



**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 à remplir
- ANNEXE 4 : Ordonnance médicale

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

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Situation : Vous êtes employé(e) chez « AidADom ». Aujourd'hui, vous intervenez de 14h à 18h00 chez Madame Nova, âgée de 96 ans. Mme Nova vient de se faire opérer de la cataracte. Elle doit recevoir la visite du Dr Toubib, son médecin traitant, à 16h. Il lui laisse une ordonnance.

Vous êtes chargé de :

- Préparer le repas du soir : potage de légumes et une tarte au flan
- D'assurer la remise en état de la salle à manger après le repas du midi.
- Entretenir le linge et les vêtements.
- Entretenir le logement.
- Remplir le chèque pour le Dr Toubib d'un montant de 33 euros en complétant l'**annexe 3**.
- Appeler la pharmacie pour demander la livraison des médicaments prescrits en utilisant l'**annexe 4**

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

<input type="checkbox"/>	Recoudre 2 boutons sur le chemisier
<input type="checkbox"/>	Repasser et plier 4 torchons et 2 chemisiers en fonction des habitudes de l'utilisateur
<input type="checkbox"/>	Préparer et lancer une machine avec le linge sale
<input type="checkbox"/>	Recoudre une poche décousue

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

<input type="checkbox"/>	Entretenir les sanitaires (lavabo et WC)
<input type="checkbox"/>	Effectuer l'entretien d'un sol plastifié
<input type="checkbox"/>	Effectuer le détachage du tapis du salon
<input type="checkbox"/>	Passer l'aspirateur dans le salon

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

CAP : <b>Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif</b>	Code : 06 14 P1	Session 2014	<b>SUJET</b>
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 « Potage de légumes »

#### Ingrédients :

- ❖ carottes : 2
- ❖ pommes de terre : 2
- ❖ poireau : 1/2
- ❖ branche de céleri : 1/2
- ❖ eau : QSP
- ❖ sel : QSP

1. Eplucher et tailler les légumes en morceaux
2. Les mettre dans l'autocuiseur
3. Couvrir d'eau froide et saler
4. Laisser cuire pendant 20 minutes
5. Mixer les légumes avec l'eau de cuisson
6. Maintenir au chaud jusqu'au moment du service

### Recette « Tarte au flan »

#### Ingrédients :

- ❖ Pâte brisée : 1
- ❖ Sachet de préparation pour crème pâtissière : 1
- ❖ Sucre : à disposition
- ❖ Lait : 1/2 L

1. Foncer le moule
2. Cuire la pâte à blanc à 180 °C, 10 minutes environ
3. Réaliser le flan en respectant le mode d'emploi
4. Verser la préparation sur la pâte
5. Cuire au four à 180°C 15-20 minutes jusqu'à coloration.
6. Dresser deux parts sur assiette

**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
<b>Mécanique</b>	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
<b>Chimique</b>	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
<b>Electrique</b>	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

Consigne : Remplir le chèque pour le Dr Toubib, au nom de Mme Nova

Date :	Banque Géniale		
Ordre :			
Objet :	Payez contre ce chèque		€
	A		
Montant :	Payable en France	<b>Mme Nova</b>	A
	Centre d'Amiens (80)	<b>12 rue Jean Jaures</b>	
N° du chèque 1234	03 01 23 45 56	<b>80 000 Amiens</b>	Le
	N° de compte 23748567	N° du chèque 1234	^Signature^

## ANNEXE 4 : Ordonnance médicale

Consigne : Réaliser l'appel téléphonique à la pharmacie pour demander la livraison des médicaments prescrits à Mme Nova par le Dr Toubib

Dr Toubib 33 rue Pasteur 80 000 Amiens 03 45 67 89 00 N° 8038729	A Amiens, le 10 juin 2014
Mme NOVA Jeannette	
BIOCIDAN collyre : 1 goutte dans chaque œil matin, midi et soir pendant 6 jours	
DOLIPRANE 1g : 1 comprimé matin, midi et soir pendant 6 jours	
	Dr Toubib

Numéro de téléphone de la pharmacie : 03 22 22 22 22

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

# 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'intérêt de se laver les mains avant de préparer un repas ou une collation.**

- S2 : Sciences de l'alimentation

**Citer les groupes alimentaires présents dans le potage de légumes et indiquer l'intérêt nutritionnel de ces groupes.**

- S3 : Produits et matériaux communs

**Décoder l'étiquette d'un vêtement.**

- S4 : Organisation du travail

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

- S5 : Communication professionnelle

**Réaliser un appel téléphonique (Annexe 4).**

- S6 : Qualité des services

**Indiquer 2 critères de qualité à respecter lors du repassage du linge.**

- S7F : Connaissances des milieux d'activités

**Définir le métier d'aide à domicile.**

- S8F : Technologies du logement familial

**Justifier l'intérêt de la lumière naturelle dans le cas de Mme Nova.**

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