



**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 4B**

Intitulé de la situation	Conditions de réalisation
<p>Vous êtes assistant(e) maternel(le) agréé(e) et vous avez la garde de Kevin 2 ans, Amélie 18 mois et Karim 6 mois.</p> <p>Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer une semoule au lait pour le goûter de Kevin et Amélie</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"/> Réaliser le nettoyage d'une vitre</li> <li><input type="checkbox"/> Recoudre deux boutons sur une chemise</li> <li><input type="checkbox"/> Nettoyer et désinfecter une poubelle</li> <li><input type="checkbox"/> (après passage aux toilettes) Nettoyer et désinfecter le pot d'Amélie</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</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>- Semoule fine</li> <li>- Lait</li> <li>- Sucre poudre</li> <li>- Oreillons d'abricot au sirop appertisés</li> </ul> </li> </ul>
	Compétences évaluées
	C23 C33 C341 C38

**Partie écrite : Savoirs Technologiques Associés**

Intitulé des questions relatives à la situation		Barème
S332	<p><b>Citer</b> la transformation subie par l'amidon lors de la cuisson de la semoule au lait.</p> <p>-</p>	/5
S331	<p><b>Citer</b> deux constituants alimentaires apportés par le lait.</p> <p>-</p> <p>-</p>	/5
S432	<p><b>Indiquer</b> le type de produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection de la table du goûter ainsi que leurs rôles.</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 4B

### LA SEMOULE AU LAIT

DENREES	QUANTITES	PHASES TECHNIQUES
Semoule fine Lait Sucre poudre Oreillons d'abricots au sirop appertisés	50g 1/4l 15g 2 unités	<ul style="list-style-type: none"><li>- Faire bouillir le lait</li><li>- Jeter la semoule dans le lait et faire cuire sans cesser de remuer</li><li>- Sucre la semoule</li><li>- Présenter l'entremet et le décorer avec les oreillons d'abricots</li></ul>

SUJET

SESSION 2015

CAP PETITE ENFANCE

Epreuve EP3: Techniques de services à l'utilisateur

Durée : 2 h 30

Coefficient : 4

Page : 2/2