



**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**

**N° de candidat :**  
**NOM – PRENOM :**

**SUJET 26B**

Intitulé de la situation	<u>Conditions de réalisation</u>
<p>Vous travaillez en crèche familiale et vous accueillez à votre domicile du lundi au vendredi de 8 heures à 18 heures 2 enfants : Michel 3 mois, Sophie 2 ans et demi.</p> <p>Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer une tarte au fromage pour le déjeuner de Sophie</li> </ul> <p>(A cocher par le jury en fonction du matériel à disposition)</p> <p><input type="checkbox"/> Effectuer l'entretien du réfrigérateur  <input type="checkbox"/> Effectuer le balayage humide du sol  <input type="checkbox"/> Effectuer le lavage du sol  <input type="checkbox"/> Effectuer l'entretien du placard sous évier</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 :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pâte brisée prête à l'emploi</li> <li>- Œufs</li> <li>- Crème fraîche</li> <li>- Lait</li> <li>- Gruyère râpé</li> <li>- Sel</li> </ul> </li> </ul>
	<u>Compétences évaluées</u>
	C23 C33 C34 C38

**Partie écrite : Savoirs Technologiques Associés**

Intitulé des questions relatives à la situation		Barème
S321	<p><b>Indiquer</b> deux raisons pour lesquelles vous ne proposez pas de tarte au fromage à Michel.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>-</li> </ul>	/5
S37	<p><b>Citer</b> une règle d'hygiène à respecter lors de la réalisation de préparations culinaires pour réduire les risques de contamination alimentaire.</p> <p><b>Justifier</b> cette règle.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>.</li> <li>-</li> <li>-</li> </ul>	/5
S432	<p><b>Nommer</b> le produit utilisé pour l'entretien du four.</p> <p><b>Justifier</b> le choix de ce type de produit.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>-</li> </ul>	/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 26B

### TARTE AU FROMAGE

DENREES	QUANTITES	PHASES TECHNIQUES
Pâte brisée prête à l'emploi	1 pièce	- Battre les œufs entiers, ajouter la crème fraîche, puis le lait, assaisonner.
Œufs	3	- Mettre la pâte dans le moule, garnir le moule de gruyère râpé et verser l'appareil dans le moule.
Crème fraîche	10cl	- Mettre à cuire dans le four à 180°C (th. 6) pendant 30 minutes.
Lait	15cl	- Servir chaud.
Gruyère râpé	75g	
Sel	à disposition	

SUJET

SESSION 2015

CAP PETITE ENFANCE

Epreuve EP3: Techniques de services à l'utilisateur

Durée : 2 h 30

Coefficient : 4

Page : 2/2