



**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 8B**

Intitulé de la situation	<u>Conditions de réalisation</u>
<p>Vous travaillez dans une crèche familiale et vous souhaitez préparer un gâteau au yaourt pour le goûter de trois enfants âgés de 2 ans, 2 ans et demi et 3 ans.</p> <p>Vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser et présenter un gâteau au yaourt.</li> </ul> <p>(A cocher par le jury en fonction du matériel à disposition)</p> <p><input type="checkbox"/> Désinfecter les jouets des enfants  <input type="checkbox"/> Repasser et plier deux torchons  <input type="checkbox"/> Nettoyer une table et deux chaises  <input type="checkbox"/> Nettoyer le four à micro-ondes</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 :</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>- Yaourt</li> <li>- Farine</li> <li>- Sucre</li> <li>- Huile</li> <li>- Œufs</li> <li>- Levure chimique</li> <li>- Sucre vanillé</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
S36	<p><b>Indiquer</b> le groupe alimentaire auquel appartiennent les œufs.</p> <p><b>Préciser</b> le principal apport de ce groupe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>-</li> </ul>	/4
S32	<p><b>Nommer</b> les trois catégories de dents qui composent la dentition de lait.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>-</li> <li>-</li> </ul>	/6
S43	<p><b>Citer</b> le type de produit utilisé pour le bio-nettoyage de la table du goûter</p> <p><b>Indiquer</b> le rôle du produit utilisé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>-</li> </ul>	/5
<b>TOTAL</b>		<b>/15</b>

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

## Sujet 8B

### GÂTEAU AU YAOURT

DENREES	QUANTITES	PHASES TECHNIQUES
Yaourt	1 pot	- mélanger les ingrédients
Farine	3 pots	- verser dans un moule beurré et fariné
Sucre	1,5 pot	- cuire 40 minutes au four 180°C
Huile	½ pot (50 ml)	- démouler et présenter le gâteau
Œufs	2	
Levure chimique	1	
Sucre vanillé	1	

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