

**C.A.P. Assistant(e) Technique  
en  
Milieux Familial et Collectif**

**Mise en œuvre du CCF  
Document d'accompagnement**

Nom : .....

Lycée professionnel : .....

## Sommaire

<b>Introduction</b>	<b>3</b>
<b>Les modalités du contrôle en cours de formation</b>	<b>4</b>
<b>Les compétences terminales évaluées</b>	<b>5</b>
<b>Les consignes</b>	
• pour l'EP1 Service aux familles	6
• pour l'EP2 Service en collectivités	8
<b>Les grilles d'évaluation et de notation</b>	<b>11</b>
• EP1 Service aux familles : évaluation de la formation au domicile privé des personnes	12
• EP1 Service aux familles : évaluation de la formation en établissement de formation	13
• EP2 Service en collectivités : évaluation de la formation en établissement de formation – 1 <sup>ère</sup> partie « Activités de production alimentaire »	15
• EP2 Service en collectivités : évaluation de la formation en établissement de formation – 2 <sup>ème</sup> partie « Activités d'entretien du linge et des vêtements »	16
• EP2 Service en collectivités : évaluation de la formation en structures collectives	17
• La fiche récapitulative des notes proposées	19
<b>Les fiches pratiques pour le professeur</b>	<b>20</b>
• Modèle de présentation des sujets	21
• Fiche d'aide à la rédaction de situation d'évaluation CCF EP1	22
• Fiche d'analyse de la situation (EP1), à renseigner par le candidat	24
• Documents pour l'EP1	25
• Fiches d'auto-évaluation (EP2), à renseigner par le candidat	29
• Fiche de fabrication	34
• Fiche de vérification de la conformité des denrées, à renseigner par le candidat	35
• Fiches de gestion de la qualité à renseigner par le candidat	36
• Fiches de stocks à renseigner par le candidat	41
• Les grilles de vérification des sujets	46
<b>Les fiches « niveau de difficulté des réalisations demandées »</b>	<b>49</b>
<b>Les exemples de questions de savoirs associés</b>	<b>56</b>

## ***Introduction***

Le document d'accompagnement de la mise en œuvre du contrôle en cours de formation (CCF) pour l'évaluation des épreuves EP1 (Services aux familles) et EP2 (Services aux collectivités) prend appui sur la définition des épreuves décrites dans le référentiel du CAP Assistant(e) Technique en Milieux Familial et Collectif, en référence à l'arrêté du 11 août 2004.

Ce document rappelle les modalités du CCF. Il présente ensuite les compétences terminales à évaluer pour chacune des épreuves pratiques. Les consignes pour la mise en œuvre du CCF sont décrites pour chacune des épreuves pratiques à évaluer. Les grilles d'évaluation et de notation ainsi que la fiche récapitulative des notes proposées complètent ce document. Des fiches pratiques, destinées aux professeurs, sont insérées à cet ensemble documentaire.

Les conventions des périodes de formation en milieu professionnel seront élaborées par le Chef d'établissement conformément au BOEN n°2 du 8 janvier 2009.

Ruth GISSELBRECHT  
IEN SBSSA

# LES MODALITÉS DU CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION

## 1 – L'organisation du contrôle en cours de formation :

### L'évaluation par Contrôle en Cours de Formation concerne :

- Les candidats sous statut scolaire des établissements publics et privés sous contrat.
- Les candidats sous statut d'apprentis des CFA habilités.
- Les candidats de la formation professionnelle continue – GRETA habilités.

### Les situations d'évaluation sont intégrées dans le processus de formation. Elles sont organisées dans le cadre des activités habituelles de formation :

- Sous la responsabilité du chef d'établissement,
- Dans le respect de la définition de l'épreuve du règlement d'examen,
- Dans le respect du cadrage académique.

### L'évaluation est réalisée par :

- Le(s) professeur(s) du candidat pour la (les) discipline(s) évaluée(s),
- Un professionnel au moins, désigné par le chef d'établissement doit obligatoirement être associé à l'évaluation en centre de formation (élaboration des situations d'évaluation et/ou des grilles d'évaluation, évaluation des candidats...).

L'établissement s'assurera que le professionnel accepte de participer au CCF avant de lui adresser une convocation. Les convocations sont établies par le chef d'établissement.

L'équipe pédagogique et le professionnel associé proposent conjointement une note au jury.

L'Inspecteur de l'Education Nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations. Il assure la coordination du dispositif. A cet effet, l'IEN sera averti 3 semaines à l'avance des dates retenues pour les évaluations.

## 2 – L'information des candidats

Les candidats sont informés à l'avance des date(s) et horaire(s) de l'évaluation, ainsi que des conséquences d'une éventuelle absence par :

- Inscription dans le carnet de correspondance,
- Inscription dans le cahier de textes de la classe,
- Document d'information avec coupon-réponse,
- Emargement d'une liste, associé au document d'information avec coupon-réponse.

(Éventuellement par un courrier adressé à la famille)

**La note attribuée au cours de l'évaluation et proposée au jury ne doit pas être communiquée au candidat.**

## 3 – L'absence d'un candidat

En cas d'absence d'un candidat à une séquence d'évaluation, il convient :

- Si cette absence est justifiée (*à l'appréciation du Chef d'établissement*), d'organiser, pour ce candidat une nouvelle situation d'évaluation ;
- Si cette absence n'est pas justifiée, de porter le candidat « Absent » sur la fiche individuelle de synthèse des notes obtenues.

**La mention « Absent » sera sanctionnée par la note « zéro », affectée du coefficient de la partie d'épreuve correspondante, dans le calcul de la note proposée au jury.**

En cas d'absence à la totalité des situations d'évaluation si cette absence est justifiée, le jury peut attribuer la note zéro. Si l'absence est injustifiée, le candidat est ajourné.

**CAP Assistant(e) technique en milieu familial et collectif**  
**Le CCF et l'évaluation des compétences**

**Les cases grisées correspondent aux compétences évaluées**

Compétences terminales évaluées dans le cadre de ...	EP1	EP2	
Compétences terminales évaluées en ...	Etablist. Forma- tion	Etablist. Forma- tion	PFMP
C 11 - Prendre les consignes de travail			
C 12 - Dresser l'état des lieux du contexte de travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités			
C 13 – Apprécier l'autonomie, l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'usager, de la famille, d'autres professionnels			
C 21 – Elaborer le plan de travail			
C 22 – Mettre en place les moyens nécessaires aux activités			
C 23 – Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, de produits d'entretien, de consommables ...			
C 24 – Gérer les activités déléguées à un autre prestataire			
C 31- S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue			
C 41 F – Mettre en œuvre les techniques de conservation en milieu familial			
C 42 F – Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial			
C 43 F – Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial			
C 41 C – Mettre en œuvre les techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des préparations culinaires élaborées à l'avance, des repas en collectivités			
C 42 C – Mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires en collectivités			
C 43 C– Assurer le service des repas, des collations en collectivités			
C 44 F– Entretenir le logement et les espaces de vie privée			
C 44 C – Assurer l'entretien courant des locaux collectifs			
C 45 F – Entretenir le linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial			
C 45 C – Entretenir le linge en collectivités			
C 46 – Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en place des solutions de remédiation			
C 51 – Etablir des relations interpersonnelles avec les usagers, avec les autres professionnels dans le respect des règles du savoir-vivre et de la discrétion professionnelle			
C 52 – Transmettre des informations à caractère professionnel			

**Remarque :**

Les **savoirs associés** (connaissances scientifiques et technologiques) sont évalués uniquement lors des situations d'évaluation se déroulant en centre de formation.

## L'ÉPREUVE EP1 SERVICE AUX FAMILLES

Coefficient de l'EP1 : 7 (dont 1 pour la VSP), soit coefficient 6 hors VSP.

### Le rappel de la définition de l'épreuve :

« L'évaluation s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation, organisé en centre de formation, à l'occasion d'une situation d'évaluation.

Elle est organisée dans le cadre des activités habituelles de formation pratique. Elle s'appuie sur un contexte professionnel emprunté au domicile familial, d'une durée comparable à la durée d'une intervention en milieu familial, construite autour de plusieurs activités. Il sera demandé au candidat de rendre compte de ses activités comme dans l'épreuve ponctuelle.

