



**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 36B

Intitulé de la situation	<u>Conditions de réalisation</u>
<p>Vous êtes assistant(e) maternel(le) agréé(e) et vous intervenez dans une crèche familiale. Vous avez la garde de Pauline 2 ans et demi, Stéphane 2 ans et Karim 1 an de 7 heures à 18 heures. Vous habitez un pavillon de type F6.</p> <p>Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser des madeleines au citron. <p>(A cocher par le jury en fonction du matériel à disposition)</p> <p><input type="checkbox"/> procéder à l'entretien de l'enceinte à micro-ondes <input type="checkbox"/> procéder à l'entretien d'une vitre <input type="checkbox"/> procéder à l'entretien du réfrigérateur <input type="checkbox"/> procéder à l'entretien du placard des denrées alimentaires de la cuisine</p> <p>Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analyser la situation - Organiser vos tâches et préparer le matériel - Remettre en état le poste de travail et le matériel 	<p>Durée prévue : 2h30 A disposition :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produits et matériels d'entretien - Matériels de préparation et cuisson - Equipements de conservation et cuisson - Denrées : <ul style="list-style-type: none"> - Œufs - Farine - Beurre fondu - Sucre - Citron
	<u>Compétences évaluées</u>
	C23 (C24) C33 C341 C38

Partie écrite : Savoirs Technologiques Associés

Intitulé des questions relatives à la situation		Barème																
S3	<p>Préciser à quel groupe alimentaire appartient le lait.</p> <p>Proposer un autre aliment dont le constituant essentiel est le calcium.</p>	/6																
S3	<p>Citer une modification physico-chimique des sucres intervenant au cours de la cuisson des madeleines.</p>	/4																
S4	<p>Retrouver sur l'emballage de la farine trois mentions obligatoires et deux mentions facultatives.</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td align="center" colspan="2">Obligatoires</td> <td align="center" colspan="2">Facultatives</td> </tr> <tr> <td align="center">-</td> <td align="center">-</td> <td align="center">-</td> <td align="center">-</td> </tr> <tr> <td align="center">-</td> <td align="center">-</td> <td align="center">-</td> <td align="center">-</td> </tr> <tr> <td align="center">-</td> <td align="center">-</td> <td align="center">-</td> <td align="center">-</td> </tr> </table>	Obligatoires		Facultatives		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	/5
Obligatoires		Facultatives																
-	-	-	-															
-	-	-	-															
-	-	-	-															
TOTAL		/15																

SUJET

SESSION 2015

CAP PETITE ENFANCE

Epreuve EP3: Techniques de services à l'utilisateur

Durée : 2 h 30

Coefficient : 4

Page 1/2

Sujet 36B

MADELEINES AU CITRON

DENREES	QUANTITES	PHASES TECHNIQUES
Œufs Farine Beurre Sucre Citron	3 75g 35g 75g 1	<ul style="list-style-type: none">- Préchauffer le four à 200°C (th7)- Mélanger les œufs et le sucre- Ajouter le beurre fondu- Rincer le citron et le râper pour en prélever le zeste- Incorporer la farine et le zeste à la préparation- Placer la pâte dans les moules et cuire 15 min à 200°C (th7)

SUJET

SESSION 2015

CAP PETITE ENFANCE

Epreuve EP3: Techniques de services à l'utilisateur

Durée : 2 h 30

Coefficient : 4

Page 2/2