



**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 2B**

Intitulé de la situation	<u>Conditions de réalisation</u>
<p>Vous êtes assistant(e) maternel(le) indépendant(e) à domicile dans un logement de type F4. Vous accueillez 3 enfants : Matéo, 4 mois et sa sœur Jade, 18 mois ainsi qu'Elodie 24 mois. L'accueil se fait du lundi au vendredi, pour les deux premiers enfants de 8 heures à 17 heures et pour Elodie uniquement le matin de 8 heures à 13 heures.</p> <p>Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer des pâtes au beurre avec du jambon pour le déjeuner de Jade et d'Elodie</li> </ul> <p>(A cocher par le jury en fonction du matériel à disposition)</p> <p><input type="checkbox"/> Nettoyer une chaise haute  <input type="checkbox"/> Réaliser l'entretien d'un placard de cuisine  <input type="checkbox"/> Désinfecter une série de jouets  <input type="checkbox"/> Réaliser l'entretien du réfrigérateur</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                      A disposition :                      - Produits et matériels d'entretien                      - Matériels de préparation et de cuisson                      - Equipements de conservation et cuisson                      - Denrées :                          - Pâtes alimentaires                          - Beurre                          - Jambon</p>
	<u>Compétences évaluées</u>
	C23 C33 C34 C38

**Partie écrite : Savoirs Technologiques Associés**

Intitulé des questions relatives à la situation		Barème
S322	<p><b>Enoncer</b> les 3 principaux signes de dysfonctionnement de l'appareil digestif</p> <p>-</p> <p>-</p>	/5
S36	<p><b>Proposer</b> deux conseils pour mettre en valeur une préparation culinaire destinée à un enfant.</p> <p>-</p> <p>-</p>	/5
S432	<p><b>Citer et justifier</b> le produit utilisé pour l'entretien du plan de travail.</p> <p>-</p> <p>-</p>	/5
<b>TOTAL</b>		<b>/15</b>

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

## Sujet 2B

### PÂTES AU JAMBON

DENREES	QUANTITES	PHASES TECHNIQUES
Pâtes alimentaires Beurre Jambon	100g 30g 2 tranches	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cuire les pâtes et les égoutter</li><li>- Mettre le beurre sur les pâtes</li><li>- Présenter dans deux assiettes avec le jambon</li></ul>

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

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