Cette situation doit permettre d'évaluer les savoir-faire et les savoirs spécifiques de l'unité et en particulier, les compétences organisationnelles et relationnelles nécessaires en milieu familial. »

### L'organisation de la situation d'évaluation :

1. Les **professionnels** sont associés à l'évaluation en établissement de formation conformément à la définition de l'épreuve.
2. Le jury est composé des professeurs (formateurs des candidats) et du professionnel.
3. La situation d'évaluation se déroule lors de la deuxième année de formation, au cours **des 2 derniers trimestres de la formation**, à l'issue des périodes de formation en milieu professionnel, en milieu familial. Il est judicieux d'organiser cette situation d'évaluation à partir du mois de mars de la session d'examen. Exceptionnellement, selon l'organisation du projet pédagogique liée aux contraintes des PFMP en milieu familial, cette situation d'évaluation pourra se dérouler en février.
4. Le jury propose au candidat une situation globale regroupant obligatoirement les 3 domaines d'activités :
  - Activités liées à l'alimentation,
  - Activités d'entretien du cadre de vie,
  - Activités d'entretien du linge et des vêtements.
5. Le jury prévoit les questions de savoirs associés **lors de l'élaboration de la situation, en lien avec les activités demandées**. Le candidat aura connaissance des questions seulement au moment de sa justification orale.
6. La **situation globale proposée doit permettre de vérifier toutes les compétences** figurant sur la grille d'évaluation et de notation.
7. La réalisation des activités liées à l'alimentation est limitée à 2 préparations, pour 4 personnes maximum.
8. La **durée de l'épreuve varie de 2 à 4 heures**. En milieu familial, la durée de l'intervention est de l'ordre de 2 heures. Compte-tenu du temps nécessaire pour l'élaboration du plan de travail et de celui consacré à l'entretien oral à l'issue du travail pratique, une durée totale de 2 h 30 à 3 heures est adaptée.
9. Lorsque plusieurs candidats sont évalués lors d'une même demi-journée, le candidat tire au sort sa situation d'évaluation parmi celles proposées.
10. Le candidat complète la **fiche d'analyse de la situation (destinée à l'élaboration du plan de travail et donc à l'organisation de ses activités)** au début de l'épreuve. Il dispose de 20 minutes maximum pour planifier son travail. Il remet la fiche au jury avant le début des réalisations pratiques.
11. Des documents sont mis à la disposition des candidats : livres de cuisine, recettes, fiches de stocks, notices d'utilisation du matériel, planning, fiche de poste, cahier de liaison, cahier de transmission....

### L'entretien oral d'une durée maximum de 30 minutes a lieu à l'issue du travail pratique.

**Le candidat répond aux questions de savoirs associés et rend compte à l'oral des activités pratiques réalisées.** Il présente sa fiche d'analyse (ou fiche d'organisation) renseignée.

Le jury **demande au candidat de rendre compte oralement des activités réalisées** : organisation du travail, choix technologiques, qualité du travail et des résultats, prise d'autonomie... **Cette argumentation prend appui sur les savoirs associés** en lien avec les activités conduites et permet de vérifier, en particulier, les compétences organisationnelles et relationnelles nécessaires en milieu familial.

Le jury demande également au candidat de proposer une ou deux mesures de prévention ou de protection adaptée(s) suite au repérage des risques cochés sur la fiche d'analyse (ou d'organisation). Ce point peut faire l'objet d'une question de savoirs associés.

**L'entretien ne se résume pas à un questionnaire portant uniquement sur les savoirs associés.**

**La notation :**

**La note est établie à partir de la grille d'évaluation et de notation correspondante. Le barème ne doit pas être modifié. La note est arrêtée sur 20 points.**

**Le sujet comprend :**

- La présentation complète de la situation,
- Les activités à réaliser par le candidat,
- Les consignes destinées au candidat,
- La fiche d'analyse de la situation à compléter par le candidat,
- Les autres documents à renseigner par le candidat (cahier de liaison, documents administratifs courants de la vie familiale...),
- La liste des documents mis à la disposition des candidats,
- Les questions de savoirs associés,
- ...

**Les périodes de formation en milieu familial :**

Le référentiel précise « **La formation en milieu professionnel se déroule au domicile privé des personnes : l'équivalent de 4 semaines minimum (132 h) réparties en 30 h minimum en première année et 102 h minimum en deuxième année de formation. Ces périodes sont placées sous la responsabilité d'une structure prestataire ou mandataire.** »

**Les périodes de formation en milieu familial font l'objet d'une évaluation présentée sous la forme d'une fiche d'appréciation.**

Les appréciations relatives à la formation en milieu familial effectuée en 2<sup>ème</sup> année sont formulées **à la fin de la dernière période**, au dernier semestre de la formation.

L'évaluation est conduite par le(s) professionnel(s) – tuteur(s). Le document correspondant est complété en présence d'un professeur de l'enseignement professionnel mais en dehors de la présence des usagers. L'élève peut éventuellement assister à ce bilan.

Le document est ensuite cosigné par les tuteurs et par les responsables de structures prestataires ou mandataires.

**Cette grille d'appréciation donne lieu à une proposition de pondération éventuelle de la note résultant de l'évaluation de l'EP1, effectuée en établissement de formation.  
Cette pondération peut varier de moins 2 points à plus 2 points. Les demi-points sont possibles.**

## L'ÉPREUVE EP2 SERVICE EN COLLECTIVITÉS

Coefficient de l'EP2 : 6

### Le rappel de la définition de l'épreuve :

« L'évaluation s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de deux situations d'évaluation :

- l'une des situations a lieu en établissement de formation, elle se déroule en 2 temps :
  - o une évaluation basée sur C41C et C42C
  - o une évaluation basée sur C45C
- l'autre se déroule au cours de la formation en structures collectives.

### L'ÉVALUATION EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION :

#### Première partie :

#### L'organisation de la situation d'évaluation en centre de formation, 1<sup>ère</sup> partie « Activités de production alimentaire » :

Pour une situation professionnelle relevant du contexte collectif, à partir de consignes écrites, d'ordres de travail ou de tout autre document professionnel, il est demandé au candidat de mettre en œuvre des activités se référant aux compétences C41-C, C42-C. Dans le cas de préparations culinaires, on se limitera à 8 personnes maximum et à 2 réalisations.

**Attention :** les compétences C43C (Assurer le service des repas, des collations en collectivité) et C44C (Assurer l'entretien courant des locaux collectifs) ne sont pas évaluées lors de cette situation.

1. Les **professionnels** sont associés à l'évaluation en établissement de formation conformément à la définition de l'épreuve.
2. Le jury est composé du professeur formateur et du professionnel.
3. La **situation d'évaluation se déroule au cours de la deuxième année de formation** (dernier trimestre), sauf exception liée à l'organisation des PFMP et du projet pédagogique.
4. Le jury propose au candidat une **situation globale** permettant de vérifier toutes les compétences **figurant sur la grille d'évaluation et de notation** et regroupant les activités :
  - de mise en œuvre des techniques de conservation, de conditionnement de denrées périssables, des PCEA, des repas en collectivités (portionner et / ou dresser et / ou conditionner, tout ou partie des préparations, renseigner un document contribuant à la qualité des productions culinaires,...)
  - de mise en œuvre des techniques de préparations culinaires en collectivités. On se limitera à 8 personnes maximum (dont un plat témoin) et à 2 réalisations (une préparation sans cuisson et une préparation, avec cuisson, faisant appel aux techniques de base afin d'équilibrer les difficultés)
  - de conduite d'une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités afin de mettre en œuvre des solutions de remédiation (renseigner un document d'auto-évaluation de sa prestation, avec analyse des échecs et proposition de solutions).
5. Le **jury** prévoit les questions de **savoirs associés** lors de l'élaboration de la situation, en lien avec le sujet. (Le candidat aura connaissance des questions seulement au moment de sa justification orale). Les candidats sont interrogés lors de l'évaluation.
6. La durée de l'épreuve est de 4 heures maximum.
7. Lorsque plusieurs candidats sont évalués lors d'une même demi-journée, le candidat tire au sort sa situation d'évaluation parmi celles proposées.
8. Le candidat renseigne un document de gestion (mouvement des stocks, qualité).
9. Le candidat complète la **fiche d'auto-évaluation**. Cette fiche ne sera pas évaluée mais la justification orale sera notée.



### La notation :

La note est établie à partir de la grille d'évaluation et de notation correspondante. Le barème ne doit pas être modifié. La note est arrêtée sur 20 points.

### Le sujet comprend :

- La présentation complète de la situation,
- Les activités à réaliser par le candidat,
- Pour chaque préparation : la liste des ingrédients et le mode opératoire,
- Le document de gestion à renseigner par le candidat,
- La fiche d'auto-évaluation à renseigner par le candidat,
- Les questions portant sur les savoirs associés.

### Deuxième partie :

#### L'organisation de la situation d'évaluation en centre de formation, 2<sup>ème</sup> « Activités d'entretien du linge et des vêtements » :

Pour une situation professionnelle relevant du contexte collectif, à partir de consignes écrites, d'ordres de travail ou de tout autre document professionnel, il est demandé au candidat de mettre en œuvre des activités se référant à la compétence C45-C.

