



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

**Ce document a été numérisé 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.

EPREUVE EP 3	
<b>N° de candidat :</b> <b>NOM – PRENOM :</b>	
<b>SUJET 13B</b>	
Intitulé de la situation	<u>Conditions de réalisation</u>
<p>Vous êtes assistant(e) maternel(le) agréé(e) et vous avez en charge trois enfants : Antoine 2 ans et demi, Lucie 3 ans et Muriel 4 ans.</p> <p>Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer un crumble aux pommes poires pour le repas de midi.</li> </ul> <p>(A cocher par le jury en fonction du matériel à disposition)</p> <p><input type="checkbox"/> Repasser des vêtements d'enfants  <input type="checkbox"/> Effectuer le bio-nettoyage du réfrigérateur  <input type="checkbox"/> Recoudre deux boutons</p> <p>Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyser la situation</li> <li>- Organiser vos tâches et préparer le matériel</li> <li>- Remettre en état le poste de travail et le matériel</li> </ul>	<p>Durée prévue : 2h30</p> <p>A disposition :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produits et matériels d'entretien</li> <li>- Matériels de préparation et de cuisson</li> <li>- Equipements de conservation et cuisson</li> <li>- Denrées :</li> <li style="padding-left: 20px;">- Farine</li> <li style="padding-left: 20px;">- Beurre</li> <li style="padding-left: 20px;">- Sucre</li> <li style="padding-left: 20px;">- Sucre vanillé</li> <li style="padding-left: 20px;">- Pommes</li> <li style="padding-left: 20px;">- Poires</li> </ul>
	<u>Compétences évaluées</u>
	C23 (C24) C33 C341 C38

Partie écrite : Savoirs Technologiques Associés		
Intitulé des questions relatives à la situation		Barème
S36	<p><b>Citer</b> les quatre saveurs élémentaires.</p> <p>-</p> <p>-</p>	/5
S32	<p><b>Enoncer</b> 2 facteurs favorables à une bonne digestion chez l'enfant.</p> <p>-</p> <p>-</p>	/5
S43	<p><b>Indiquer et justifier</b> le choix des produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection des jouets.</p> <p>-</p> <p>-</p>	/5
<b>TOTAL</b>		<b>/15</b>

SUJET		SESSION 2015	
CAP PETITE ENFANCE			
Epreuve EP3: Techniques de services à l'utilisateur	Durée : 2 h 30	Coefficient : 4	Page : 1/2

## Sujet 13B

### CRUMBLE AUX POMMES - POIRES

DENREES	QUANTITES	PHASES TECHNIQUES
Farine Beurre Sucre Sucre vanillé Pommes Poires	80g 40g 40g 1 sachet 2 2	Laver, éplucher et découper les fruits en dés. Les disposer dans un plat beurré allant au four.  <b>Préparation du crumble :</b> Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé et le beurre mou. Malaxer le tout pour obtenir une pâte granuleuse.  Disposer le mélange sur les pommes, et les poires. Faire cuire au four 30 minutes à 180°C.

SUJET		SESSION 2015	
CAP PETITE ENFANCE			
Epreuve EP3: Techniques de services à l'utilisateur	Durée : 2 h 30	Coefficient : 4	Page : 2/2