



**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 35B**

Intitulé de la situation	<u>Conditions de réalisation</u>
<p>Vous êtes assistant(e) maternel(le) agréé(e) et vous accueillez 3 jours par semaine (les lundis, mardis, jeudis) de 7 heures à 17 heures, 2 enfants : Léon 8 mois et Justine 2 ans. Les mercredis et les vendredis de 8 heures à 16 heures, vous avez en plus la garde de Coralie, 18 mois. Vous habitez un appartement de type F5 avec une cuisine américaine.</p> <p>Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser une pizza thon/tomates pour Justine et Coralie.</li> </ul> <p>(A cocher par le jury en fonction du matériel à disposition)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Procéder au nettoyage et à la désinfection de jouets en matière plastique</li> <li><input type="checkbox"/> Procéder au balayage humide de la salle à manger</li> <li><input type="checkbox"/> Procéder au lavage manuel du sol de la cuisine</li> <li><input type="checkbox"/> Réaliser le repassage de torchons</li> </ul> <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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produits et matériels d'entretien</li> <li>- Matériels de préparation et cuisson</li> <li>- Equipements de conservation et cuisson</li> <li>- Denrées :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pâte à pizza à dérouler</li> <li>- Thon à l'huile</li> <li>- Sauce tomate en verre</li> <li>- Gruyère râpé</li> <li>- Tomates</li> <li>- Olives dénoyautées</li> </ul> </li> </ul>
	<u>Compétences évaluées</u>
	C23 (C24) C33 C341 C38

**Partie écrite : Savoirs Technologiques Associés**

Intitulé des questions relatives à la situation		Barème
S3	<p><b>Citer</b> les groupes alimentaires apportés par la pizza thon/tomate</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>	/6
S3	<p><b>Enoncer</b> deux facteurs qui mettent en valeur les préparations culinaires pour un enfant.</p> <p>-</p> <p>-</p>	/4
S4	<p><b>Relever</b> cinq mentions obligatoires et/ou facultatives figurant sur l'emballage de la pâte à pizza.</p> <p>-</p> <p>-</p>	/5
<b>TOTAL</b>		<b>/15</b>

SUJET

SESSION 2015

CAP PETITE ENFANCE

## Sujet 35B

### PIZZA THON TOMATES

DENREES	QUANTITES	PHASES TECHNIQUES
Pâte à pizza à dérouler	1	Préchauffer le four à th7 Étaler la pâte et farinez-la légèrement
Thon à l'huile	100g	Egoutter le thon
Sauce tomate pizza	1 boîte	Emietter le thon
Gruyère râpé	100g	Étaler la sauce pizza sur la pâte
Tomates	2	Disposer le thon, les tomates, puis les olives
Olives dénoyautées	à disposition	Ajouter le gruyère râpé Cuire environ 15 min au four à th7

SUJET

SESSION 2015

CAP PETITE ENFANCE

Epreuve EP3: Techniques de services à l'utilisateur

Durée : 2 h 30

Coefficient : 4

Page 2/2