1. Les **professionnels** sont associés à l'évaluation en établissement de formation conformément à la définition de l'épreuve.
2. Le jury est composé du professeur formateur et du professionnel.
3. La **situation d'évaluation se déroule au cours de la deuxième année de formation** (dernier trimestre).
4. Le jury propose au candidat une **situation globale** permettant de vérifier toutes les compétences **figurant sur la grille d'évaluation et de notation** et regroupant au minimum deux tâches différentes empruntées à une situation professionnelle de collecte, de tri, d'entretien (lavage, séchage, repassage, pliage) de détachage, de réfection, de conditionnement, de stockage, de distribution du linge et des vêtements. On veillera à équilibrer les difficultés.  
Le candidat conduira une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités afin de mettre en œuvre des solutions de remédiation (renseignement d'un document d'auto-évaluation de sa prestation, avec analyse des échecs et proposition de solutions).
5. Le **jury** prévoit les questions **de savoirs associés** lors de l'élaboration de la situation, en lien avec le sujet. (Le candidat aura connaissance des questions seulement au moment de sa justification orale). Les candidats sont interrogés lors de l'évaluation.
6. La durée de l'épreuve est de 2 heures maximum.
7. Lorsque plusieurs candidats sont évalués simultanément, le candidat tire au sort sa situation d'évaluation parmi celles proposées.
8. Le candidat renseigne un document de gestion (mouvement des stocks, qualité).
9. Le candidat complète la **fiche d'auto-évaluation**. Cette fiche ne sera pas évaluée mais la justification orale sera notée.

### La notation :

La note est établie à partir de la grille d'évaluation et de notation correspondante. Le barème ne doit pas être modifié. La note est arrêtée sur 20 points.

### Le sujet comprend :

- La présentation complète de la situation,
- Les activités à réaliser par le candidat,
- Le document de gestion à renseigner par le candidat,
- La fiche d'auto-évaluation à renseigner par le candidat,
- Les questions portant sur les savoirs associés.

## **L'ÉVALUATION EN STRUCTURES COLLECTIVES :**

### **L'organisation de la situation d'évaluation en structures collectives :**

Au cours des activités réalisées dans la structure collective au cours de sa formation en deuxième année, le candidat sera évalué par le tuteur à partir d'un document d'évaluation fourni par l'établissement de formation.

L'évaluation porte en particulier sur les compétences suivantes :

- C 31 S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue
- C 43 C Assurer le service des repas, des collations en collectivités
- C 44 C Assurer l'entretien courant des locaux collectifs
- C 52 Transmettre des informations à caractère professionnel

L'évaluation prend en compte l'ensemble des activités du stagiaire au cours du stage. (Elle n'est pas le résultat d'une activité « notée » à un instant précis de la période se déroulant en entreprise).

### **La notation :**

La note est établie à partir de la grille d'évaluation et de notation correspondante. Le barème ne doit pas être modifié. La note est arrêtée sur 20 points.

**C.A.P. Assistant(e) Technique  
en  
Milieux Familial et Collectif**

**Mise en œuvre du CCF  
Document d'accompagnement**

***Grilles d'évaluation et  
de notation***

# CAP Assistant(e) Technique en milieux Familial et Collectif

## EP1 – SERVICE AUX FAMILLES

Évaluation de la formation au domicile privé des personnes

Session 2....

### Formation en milieu professionnel, effectuée au domicile privé individuel

Périodes :

- du ..... au .....

- du ..... au .....

O famille

O personne(s) âgée(s)

O personne(s) handicapée(s)

Nom et prénom du candidat :

Capacités	Compétences relatives	TI*	I*	S*	TS*
Réaliser et contrôler	A la mise en œuvre des techniques de conservation				
	A la préparation de tout ou partie d'un repas, d'une collation				
	Au service de tout ou partie d'un repas, d'une collation				
	A l'entretien du logement et des espaces de vie privés				
	A l'entretien du linge, des vêtements personnels et des accessoires vestimentaires				
Capacités	Compétences organisationnelles et relationnelles				
S'organiser	Organiser son travail				
Communiquer, rendre compte	Établir des relations avec les usagers et les autres professionnels				

Savoir-être et qualités professionnelles	TI*	I*	S*	TS*
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Ponctualité</li> <li>* Assiduité</li> <li>* Présentation correcte, adaptée au métier</li> <li>* Attitude correcte</li> <li>* Honnêteté</li> <li>* Motivation</li> <li>* Politesse</li> <li>* Langage adapté</li> <li>* Adaptation au milieu professionnel et à ses exigences</li> <li>* Respectueux du secret professionnel</li> <li>* Prise d'initiatives</li> <li>* Autonomie</li> <li>* Conscientieux (conscience professionnelle)</li> <li>* Respectueux des règles de savoir-vivre</li> </ul>				
<b>TI : très insuffisant</b> <b>I : insuffisant</b> <b>S : satisfaisant</b> <b>TS : très satisfaisant</b>				
Évaluation en points	<b>- 2</b>	<b>- 1</b>	<b>+ 1</b>	<b>+ 2</b>

Appréciation globale :

Nom et émargement du(des) professionnel(s) tuteur(s)	Nom et émargement du responsable de la structure prestataire ou mandataire
--	--

# CAP Assistant(e) Technique en milieux Familial et Collectif

## EP1 – SERVICE AUX FAMILLES

Évaluation en établissement de formation

Coefficient 6

Session 2....

Établissement de formation	
Nom et prénom du candidat :	Date :
Désignation des tâches :	Durée :

Compétences terminales évaluées	Critères	Note	TI	I	S	TS
C11 Prendre les consignes de travail	- Reformulation exacte des consignes de travail	/1	0 à 0,25	0,25 à 0,5	0,5 à 0,75	0,75 à 1
C12 Dresser l'état des lieux du contexte de travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités	- Renseignement exhaustif de la fiche d'analyse de situation	/2	0 à 0,5	0,5 à 1	1 à 1,5	1,5 à 2
C13 Apprécier l'autonomie, l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'utilisateur, de la famille, d'autres professionnels	- Mise en route sans intervention du jury - Prise en compte de la présence de tiers - Adaptation à une situation non prévue	/3	0 à 0,75	0,75 à 1,5	1,5 à 2,25	2,25 à 3
C21 Elaborer le plan de travail	- Ordre logique des tâches - Durées conformes	/2	0 à 0,5	0,5 à 1	1 à 1,5	1,5 à 2
C24 Gérer les activités déléguées à un autre prestataire	- Identification du prestataire - Transmission exacte et complète des informations relatives à la prestation	/2	0 à 0,5	0,5 à 1	1 à 1,5	1,5 à 2
C41.F Mettre en œuvre les techniques de conservation en milieu familial	- Respect des règles du tri et d'évacuation des déchets - Stockage rationnel des denrées - Gestion des durées de conservation - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Maîtrise des techniques					
C42.F Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial	- Conformité des quantités - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Respect de la recette, du mode d'emploi - Maîtrise des techniques - Utilisation correcte du matériel - Vérification des qualités organoleptiques - Qualité de la réalisation	/12	0 à 3	3 à 6	6 à 9	9 à 12
C43.F Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial	- Maintien ou remise en température adaptée - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Maîtrise des techniques - Présentation propre et soignée, à bonne température - Satisfaction et respect de l'utilisateur - Remise en état complète					
C44.F Entretien du logement et des espaces de vie privée	- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Maîtrise des techniques (respect des protocoles en fonction des matériaux) - Résultat conforme	/12	0 à 3	3 à 6	6 à 9	9 à 12
C45.F Entretien du linge, des vêtements personnels et des accessoires vestimentaires en milieu familial	- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Maîtrise des techniques (respect des protocoles en fonction des matériaux) - Qualité du résultat	/12	0 à 3	3 à 6	6 à 9	9 à 12

C 51 Établir des relations interpersonnelles avec les usagers, les autres professionnels dans le respect des règles de savoir-vivre et de la discrétion professionnelle	- Expression et langage adaptés - Comportement professionnel - Tenue adaptée	/2	0 à 0,5	0,5 à 1	1 à 1,5	1,5 à 2
Rendre compte oralement des activités réalisées Maîtriser les savoirs associés (aspects scientifiques et technologiques liés aux activités conduites)		/12	0 à 3	3 à 6	6 à 9	9 à 12
<b>Total sur 60 points</b>						<b>/60</b>
	<b>Total sur 20 points (sans note arrondie)</b>					<b>/20</b>
<b>Report de la pondération (appréciation globale donnée lors des PFMP en milieu familial), de -2 points à +2 points</b>						
<b>Total EP1 sur 20 (note en points entiers ou arrondie au demi-point supérieur)</b>						<b>/20</b>

Nom et émargement	
Professeurs	Professionnels

# CAP Assistant(e) Technique en milieux Familial et Collectif

## EP2 – SERVICE EN COLLECTIVITES

Évaluation en établissement de formation,  
1<sup>ère</sup> partie : Activités de production alimentaire (coefficient 1,5)

Session 2....

