



**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 38B

Intitulé de la situation	<u>Conditions de réalisation</u>
<p>Vous êtes assistant(e) maternel(le) agréé(e). Vous accueillez deux enfants Juliana 2 ans et demi et Hans 2 ans sur une amplitude horaire de 8h à 18h. Aujourd'hui, Hans est amené à 8h par sa maman qui vous précise qu'il est constipé et que le médecin a recommandé un régime adapté. Juliana est déposé par son papa à 8h30.</p> <p>Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparer un far aux pruneaux pour le goûter des enfants. <p>(à cocher par le jury en fonction du matériel à disposition)</p> <p><input type="checkbox"/> Réaliser le nettoyage d'un four micro-ondes pendant la sieste des enfants <input type="checkbox"/> Procéder au nettoyage de la table et des chaises après le repas <input type="checkbox"/> Laver le sol 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 : - Farine - Beurre - Sucre - Œufs - Lait - Pruneaux
	<u>Compétences évaluées</u>
	C23 (C24) C33 C341 C38

Partie écrite : Savoirs Technologiques Associés

Intitulé des questions relatives à la situation		Barème
S3	<p>Enoncer deux dysfonctionnements de l'appareil digestif autre que la constipation.</p> <p>-</p> <p>-</p>	/5
S3	<p>Indiquer deux précautions alimentaires à respecter en cas de constipation.</p> <p>-</p> <p>-</p>	/5
S4	<p>Indiquer deux règles de sécurité à respecter pour le rangement des produits d'entretien.</p> <p>-</p> <p>-</p>	/5
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 38B

FAR AUX PRUNEAUX

Denrées	Quantités	Gamme opératoire
Farine Beurre Sucre Œufs Lait Pruneaux	125g 60g 100g 3 50cl 150g environ	<ul style="list-style-type: none">- Préchauffer le four à 180°C (th6)- Faire chauffer le lait avec le beurre- Mélanger les œufs avec le sucre, ajouter la farine petit à petit- Verser le lait tiède et mélanger au fouet- Beurrer et fariner un plat allant au four- Disposer les pruneaux et verser l'appareil dessus- Cuire à 180°C (th6) pendant 45 min

SUJET

SESSION 2015

CAP PETITE ENFANCE

Epreuve EP3: Techniques de services à l'utilisateur

Durée : 2 h 30

Coefficient : 4

Page 2/2