



**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.

Corrigé des questions de savoirs associés (sur 12 points)

- S1 : Hygiène professionnelle (1 point)

Justifier le lavage des mains lors de vos activités à domicile.

Eviter les contaminations croisées

Eviter l'irritation de la peau après la manipulation des produits d'entretien

Toute réponse cohérente

- S2 : Sciences de l'alimentation (1 point)

Indiquer l'intérêt nutritionnel de consommer des légumes crus au cours d'un repas.

Apport de vitamines et minéraux.

- S3 : Produits et matériaux communs (2 points)

Indiquer les types de produit que vous utilisez pour entretenir les WC et leurs actions.

- *détergent désinfectant : éliminer les salissures adhérentes et les micro-organismes*

- *détartrant : éliminer le calcaire*

- S4 : Organisation du travail (2 points)

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

- S5 : Communication professionnelle (1 point)

Indiquer deux attitudes à avoir afin de favoriser la communication avec la petite fille de 3 ans.

- *être souriant, avenant, accueillant*

- *langage et vocabulaire adaptés*

- ...

- S6 : Qualité des services (1 point)

Indiquer deux critères de réussite pour votre gratin.

- *dessus gratiné coloré mais non brûlé*

- *cuisson correcte : respect du temps et de la température*

- *toute réponse cohérente*

- ...

- S7F : Connaissances des milieux d'activités (2 points)

Indiquer deux qualités requises pour travailler au domicile d'une personne âgée.

- *être poli, discret, efficace, respectueux des demandes, à l'écoute, honnête...*

- S8F : Technologies du logement familial (2 points)

Énoncer le principe de fonctionnement d'un autocuiseur.

L'autocuiseur est un récipient hermétique qui cuit les aliments sous pression, donc plus rapidement

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