Etablissement de formation	
Nom et prénom du candidat :	Date :

Désignation des tâches :	Durée :
--------------------------	---------

Compétences terminales évaluées	Critères	Note	TI	I	S	TS
C22 Mettre en place les moyens nécessaires aux activités	- tenue professionnelle adaptée - contrôle du matériel - pesées correctes - organisation rationnelle du poste de travail - respect des règles d'hygiène et de sécurité	/3	0 à 0,75	0,75 à 1,5	1,5 à 2,25	2,25 à 3
C23 Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, de produits d'entretien, de consommables	- vérification de documents de documents de gestion (bon de commande, bon de livraison, fiche de stock...) - renseignement correct d'un document de gestion	/1	0	0,25	0,5	0,75 à 1
C41.C Mettre en œuvre les techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des préparations culinaires élaborées à l'avance, des repas en collectivité	- respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie - respect des protocoles - respect des températures - étiquetage conforme - qualité du résultat	/4	0 à 1	1 à 2	2 à 3	3 à 4
C42.C Mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires en collectivité	- respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie - maîtrise des techniques professionnelles - qualité de la réalisation - présentation esthétique et soignée - document de traçabilité exact	/7	0 à 1,75	1,75 à 3,5	3,5 à 4,75	6,75 à 7
C46 Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en œuvre des solutions de remédiation	- conformité de la réalisation - bilan objectif (contrôle visuel, qualités organoleptiques...) - proposition de solutions pertinentes et réalistes - correction des écarts	/1	0	0,25	0,5	0,75 à 1
Maîtriser les savoirs associés (aspects scientifiques et technologiques liées aux activités conduites)		/4	0 à 1	1 à 2	2 à 3	3 à 4
<b>Total EP2 Milieu Professionnel sur 20</b> <b>(Note en points entiers ou arrondie au demi-point supérieur)</b>		<b>/20</b>				

Nom et émargement Professeurs	Professionnels
----------------------------------	----------------

# CAP Assistant(e) Technique en milieux Familial et Collectif

## EP2 – SERVICE EN COLLECTIVITES

Évaluation en établissement de formation,

Session 2....

2<sup>ème</sup> partie : Activités d'entretien du linge et des vêtements (coefficient 1,5)

Établissement de formation	
----------------------------	--

Nom et prénom du candidat :	Date :
-----------------------------	--------

Désignation des tâches :	Durée :
--------------------------	---------

Compétences terminales évaluées	Critères	Note	TI	I	S	TS
C22 Mettre en place les moyens nécessaires aux activités	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tenue professionnelle adaptée</li> <li>- contrôle du matériel</li> <li>- respect des dilutions et des pesées</li> <li>- organisation rationnelle du poste de travail</li> <li>- respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> </ul>	/2	0 à 0,5	0,5 à 1	1 à 1,5	1,5 à 2
C23 Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, de produits d'entretien, de consommables	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vérification de documents de documents de gestion (bon de commande, bon de livraison, fiche de stock...)</li> <li>- renseignement correct d'un document de gestion</li> <li>- rangement rationnel des produits et matériels</li> </ul>	/1	0	0,25	0,5	0,75 à 1
C45.C Entretien du linge en collectivité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- respect du circuit du linge</li> <li>- respect des procédures (tri, lavage, séchage, repassage...)</li> <li>- respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie</li> <li>- maîtrise des techniques professionnelles</li> <li>- qualité du résultat :               <ul style="list-style-type: none"> <li>* linge propre</li> <li>* linge marqué</li> <li>* linge réparé</li> <li>* repassage net</li> <li>* pliage correct, adapté au rangement</li> </ul> </li> </ul>	/12	0 à 3	3 à 6	6 à 9	9 à 12
C46 Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en œuvre des solutions de remédiation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- conformité de la réalisation</li> <li>- bilan objectif (contrôle visuel en fin de tâche, ...)</li> <li>- proposition de solutions pertinentes et réalistes</li> <li>- correction des écarts</li> </ul>	/1	0	0,25	0,5	0,75 à 1
Maîtriser les savoirs associés (aspects scientifiques et technologiques liées aux activités conduites)		/4	0 à 1	1 à 2	2 à 3	3 à 4
<b>Total EP2 Milieu Professionnel sur 20</b> <b>(Note en points entiers ou arrondie au demi-point supérieur)</b>		<b>/20</b>				

Nom et émargement Professeurs	Professionnels
----------------------------------	----------------



# CAP Assistant(e) Technique en milieux Familial et Collectif

## EP2 – SERVICE EN COLLECTIVITES

Évaluation en structures collectives

Coefficient 3

Session 2....

Établissement de formation	
Nom et prénom du candidat :	Date :

Structure collective (nom + adresse) :	
Nature de la structure collective :	
Public accueilli :	
Mode de distribution, de service :	
Revêtements à entretenir :	Matériels à disposition :

Désignation des tâches :	Durée :
--------------------------	---------

Nom et émargement Professeurs	Professionnels :
	- Tuteur :
	- Responsable du stage :

# CAP Assistant(e) Technique en milieux Familial et Collectif

## EP2 – SERVICE EN COLLECTIVITES

Évaluation en structures collectives

Session 2....

Compétences terminales évaluées	Critères	Note	TI	I	S	TS
<b>C 43 C Assurer le service des repas, des collations en collectivités</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier et mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations alimentaires pendant le service et le maintien au chaud des assiettes</li> <li>Mettre en place et desservir les espaces de distribution, les espaces de repas (salle à manger, chambre...)</li> <li>Conduire la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance et conservées en liaison froide</li> <li>Maintenir en température les préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison chaude</li> <li>Approvisionner et réapprovisionner les espaces de distribution * en mets et boissons * en matériels de service</li> <li>Distribuer les repas, les collations auprès des convives (à la table, au fauteuil, au lit ..)</li> <li>Assurer le devenir des excédents et l'élimination des restes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- respect du protocole de mise en service</li> <li>- respect des consignes</li> <li>- disposition esthétique et mise en valeur</li> <li>- respect des protocoles</li> <li>- contrôle des températures</li> <li>- maintien de la variété de l'offre</li> <li>- approvisionnement en continu</li> <li>- prise en compte de la présence et des caractéristiques des convives</li> <li>- tri et traitement correct des produits selon leur devenir</li> <li>- renseignement exact des documents de traçabilité</li> </ul>	/7	0 à 1,75	1,75 à 3,5	3,5 à 5,25	5,25 à 7
<b>C 44 C Assurer l'entretien courant des locaux collectifs</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assurer le tri et le lavage manuel, le lavage mécanisé de la vaisselle et des ustensiles de cuisine</li> <li>Mettre en oeuvre les techniques de nettoyage des locaux collectifs et des équipements <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dépoussiérage manuel et mécanique</li> <li>- Lavage, séchage : lavage manuel des vitres et des parois, des sols et des équipements ; lavage mécanique des sols et des surfaces par haute pression</li> <li>- Protection des sols (pose d'émulsion et lustrage)</li> </ul> </li> <li>Nettoyer et décontaminer les locaux, les équipements et les ustensiles</li> <li>Remettre en état après utilisation et ranger les matériels d'entretien</li> <li>Ranger les espaces de vie collective et contribuer à leur mise en valeur</li> <li>Assurer la collecte, le tri et l'évacuation des déchets ; maintenir en état les locaux à déchets, leurs matériels et les zones d'enlèvement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tri correct de la vaisselle</li> <li>- respect de la procédure de lavage</li> <li>- respect des dosages</li> <li>- contrôle et rangement adapté</li> <li>- choix correct des produits et matériels</li> <li>- maîtrise des techniques</li> <li>- contrôle du résultat et remédiation éventuelle</li> <li>- respect des protocoles</li> <li>- remise en état adaptée</li> <li>- respect des consignes</li> <li>- respect de l'environnement</li> <li>- résultat conforme</li> </ul>	/7	0 à 1,75	1,75 à 3,5	3,5 à 5,25	5,25 à 7
<b>C 31 S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- réponse adaptée</li> <li>- respect des contraintes</li> <li>- identification des priorités</li> </ul>	/2	0 à 0,5	0,5 à 1	1 à 1,5	1,5 à 2
<b>C 52 Transmettre des informations à caractère professionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- transmission fidèle</li> <li>- vocabulaire adapté</li> <li>- informations justes</li> </ul>	/2	0 à 0,5	0,5 à 1	1 à 1,5	1,5 à 2
<b>Savoir être (comportement professionnel)</b>		/2	0 à 0,5	0,5 à 1	1 à 1,5	1,5 à 2
<b>Total EP2 Milieu Professionnel sur 20 (Note en points entiers ou arrondie au demi-point supérieur)</b>		<b>/20</b>				

## CAP Assistant(e) technique en milieux familial et collectif

## Fiche récapitulative des notes proposées aux épreuves pratiques

Identification du candidat :	Etablissement de formation :
------------------------------	------------------------------

Nature de l'épreuve	Report des notes figurant sur les grilles d'évaluation	Calcul de la note finale	Note coefficientée
Épreuve EP1 : Service aux familles (pratique), coefficient 6	Note obtenue sur 20 :	<b>Note sur 20</b>	<b>Note obtenue sur 120 :</b>
Épreuve EP2 : note obtenue en centre de formation, 1 <sup>ère</sup> partie « activités de production alimentaire », coefficient 1,5	Note obtenue sur 20 :	Note calculée sur 5 points = (a)	
Épreuve EP2 : note obtenue en centre de formation, 2 <sup>ème</sup> partie « entretien du linge et des vêtements », coefficient 1,5	Note obtenue sur 20 :	Note calculée sur 5 points = (b)	
Épreuve EP2 : note obtenue en PFMP, coefficient 3	Note obtenue sur 20	Note calculée sur 10 points = (c)	
<b>Total Épreuve EP2, Service en collectivités, coefficient 6</b>		<b>Note sur 20 = (a) + (b) + (c)</b>	<b>Note obtenue sur 120 :</b>

*Remarque : la note de Vie Sociale et Professionnelle, comptabilisée en EP1 est reportée par les correcteurs de VSP selon les consignes données par la Division des Examens et Concours.*

### Un dossier est constitué pour chaque candidat.

Chaque dossier doit comprendre :

- Les grilles de notation des épreuves EP1 et EP2.
- La fiche d'appréciation en milieu familial
- Le document récapitulatif des PFMP, signé du chef d'établissement

Les dossiers sont archivés jusqu'à la session suivante dans l'établissement d'origine des candidats.

