



**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	<input type="text"/>
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 : <input type="text"/>	

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

EP2 Service en collectivités – 1^{ère} partie Activités de production alimentaire

La durée totale de l'épreuve est de 4 heures maximum. Vous disposez de ce temps pour effectuer les tâches pratiques et remettre en état votre poste de travail.

Au cours du travail, 15 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 : Fiche pesées et gammes opératoires des préparations n° 1 et 2
- ANNEXE 2 : Fiche de suivi de contrôle des températures de la chambre froide positive de fruits et légumes
- ANNEXE 3A et 3B : Fiche d'auto-évaluation
- ANNEXE 4 : Support pour la transmission d'informations à caractère professionnel
- ANNEXE 5 : Savoirs associés - questions

CAP : Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif	Code : 06 14 P2A	Session 2014	SUJET
Épreuve : EP2 –service en collectivités – 1 ^{ère} partie	Durée : 4h max	Coefficient : 3	Page 1 / 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Situation : Vous êtes agent technique, depuis six mois, dans une EHPAD qui accueille aujourd'hui différents professionnels..

Vous travaillez en cuisine de 8 heures à 12 heures.

Votre responsable vous demande de participer à l'élaboration d'un repas pour 8 personnes dont 1 plat témoin, comprenant **une salade de fruits et un émincé de volaille.**

Vous devez :

1. Réaliser les 2 préparations en suivant la gamme opératoire (annexe 1)

– **une salade de fruits** (pesées à effectuer par le candidat)

– **un émincé de volaille** (pesées à effectuer par le centre d'examen)

Choisir l'ordre de réalisation des préparations en fonction de votre organisation.

2. Dresser le dessert en coupes et le réserver au frais pour le service du midi.

Traiter en liaison chaude le plat principal pour le service de 12h00.

3. Compléter la « Fiche de contrôle des températures de la chambre froide positive et de la liaison chaude » (annexe 2).

4. Dresser 2 tables de 4 couverts en salle à manger pour le déjeuner.

5. Réaliser l'auto-évaluation de votre prestation en complétant le document (annexe 3).

6. Transmettre des informations à caractère professionnel (annexe 4).

7. Répondre aux questions de savoirs associés au cours de l'épreuve (annexe 5).

CAP : Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif	Code : 06 14 P2A	Session 2014	SUJET
Épreuve : EP2 – Service en collectivités – 1 ^{ère} partie	Durée : 4h max	Coefficient : 3	Page 2 / 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1 : Fiches pesées et gammes opératoires des préparations n°1 et n°2

Ingrédients pesés par le candidat pour la préparation n° 1 : choux à la crème.

INGREDIENTS	PRESENTATION	QUANTITES
Pomme	frais	1 unité
Banane	frais	1 unité
Kiwi	frais	1 unité
Citron	frais	1 unité
Abricot	appertisé	0,340 kg
Ananas	appertisé	0,340 kg
Fraise	frais	0,500 kg

Pesées à effectuer par le centre d'examen pour la préparation n° 2 : Emincé de volaille

INGREDIENTS	PRESENTATION	QUANTITES
Escalopes de volaille	frais	1,2kg
Oignon	frais	0,100kg
Champignons	appertisés	0,230 kg
Fond de volaille	déshydraté	0,010 kg
Vin blanc	liquide	0,020L
Crème fraîche épaisse	frais	0,20L
Huile	liquide	0,05L
Sel, poivre		PM

Gammes opératoires des préparations n° 1 et n° 2

Préparation n° 1 : salade de fruits	Préparation n° 2 : cuisses de poulet sauce chasseur
<p>Déconditionner, égoutter et tailler les fruits, réserver le sirop</p> <p>Laver, éplucher et tailler les fruits frais.</p> <p>Mélanger délicatement dans une calotte avec le sirop</p> <p>Prélever un plat témoin.</p> <p>Présenter en coupes individuelles.</p> <p>Réserver au frais</p>	<p>Emincer les escalopes</p> <p>Laver, éplucher et ciseler les oignons</p> <p>Dorer la viande</p> <p>Faire suer les oignons, ajouter les champignons</p> <p>Déglacer au vin blanc</p> <p>Préparer le fond de volaille selon le mode d'emploi.</p> <p>Mouiller avec le fond de volaille</p> <p>Assaisonner et laisser cuire sur feu moyen 10 mn environ</p> <p>Prélever le plat témoin.</p> <p>Dresser en gastronomique et traiter en liaison chaude</p>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2 : Fiches de contrôle des températures

Fiche de contrôle des températures de la chambre froide positive des fruits et légumes

Date	Nom du responsable	Température de la chambre froide positive	Conformité		Observations
			Conforme si $0^{\circ}\text{C} < T^{\circ} < +6^{\circ}\text{C}$	Non conforme	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3 A : Fiche d'auto-évaluation

Evaluer le déroulement et le résultat de votre activité en complétant le tableau ci-dessous.

DEROULEMENT DE L'ACTIVITE	NIVEAU DE QUALITE	OUI	NON	SOLUTIONS QUE JE PROPOSE POUR AMELIORER LA QUALITE DE MON TRAVAIL
	Je me suis lavé les mains à des moments adaptés.			
	J'ai porté une tenue complète et adaptée.			
	J'ai respecté les règles de sécurité.			
	J'ai adapté mes postures aux postes de travail.			
	J'ai effectué des pesées conformes à chaque recette			
	Je me suis organisé dans le temps			
	Je me suis organisé l'espace.			
	J'ai respecté les règles d'hygiène.			
	J'ai utilisé le matériel adapté.			
	J'ai réalisé la remise en état de mon poste de travail.			

Annexe 3 B Fiche d'auto-évaluation

Évaluer le résultat de votre activité en complétant le tableau ci-dessous.

		Préparation n°1		Préparation n°2		SOLUTIONS QUE JE PROPOSE POUR AMELIORER LA QUALITE DE MON TRAVAIL
		oui	Non	oui	non	
QUALITE DES PRODUCTIONS	J'ai réalisé des plats correctement assaisonnés.					
	J'ai fait une présentation esthétique du plat.					
	J'ai respecté les températures de service.					
	J'ai respecté les portions.					

CAP : Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif	Code : 06 14 P2A	Session 2014	SUJET
Épreuve : EP2 – Service en collectivités – 1 ^{ère} partie	Durée : 4h max	Coefficient : 3	Page 5 / 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 4 : Support pour la transmission d'informations à caractère professionnel

Consigne Vous constatez une fuite à l'arrivée d'eau du lave vaisselle. Vous signalez ce problème à votre responsable Monsieur Claude absent ce jour.

Vous en informez par écrit votre responsable.

Message

Date :

Destinataire :

Objet :

.....
.....
.....
.....
.....

Emetteur (Nom, fonction, signature) :

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 5 : Savoirs associés - Questions

- S1 : Hygiène professionnelle

Indiquer l'action du froid sur les micro-organismes.

- S2 : Sciences de l'alimentation

Donner le rôle des glucides dans l'organisme.

- S5 Communication professionnelle

Citer une attitude favorisant la communication avec la personne âgée accueillie en EHPAD

- S 7 C – Connaissances des milieux d'activités

Citer les différents rôles que vous pouvez exercer dans un EHPAD

CAP : Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif	Code : 06 14 P2A	Session 2014	SUJET
Épreuve : EP2 – Service en collectivités – 1 ^{ère} partie	Durée : 4h max	Coefficient : 3	Page 7 / 7