous êtes chargé de :

- Réaliser un hachis Parmentier pour le déjeuner que vous servirez pour deux personnes. Vous préparez également des muffins aux pépites de chocolat pour le goûter de 16h00 (les deux petits enfants viennent goûter avec leurs grands parents).
- Remplir un chèque de 58,65 € à l'ordre du « Petit Pépiniériste » et préparer l'enveloppe pour l'envoyer à l'entreprise suivante :
Le Petit Pépiniériste, 20 rue des Jacobins, 60 000 Beauvais.
- Entretenir le linge et les vêtements.
- Entretenir le logement.

Vous réalisez les activités d'entretien du linge cochées par le jury :

<input type="checkbox"/>	Recoudre trois boutons de la chemise de Monsieur LE GRAND.
<input type="checkbox"/>	Détacher la nappe avant de la laver en machine.
<input type="checkbox"/>	Trier le linge sale de la panier et choisir le programme adapté pour réaliser le lavage en machine.
<input type="checkbox"/>	Repasser les vêtements et le linge du panier de Madame LE GRAND.

Vous réalisez les activités d'entretien du cadre vie cochées par le jury :

<input type="checkbox"/>	Réaliser l'entretien du four micro-ondes.
<input type="checkbox"/>	Détartre la cafetière.
<input type="checkbox"/>	Dépoussiérer les meubles de la salle à manger.
<input type="checkbox"/>	Dépoussiérer et laver le sol.

A l'issue de votre intervention de 3 h 30 vous devez : **Répondre aux questions du jury.**

CAP : Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif	Code : 06 14 P1	Session 2014	SUJET
Épreuve : Service aux familles	Durée : 4H00	Coefficient : 6	Page 2 / 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1 : Extrait du livre de cuisine.

Recette «hachis Parmentier»

Ingrédients :

- ❖ Bœuf haché : 0.250 Kg
- ❖ Tomate : 1 unité
- ❖ Oignon : 1 unité
- ❖ Huile d'olive : 1 cuillère à soupe
- ❖ Beurre : 0.015 Kg
- ❖ Pomme de terre : 0.600 Kg
- ❖ Gruyère râpé : 0.050 Kg
- ❖ Lait : 0.100 L
- ❖ Sel et poivre : pm

1. Eplucher, couper, cuire les pommes de terre dans de l'eau salée.
2. Eplucher et tailler l'oignon et la tomate.
3. Dans une poêle faire revenir l'oignon et la tomate ; ajouter le bœuf haché. Saler et poivrer.
4. Une fois les pommes de terre cuites, les mouliner en ajoutant le lait et le beurre.
5. Dans un petit plat à gratin, monter le hachis en disposant une couche de purée, la viande hachée puis une dernière couche de purée.
6. Recouvrir de gruyère puis gratiner à 180°C (th 6) pendant 10 minutes.
7. Servir à table.

Recette «muffins aux pépites de chocolat»

Ingrédients :

- ❖ Farine : 0.150 Kg
- ❖ Sucre en poudre : 0.060 Kg
- ❖ Œuf : 2 unités
- ❖ Levure en poudre : 1 cuillère à café
- ❖ Beurre : 0.060 Kg
- ❖ Lait : 0.100 L
- ❖ Pépites de chocolat : 0.080 Kg

1. Dans un saladier, travailler les œufs avec le sucre.
2. Ajouter le beurre fondu.
3. Ajouter la farine et la levure.
4. Ajouter le lait en mélangeant.
5. Ajouter les pépites de chocolat.
6. Cuire 15 à 20 minutes à 180°C (th 6).
7. Dresser dans un plat de service.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2 : Fiche d'analyse de la situation

Compléter le tableau suivant :

Produits et denrées	Équipements et matériels	Sites (zones)	Heures	Organisation chronologique des tâches à effectuer

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2 (suite) : Fiche d'analyse de la situation

Vérifier la présence des risques professionnels concernant les activités à réaliser, cocher les cases correspondantes et proposer une mesure de prévention pour les risques repérés :

Risques	Activités liées à l'alimentation	Activités d'entretien du cadre de vie	Activités d'entretien du linge et des vêtements
Mécanique	Risques présents : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Risques présents : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Risques présents : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
	Mesures de prévention	Mesures de prévention	Mesures de prévention
Chimique	Risques présents : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Risques présents : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Risques présents : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
	Mesures de prévention	Mesures de prévention	Mesures de prévention
Electrique	Risques présents : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Risques présents : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Risques présents : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
	Mesures de prévention	Mesures de prévention	Mesures de prévention

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3 :

Chèque à remplir

Banque Nationale		€ 	
Date :	Payer contre ce chèque _____		
Ordre :	_____		
Objet :	A : _____		
Montant :	Payable en France	Mme et M LE GRAND	A _____
	03 21 00 00 00	Route de Mancha 60 000 Beauvais	Le _____
N° du chèque 123456789	N° de compte 5678901234	N° du chèque 123456789	

Enveloppe à compléter

□ □ □ □ □ _____

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SAVOIRS ASSOCIES

Lors de votre entretien avec le jury, vous devez :

- Justifier le déroulement de vos activités.
- Répondre aux questions de savoirs associés suivantes :

Savoirs associés (sur 12 points)

- S1 : Hygiène professionnelle

Indiquer l'action du froid sur le développement et la croissance des micro-organismes.

- S2 : Sciences de l'alimentation

Nommer trois groupes alimentaires représentés dans le plat principal et préciser le constituant alimentaire de chaque groupe.

- S3 : Produits et matériaux communs

Lire et décoder le code d'entretien d'une étiquette de vêtement.

- S4 : Organisation du travail

Justifier votre organisation reportée sur la fiche d'analyse de situation (annexe 2).

- S5 : Communication professionnelle

Indiquer l'émetteur et le destinataire du chèque d'un montant de 58.65 euros.

- S6 : Qualité des services

Nommer le type de contrôle à effectuer après la réalisation de votre tâche d'entretien du cadre de vie.

- S7F : Connaissances des milieux d'activités

Madame LE GRAND a besoin d'une aide pour sa toilette. Pouvez-vous l'aider ? Justifier votre réponse.

- S8F : Technologies du logement familial

Indiquer deux règles de sécurité ou d'ergonomie à mettre en place lors de l'utilisation d'un fer à repasser.

CAP : Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif	Code : 06 14 P1	Session 2014	SUJET
Épreuve : Service aux familles	Durée : 4H00	Coefficient : 6	Page 7 / 7