**C.A.P. Assistant(e) Technique  
en  
Milieux Familial et Collectif**

**Mise en œuvre du CCF  
Document d'accompagnement**

***Documents d'aide à  
l'élaboration des  
situations d'évaluation***

NOM et prénom de l'élève : .....

Date de la situation d'évaluation : .....

Ministère de l'Éducation Nationale Académie de Lille	<b>CAP ASSISTANT EN MILIEU FAMILIAL ET COLLECTIF</b>
<u>Etablissement</u> :	<b>Contrôle en Cours de Formation SITUATION D'ÉVALUATION</b> EP... : ..... (1 <sup>ère</sup> PARTIE : Production alimentaire) si parties différentes Coefficient : ..... Session : 2.....

Conditions de déroulement de la situation d'évaluation, incluant la durée.  
Déroulement de l'entretien.

**Sujet n° 1**

Note sur 20 :

Académie de Lille	Stage du 19 mai 2005 page
<b>CAP Assistant(e) Technique en Milieu Familial et Collectif</b>	<b>EP1 : SERVICE AUX FAMILLES Situation d'évaluation en CCF</b>

### Sujet (document professeur)

#### Situation

##### **Préciser :**

- le contexte professionnel (âge de la personne, homme ou femme, famille, enfants....)
- le nombre d'heures d'intervention par jour ou par semaine
- le jour de la semaine
- l'horaire de l'intervention de ce jour
- la présence d'autres intervenants (les nommer)
- autres informations utiles (ex : consignes particulières de la personne...)
- 

##### **Vous devez réaliser les activités suivantes :**

- 
- 
- 
- 

**Indiquer la durée totale de l'épreuve : 2 h 30 à 3 heures**

##### **Rappels pour le professeur :**

1. La **situation globale proposée au candidat regroupe obligatoirement les 3 domaines d'activités** :
  - activités liées à l'alimentation,
  - activités d'entretien du cadre de vie,
  - activités d'entretien du linge et des vêtements.
2. La **situation globale proposée doit permettre de vérifier toutes les compétences** figurant sur la grille d'évaluation et de notation.
3. La réalisation des activités liées à l'alimentation est limitée à 2 préparations maximum, pour 4 personnes maximum. Les préparations sont variées et prennent en compte le niveau de difficulté pour leur réalisation : une préparation avec cuisson + une préparation sans cuisson **ou** une préparation avec cuisson + une collation, par exemple.
4. Les activités d'entretien du cadre de vie et les activités d'entretien du linge et des vêtements sont variées. Elles prennent en compte le niveau de difficulté pour leur réalisation et visent un équilibre des difficultés.

##### **Ressources (rappel)**

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| - planning                                    | - fiche de poste                   |
| - consignes écrites de la maîtresse de maison | - livre de recettes                |
| - cahier de liaison, cahier de transmission   | - notices des différents appareils |
| - consignes écrites de la maîtresse de maison | - fiches de stocks                 |
| -   | -                                  |

**Dans le contexte de cette situation professionnelle, vous répondrez aux questions de suivantes :**

##### **Savoirs associés spécifiques**

- S7. F Connaissances des milieux d'activités (domicile privé des personnes)
- S8. F Technologies du logement

##### **Savoirs associés transversaux**

- S1. Hygiène professionnelle
- S2. Sciences de l'alimentation
- S3. Produits et matériaux communs
- S4. Organisation du travail
- S5. Communication professionnelle
- S6. Qualité des services

Académie de Lille	Stage du 19 mai 2005 page
<b>CAP Assistant(e) Technique en Milieu Familial et Collectif</b>	<b>EP1 : SERVICE AUX FAMILLES Situation d'évaluation en CCF</b>

**Rédiger des questions de savoirs associés dans le contexte de la situation professionnelle proposée à l'élève**

<b>Savoirs associés spécifiques</b>	<b>Points du référentiel</b>	<b>Limites de connaissances</b>	<b>Questions</b>
S7. F Connaissances des milieux d'activités (domicile privé des personnes)			
S8. F Technologies du logement			

<b>Savoirs associés transversaux</b>	<b>Points du référentiel</b>	<b>Limites de connaissances</b>	<b>Questions</b>
S1. Hygiène professionnelle			
S2. Sciences de l'alimentation			
S3. Produits et matériaux communs			
S4. Organisation du travail			
S5. Communication professionnelle			
S6. Qualité des services			

Nom de l'élève : .....

**CAP Assistant(e) Technique en Milieux Familial et Collectif - EP1 – Services aux familles**  
**Fiche d'analyse de la situation**

**Compléter ce tableau :**

<b>Organisation chronologique des tâches à effectuer</b>	<b>Heure</b>	<b>Sites (zones)</b>	<b>Équipements et matériels</b>	<b>Produits et denrées</b>

**Cocher les risques professionnels concernant les activités à réaliser :**

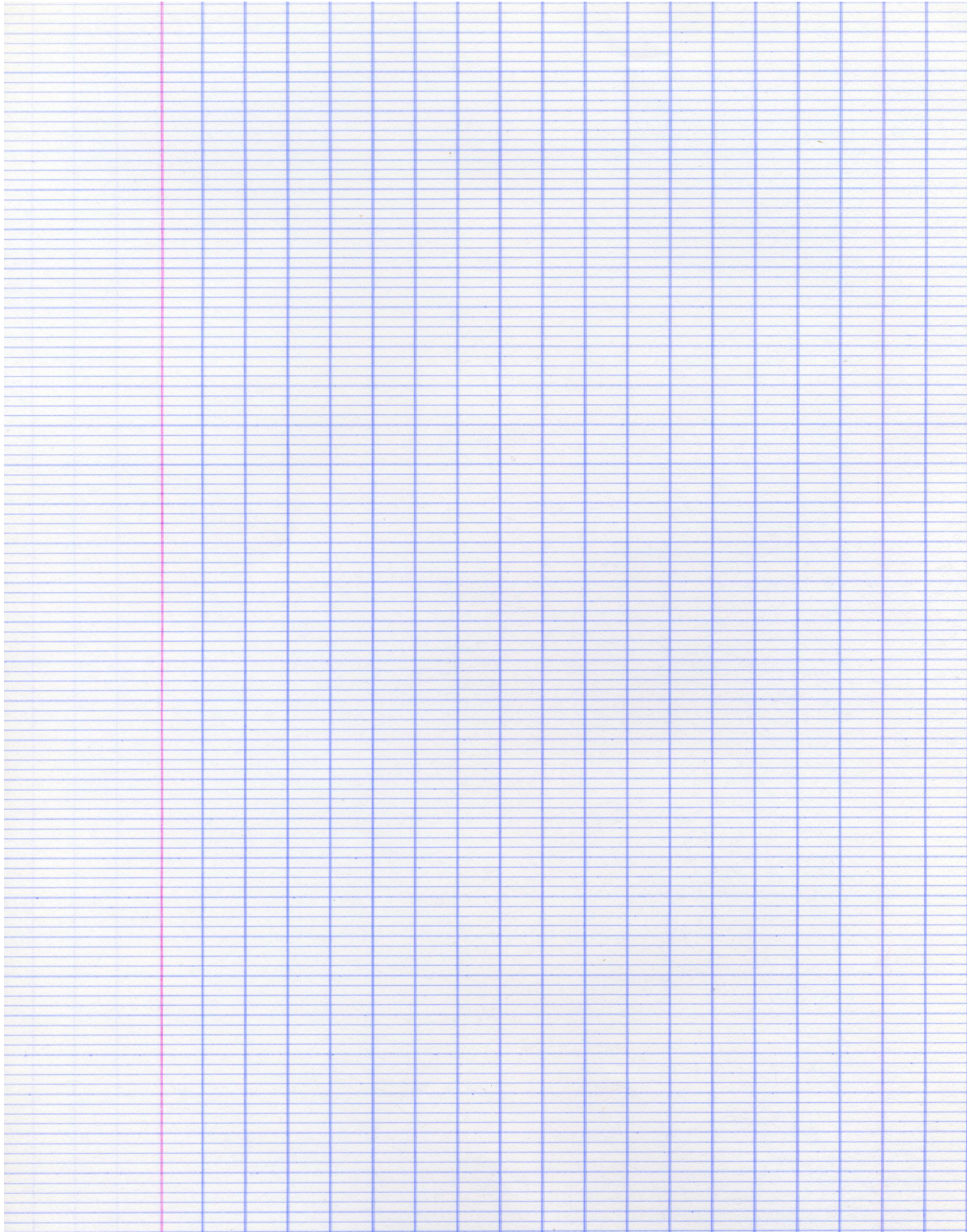
	<b>Activités liées à l'alimentation</b>	<b>Activités d'entretien du cadre de vie</b>	<b>Activités d'entretien du linge et des vêtements</b>
<b><i>Risque mécanique</i></b>			
<b>Risque chimique</b>			
<b>Risque électrique</b>			



