



**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 : TIP 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 : Vous êtes employé(e) depuis 3 mois au sein de l'association d'aide à domicile Domifacile. Vous intervenez deux matinées par semaine de 8h à 12h00 au domicile de Monsieur et Madame Laffond, un couple de retraités âgés de 76 ans. Aujourd'hui nous sommes mercredi, la fille et la petite fille, âgée de 3 ans, de Monsieur et Madame Laffond viennent leur rendre visite.

Vous êtes chargé de :

- **Réaliser** une salade composée de crudités pour 4 personnes, la **dresser** sur assiettes individuelles (annexe 1) et un gratin de pommes de terre et brocolis pour 4 personnes pour le déjeuner (annexe 1).
- **Compléter** le T.I.P de 75 euros que Monsieur Laffond utilisera pour payer la facture d'électricité (annexe 3).
- Entretien le linge et les vêtements.
- Entretien le logement.

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

<input type="checkbox"/>	Coudre une attache sur deux torchons
<input type="checkbox"/>	Repasser et plier deux torchons et 4 serviettes de table
<input type="checkbox"/>	Trier le linge et réaliser un lavage en machine
<input type="checkbox"/>	Cirer les chaussures de M et Mme Laffond

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

<input type="checkbox"/>	Entretien le placard de la cuisine
<input type="checkbox"/>	Réaliser l'entretien du four à micro-ondes
<input type="checkbox"/>	Réaliser l'entretien des WC
<input type="checkbox"/>	Faire l'entretien des vitres

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1 : Extrait du livre de cuisine.

Recette « salade composée »

Ingrédients :

- ❖ carotte : 1 unité
- ❖ betterave cuite : 1 unité
- ❖ tomates : 2 unités
- ❖ citron : ½ unité
- ❖ cuillères à soupe d'huile : 6
- ❖ cuillère à soupe de vinaigre : 2
- ❖ Sel, poivre

1. Laver les carottes, les tomates.
2. Déconditionner la betterave.
3. Râper les carottes ; les citronner.
4. Tailler la betterave en dés et les tomates en demi-lunes.
5. Préparer la vinaigrette et assaisonner le tout.
6. Dresser sur assiettes individuelles et stocker au frais

Recette « gratin de pommes de terre brocolis »

Ingrédients :

- ❖ pommes de terre : 0.4 Kg
- ❖ brocolis surgelés : 0.4 Kg
- ❖ œufs : 3
- ❖ lait : 0.200 L
- ❖ crème fraîche liquide : 0.020 L
- ❖ gruyère râpé : 0.100 Kg
- ❖ Sel, poivre

1. Eplucher les pommes de terre
2. Cuire à l'autocuiseur les pommes de terre entières et les brocolis 10 minutes à partir de la mise sous pression
3. Préparer un appareil à flan avec les œufs, le lait et la crème.
4. Tailler les pommes de terre en rondelles et les disposer dans un plat à gratin avec les brocolis.
5. Verser l'appareil à flan puis saupoudrer de fromage râpé.
6. Cuire à 180 °C (th 6) 20 minutes environ
7. Maintenir à température jusqu'au moment du 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

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

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

- S2 : Sciences de l'alimentation

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

- S3 : Produits et matériaux communs

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

- S4 : Organisation du travail

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

- S5 : Communication professionnelle

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

- S6 : Qualité des services

Indiquer deux critères de réussite pour votre gratin.

- S7F : Connaissances des milieux d'activités

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

- S8F : Technologies du logement familial

Énoncer le principe de fonctionnement d'un autocuiseur.

CAP : Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif	Code : 06 14 P1	Session 2013	SUJET
Épreuve : Service aux familles	Durée : 4H00	Coefficient : 6	Page 7 / 7