**CCF – EP1 – SERVICE AUX FAMILLES – Fiche professeur « synthèse des préparations »**

	<b>Produits alimentaires</b>	<b>Produits d'entretien</b>	<b>Matériel et équipement</b>	<b>Usagers à prévoir</b>	<b>Consignes au jury</b>	<b>Savoirs associés</b>
<b>Sujet 1</b>						
<b>Sujet 2</b>						
<b>Sujet 3</b>						
<b>Sujet 4</b>						

EP1 Service aux familles  
Extrait du cahier de liaison



### Annexe 3

	<h2 style="margin: 0;">Banque Nationale</h2> <div style="float: right; border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">€</div>									
Date :	Payer contre ce chèque _____									
Ordre :	_____									
Objet :	A : _____									
Montant :	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;">Payable en France</td> <td style="width: 33%;">Monsieur Paul FONTAINE</td> <td style="width: 33%;">A _____</td> </tr> <tr> <td>62 Boulogne sur mer</td> <td>12, rue de la Liane</td> <td></td> </tr> <tr> <td>03 21 00 00 00</td> <td>62200 Boulogne sur Mer</td> <td>Le _____</td> </tr> </table>	Payable en France	Monsieur Paul FONTAINE	A _____	62 Boulogne sur mer	12, rue de la Liane		03 21 00 00 00	62200 Boulogne sur Mer	Le _____
Payable en France	Monsieur Paul FONTAINE	A _____								
62 Boulogne sur mer	12, rue de la Liane									
03 21 00 00 00	62200 Boulogne sur Mer	Le _____								
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;">N° du chèque</td> <td style="width: 33%;">N° de compte</td> <td style="width: 33%;">N° du chèque</td> </tr> <tr> <td>123456789</td> <td>5678901234</td> <td>123456789</td> </tr> </table>	N° du chèque	N° de compte	N° du chèque	123456789	5678901234	123456789				
N° du chèque	N° de compte	N° du chèque								
123456789	5678901234	123456789								

	<h2 style="margin: 0;">Banque Nationale</h2> <div style="float: right; border: 1px solid black; padding: 2px 10px;">€</div>									
Date :	Payer contre ce chèque _____									
Ordre :	_____									
Objet :	A : _____									
Montant :	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;">Payable en France</td> <td style="width: 33%;">Mme FRANCE</td> <td style="width: 33%;">A _____</td> </tr> <tr> <td>62 Boulogne sur mer</td> <td>12, rue de la Liane</td> <td></td> </tr> <tr> <td>03 21 00 00 00</td> <td>62200 Boulogne sur Mer</td> <td>Le _____</td> </tr> </table>	Payable en France	Mme FRANCE	A _____	62 Boulogne sur mer	12, rue de la Liane		03 21 00 00 00	62200 Boulogne sur Mer	Le _____
Payable en France	Mme FRANCE	A _____								
62 Boulogne sur mer	12, rue de la Liane									
03 21 00 00 00	62200 Boulogne sur Mer	Le _____								
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;">N° du chèque</td> <td style="width: 33%;">N° de compte</td> <td style="width: 33%;">N° du chèque</td> </tr> <tr> <td>123456789</td> <td>5678901234</td> <td>123456789</td> </tr> </table>	N° du chèque	N° de compte	N° du chèque	123456789	5678901234	123456789				
N° du chèque	N° de compte	N° du chèque								
123456789	5678901234	123456789								

CCAS de ..... : Menu proposé semaine

Nom :

jour	menu	cocher le plat choisi et indiquer le nombre de repas	
lundi	Potage aux légumes Steak grillé Haricots vert, pommes de terre à l'ail <b>Tarte aux pommes</b>		... repas
mardi	<b>Carottes râpées</b> Paella poulet ou Paella poisson Yaourt aux fruits	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	... repas
mercredi	Roulé de surimi ou Avocat au thon Paupiette de veau sauce champignons Macaroni aux gruyères Compote pomme/poire	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	... repas
jeudi	Salade de pâte Rôti de dinde sauce paprika Duo de choux Fromage ou Crêpe	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	... repas
vendredi	Salade d'artichauts ou Asperges vinaigrette Cordon bleu Poêlée de légumes Banane	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	... repas
samedi	Salade verte Hachis parmentier Fromage blanc		... repas

Portage du repas à domicile avant 11h00.

Évaluation en établissement de formation, 1<sup>ère</sup> partie : Activités de production alimentaire**Fiche d'auto-évaluation**

**Vous avez réalisé deux préparations culinaires. Réaliser l'auto-évaluation de votre prestation en renseignant le tableau ci-dessous.**

DEROULEMENT DE LA RÉALISATION DES ACTIVITÉS	ÉTAPES	OUI	NON	SOLUTIONS PROPOSÉES POUR AMELIORER MA PRESTATION
	J'ai respecté les règles d'hygiène en portant une tenue complète et adaptée.			
	J'ai respecté les règles d'hygiène en me lavant les mains à des moments adaptés.			
	J'ai respecté les règles de sécurité.			
	J'ai adapté mes postures aux postes de travail.			
	Je me suis organisé dans le temps et dans l'espace.			
	J'ai respecté les règles d'hygiène au cours de mon travail.			
	J'ai choisi le matériel adapté.			
J'ai remis en état de mon poste de travail.				

		Préparation n°1		Préparation n°2		SOLUTIONS PROPOSÉES POUR AMELIORER MA PRESTATION
		oui	non	oui	non	
QUALITÉ DES RÉSULTATS OBTENUS	J'ai réalisé les pesées conformes à la recette.					
	J'ai réalisé des plats correctement assaisonnés.					
	J'ai fait une présentation esthétique du plat.					
	J'ai respecté les températures demandées.					
	J'ai respecté les portions.					

**Evaluation en établissement de formation, 1<sup>ère</sup> partie : Activités de production alimentaire**

## Fiche d'auto-évaluation

Vous venez de réaliser 2 préparations culinaires. On vous demande :

- 1. D'évaluer le niveau de qualité (présentation et goût) de vos 2 préparations culinaires, en complétant le tableau ci-dessous :**

Niveau de qualité	Cochez la case correspondante	Si vous n'êtes pas satisfait, indiquez pour quelle(s) raison(s) et proposez des améliorations :
<b>Préparation n°1</b>	<input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Pas acceptable	
<b>Préparation n°2</b>	<input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Pas acceptable	

- 2. D'évaluer votre prestation en cochant la case correspondant à l'appréciation de votre travail :**

<p><b>J'ai bien organisé mon travail :</b></p> <input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Insuffisant	<p><b>J'ai bien respecté la sécurité</b></p> <input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Insuffisant
<p><b>J'ai bien respecté l'hygiène :</b></p> <input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Insuffisant	<p><b>J'ai bien respecté les bons gestes et les bonnes postures :</b></p> <input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Insuffisant

**Évaluation en établissement de formation, 1<sup>ère</sup> partie : Activités de production alimentaire**

## Fiche d'auto-évaluation

Vous venez de réaliser 2 préparations culinaires. On vous demande de réaliser l'auto-évaluation de vos activités en complétant le tableau ci-dessous :

		Oui	Non
<b>Déroulement</b>	J'ai réalisé les deux préparations dans le temps imparti		
	J'ai respecté les règles d'hygiène		
	J'ai respecté les règles de sécurité		
	J'ai adopté les bons gestes et les bonnes postures		
	J'ai appliqué les bonnes techniques		
	J'ai utilisé correctement les matériels		
	J'ai remis en état mon poste de travail et rangé mon matériel		

		Oui	Non
<b>Résultat</b>	Mon résultat correspond au sujet pour la préparation n° 1		
	Mon résultat correspond au sujet pour la préparation n° 2		
	La qualité de mon travail est satisfaisante		

**Évaluation en établissement de formation, 2<sup>ème</sup> partie : Activités d'entretien du linge et des vêtements**

## Fiche d'auto-évaluation

Vous devez effectuer des activités d'entretien du linge.

On vous demande d'évaluer le déroulement et le résultat de ces activités en complétant le tableau ci-dessous.

	NIVEAU DE QUALITE	OUI	NON	SOLUTIONS QUE JE PROPOSE POUR AMELIORER LA QUALITE DE MON TRAVAIL
<b>DEROULEMENT DES ACTIVITES REALISEES</b>	Je portais une tenue complète et adaptée			
	J'ai utilisé le matériel adapté aux activités demandées			
	J'ai respecté les dosages			
	Je me suis organisé(e) - dans le temps - dans l'espace			
	J'ai respecté le circuit du linge			
	J'ai respecté les techniques demandées			
	J'ai adopté les bons gestes et les bonnes postures aux postes de travail			
	J'ai respecté les règles de sécurité			
	J'ai remis en état mon poste de travail			
	Je me suis lavé les mains à des moments adaptés			
	<b>QUALITE DES RESULTATS OBTENUS</b>	Le linge est propre		
Le linge est sec				
Le linge est correctement repassé				
Le linge est correctement plié				
Le linge est correctement empilé / rangé				
Les travaux de couture sont réalisés avec soin				
Le linge est correctement réparé				
Le poste de travail est correctement remis en état				



**Évaluation en établissement de formation, 2<sup>ème</sup> partie : Activités d'entretien du linge et des vêtements**

## Fiche d'auto-évaluation

Vous venez de réaliser des activités d'entretien du linge et des vêtements. On vous demande de réaliser l'auto-évaluation de vos activités en complétant le tableau ci-dessous :

		Oui	Non
<b>Déroulement</b>	J'ai réalisé les activités demandées dans le temps imparti		
	J'ai respecté les règles d'hygiène		
	J'ai respecté les règles de sécurité		
	J'ai adopté les bons gestes et les bonnes postures		
	J'ai appliqué les bonnes techniques		
	J'ai utilisé correctement les matériels		
	J'ai remis en état mon poste de travail et rangé mon matériel		

		Oui	Non
<b>Résultat</b>	Mon résultat correspond au sujet pour l'activité n° 1		
	Mon résultat correspond au sujet pour l'activité n° 2		
	Mon résultat correspond au sujet pour l'activité n° 3		
	La qualité de mon travail est satisfaisante		

## Préparation 1 : Croque-Monsieur

### FICHE DE FABRICATION

Ingrédients	Présentation	Quantité pour 8 personnes
Pain de mie	frais	16 tranches
Jambon blanc	frais	8 tranches
Gruyère râpé	frais	0,250 kG
Préparation pouf sauce Béchamel	déshydratée	Pour ½ litre
Lait 1/2 écrémé	UHT	½ litre
Sel fin		PM
Poivre		PM

### Préparation 1 : Croque-Monsieur

#### GAMME OPÉRATOIRE

##### Réalisation :

- déconditionner et peser les denrées ;
- préchauffer le four à 180° C ;
- réaliser la sauce béchamel selon le mode d'emploi, vérifier l'assaisonnement ;
- préparer 8 tranches de pain de mie ;
- disposer une tranche de jambon blanc sur chaque tranche de pain puis napper de sauce béchamel et les saupoudrer avec la moitié du gruyère ;
- recouvrir avec la deuxième tranche de pain de mie et répartir une cuillère de sauce béchamel sur le dessus de chaque croque-monsieur ;
- saupoudrer le reste de gruyère ;
- chauffer et gratiner ;
- prélever le plat témoin ;
- maintenir en liaison chaude.

## FICHE DE VÉRIFICATION DE LA CONFORMITÉ DES DENRÉES

<b>Préparation 1 : Croque-Monsieur</b>					
<b>Ingrédients</b>	<b>Présentation</b>	<b>Quantité pour 8 personnes</b>	<b>Contrôle</b>		<b>Observations</b>
			<b>Conforme</b>	<b>Non conforme</b>	
Pain de mie	frais	16 tranches			
Jambon blanc	frais	8 tranches			
Gruyère râpé	frais	0,250 kG			
Préparation pouf sauce Béchamel	déshydratée	Pour ½ litre			
Lait 1/2 écrémé	UHT	½ litre			
Sel fin		PM			
Poivre		PM			

## FICHE DE SUIVI DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

Date	Responsable	Nom de la préparation	Produit chaud fin de cuisson		Produit froid sortie de cellule		Conforme C  Non-conforme NC
			T° à cœur	Heure de fin de cuisson	T° à cœur	Heure de fin de refroidissement	



Évaluation en établissement de formation, 1<sup>ère</sup> partie : Activités de production alimentaire

<b>Fiche de contrôle de température des chambres froides</b>											
<b>CHAMBRE FROIDE NÉGATIVE</b>	<i>Date</i>	<i>Responsable</i>	<i>T° C dans l'enceinte</i>	<i>Conforme (C) Non conforme (NC)</i>	<b>CHAMBRE FROIDE POSITIVE</b>	<i>Date</i>	<i>Responsable</i>	<i>T° C dans l'enceinte</i>	<i>Conforme (C) Non conforme (NC)</i>		







Évaluation en établissement de formation, 2<sup>ème</sup> partie : Activités d'entretien du linge et des vêtements

<b>Fiche de suivi de linge – Résidence « Les Charmes »</b>									
Octobre 2006	LINGE	Enlèvement				Réception			
		7 octobre	14 octobre	21 octobre	octobre	7 octobre	14 octobre	21 octobre	28 octobre
Linge des résidents	Pantalon								
	Tee shirt/sweatshirt								
	Veste								
	Short								
	Pull / gilet								
	Serviette de bain								
Linge de l' établissement	Drap housse								
	Housse de traversin								
	Housse de couette								
	Drap simple								
	Couverture								
	Torchon								
	Tablier blanc								
	Tunique blanche								
	Pantalon blanc								
	Pantalon de cuisine								
	Veste de cuisine								
	Tablier bleu								
	Nappe blanche								
	Serviette blanche								



Évaluation en établissement de formation, 1<sup>ère</sup> partie Activités de production alimentaire

MESSAGE

Menus du .....

	Midi	Soir
<b>Lundi</b>	Tomates et céleri rave Civet de porc Tagliatelles Camembert Compote de pomme	Potage Crécy Flan de courgette Corbeille de fruits
<b>Mardi</b>	Carottes râpées aux raisins Poulet rôti Pommes vapeur Bleu d'Auvergne Poires au sirop	Velouté de tomates Feuilleté au jambon et épinards Coupe de pruneaux
<b>Mercredi</b>	Céleri rémoulade Paupiette de veau Ratatouille niçoise Fromage blanc Quatre-quarts	Potage cresson Coquille de poisson Riz safrané Fruit de saison
<b>Jeudi</b>	Salade verte Couscous Chèvre Fruit de saison	Soupe de poisson Endives au jambon Boursin Crème pralinée
<b>Vendredi</b>	Poireau vinaigrette Filet de dorade Lentilles Saint-paulin Fruit de saison	Potage de légumes Œufs brouillés à la tomate Far breton
<b>Samedi</b>	Tomates-macédoine Filet de bœuf forestier Brocoli/carottes Tomme de Savoie Tarte Tatin	Soupe de légumes Hachis Parmentier Salade verte Corbeille de fruits
<b>Dimanche</b>	Taboulé Filet de cabillaud Gratin de blettes Brie Entremets au chocolat	Velouté de champignons Jambon Pâtes au gratin Fruit de saison

## MESSAGE

<input type="checkbox"/> Téléphonique <input type="checkbox"/> Visite	<input type="checkbox"/> URGENT	Date : Heure :
De :		Pour :
Adresse :  Téléphone : Poste :	<input type="checkbox"/> Rappeler correspondant	
	<input type="checkbox"/> Correspondant rappellera	
	<input type="checkbox"/> Suite à votre appel	
	<input type="checkbox"/> Demande de rendez-vous	
	<input type="checkbox"/> Reçu par :	
Objet :		

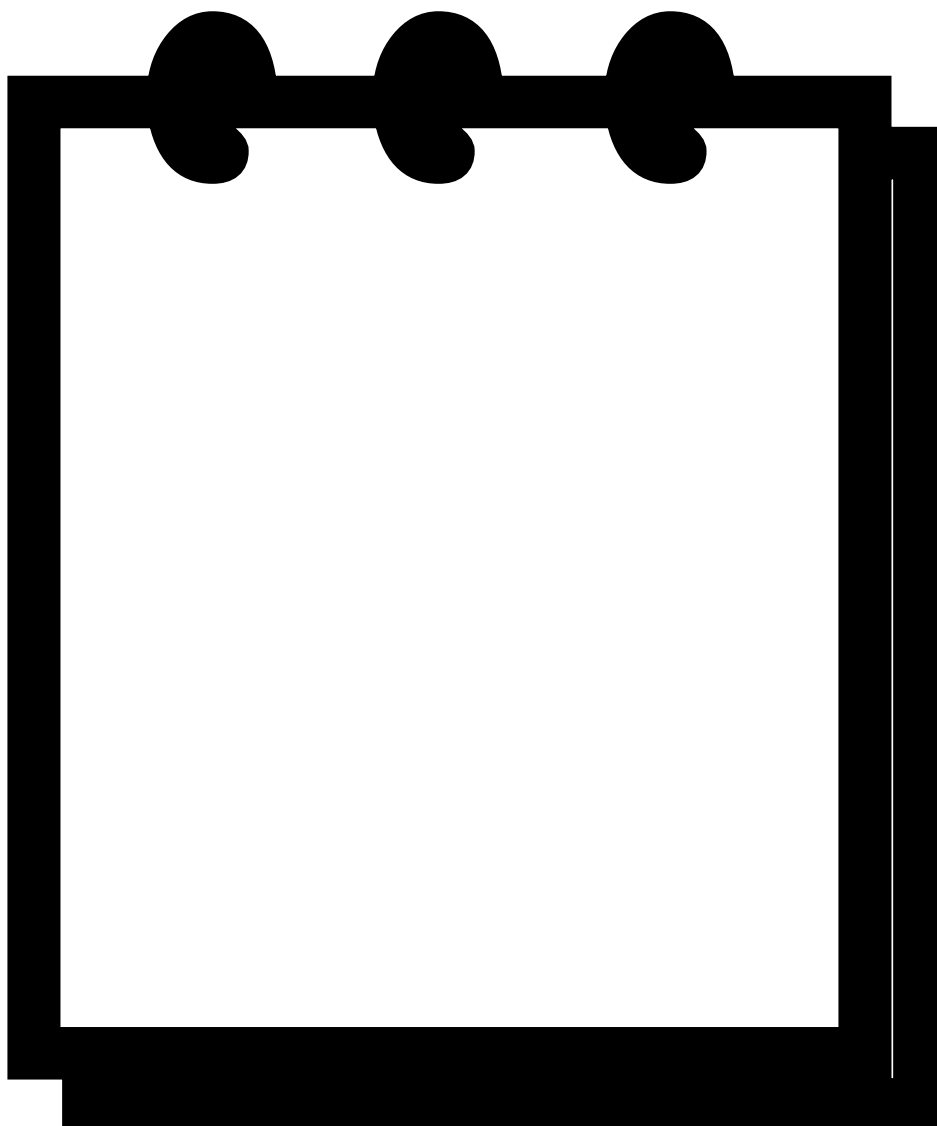
## Annexe 1

Vous venez d'effectuer l'entretien du linge des résidents.

A la fin du cycle de lavage, vous vous rendez compte que l'essorage n'a pas été réalisé . En effet le bouton de la machine est resté bloqué sur « Rinçage ».

Vous décidez de communiquer au directeur de la maison de retraite les anomalies que vous avez repérées.

Ecrivez le message que vous allez lui laisser.



**CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF - SESSION ...**

**Contrôle en cours de formation : EPREUVE EP1 : SERVICE AUX FAMILLES**

**Grille d'analyse du sujet n° ...**

<b>Établissement :</b>	<b>Date(s) prévue(s) de la situation d'évaluation :</b>
------------------------	---

	OUI	NON	COMMENTAIRES
Le cadre de l'épreuve est décrit (coefficient, durée totale de la situation d'évaluation, durée pratique, entretien avec le jury, étapes)			
La situation est décrite et précise le contexte professionnel			
La mise en œuvre des techniques de conservation en MF est demandée			
La réalisation de 2 préparations culinaires est demandée, pour 4 personnes maxi			
Les 2 préparations culinaires présentent des degrés de difficulté différents			
La liste d'ingrédients et les quantités proposées sont exactes			
La mise en œuvre des techniques de service des repas / collations est demandée			
La mise en œuvre des techniques d'entretien du linge et des vêtements personnels et des accessoires vestimentaires est demandée en MF			
La mise en œuvre des techniques d'entretien du logement et des espaces de vie privée est demandée en MF			
La gestion des activités déléguées à un autre prestataire est prévue			
L'établissement des relations interpersonnelles avec les usagers ou avec d'autres professionnels est prévu			
Les activités demandées sont listées dans le sujet de la situation d'évaluation, y compris le renseignement de la fiche d'analyse de la situation (organisation)			
Les activités demandées sont réalisables pendant la durée prévue			
Les consignes sont formulées avec clarté			
Les ressources disponibles pour l'élève sont listées			
Les documents sont d'excellente qualité pour la reproduction : lisibilité, taille des schémas			
Les documents sont référencés			
Les questions de savoirs associés sont formulées en verbes d'action univoques			
Les questions de savoirs associés sont en lien avec le sujet			
Le corrigé des questions de savoirs associés est rédigé et sans erreur			
La fiche d'analyse de la situation est insérée au sujet			
Les autres documents à renseigner et/ou à étudier par le candidat sont insérés au sujet			
La fiche « professeur – synthèse des préparations » est complète.			
<b>Sujet de la situation d'évaluation conforme à la définition de l'épreuve et au cahier de charges</b>			

**CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF - SESSION ...**

**Contrôle en cours de formation**

**EPREUVE EP2**

**SERVICE EN COLLECTIVITES - 1<sup>ère</sup> partie : activités de production alimentaire**

**Grille d'analyse du sujet n° ...**

<b>Etablissement :</b>	<b>Date(s) prévue(s) de la situation d'évaluation :</b>		
	<b>OUI</b>	<b>NON</b>	<b>COMMENTAIRES</b>
Le cadre de l'épreuve est décrit (durée épreuve, durée pratique, entretien avec le jury, étapes)			
La situation est décrite et précise le contexte professionnel			
La mise en œuvre de techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des PCEA en collectivité est demandée			
La mise en œuvre des techniques de préparations culinaires en collectivité est demandée			
La réalisation de 2 préparations culinaires est demandée, pour 8 personnes maximum, dont un plat témoin			
Les 2 préparations culinaires présentent des degrés de difficulté différents			
Les activités demandées sont réalisables pendant la durée prévue			
Les activités demandées sont listées dans le sujet			
La liste d'ingrédients et les quantités proposées sont exactes			
Le support pour la gestion de stocks est inséré			
Le support pour l'auto-contrôle (surveillance des températures, etc.) est inséré			
Les ressources disponibles sont listées			
La fiche d'auto-évaluation est insérée			
Les documents sont d'excellente qualité pour la reproduction : lisibilité, taille des schémas			
Les documents sont référencés			
Les questions de savoirs associés sont formulées en verbes d'action univoques			
Les questions de savoirs associés sont en lien avec le sujet			
Le corrigé des questions de savoirs associés est rédigé sans erreur			
La fiche « préparation matérielle de la matière d'œuvre » est complète (professeur)			
La fiche « matériel » est complète (professeur)			
<b>Sujet de la situation d'évaluation conforme à la définition de l'épreuve et au cahier de charges</b>			

# CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF - SESSION ...

**Contrôle en cours de formation**  
**EPREUVE EP2 : SERVICE EN COLLECTIVITES**  
**2<sup>ème</sup> partie : activités d'entretien du linge et des vêtements**

## Grille d'analyse du sujet n° ...

<b>Etablissement :</b>	<b>Date(s) prévue(s) de la situation d'évaluation :</b>
------------------------	---

	<b>OUI</b>	<b>NON</b>	<b>COMMENTAIRES</b>
Le cadre de l'épreuve est décrit (durée épreuve, durée pratique, entretien avec le jury, étapes)			
La durée de l'épreuve est de 2 heures maximum			
La situation globale est décrite et précise le contexte professionnel en structures collectives			
La mise en œuvre des techniques d'entretien du linge et des vêtements en collectivité est demandée			
La fiche d'auto-évaluation est insérée			
Le support de documents de gestion (stocks, qualité...) est inséré			
Les activités demandées sont listées dans le sujet			
Les ressources disponibles sont listées			
Les activités demandées sont réalisables pendant la durée prévue			
Les documents sont d'excellente qualité pour la reproduction : lisibilité, taille des schémas			
Les documents sont référencés			
Les questions de savoirs associés sont formulées en verbes d'action univoques			
Les questions de savoirs associés sont en lien avec le sujet			
Le corrigé des questions de savoirs associés est rédigé sans erreur			
La fiche « préparation matérielle de la matière d'œuvre » est complète (professeur)			
La fiche « matériel et produits » est complète (professeur)			

<b>Sujet de la situation d'évaluation conforme à la définition de l'épreuve et au cahier de charges</b>			
---	--	--	--



**C.A.P. Assistant(e) Technique en  
Milieux Familial et Collectif**

**Mise en œuvre du CCF  
Document d'accompagnement**

***Documents de travail  
« Niveau de difficultés des  
réalisations demandées »***

## EP1 – SERVICE AUX FAMILLES – NIVEAUX DE DIFFICULTÉ

### Activités liées à l'alimentation

Préparations avec cuisson, faisant appel aux techniques de base.

Exemples :

- une entrée (pizza, tartes salées...)
- une viande ou un poisson avec ou sans sauce simple
- un potage
- un gratin de pâtes, de légumes
- des légumes ou des produits céréaliers
- un dessert, *dont compotes, crèmes, crêpes, gaufres, pain perdu, tarte sucrée...*

Préparations sans cuisson ou une collation. Exemples :

→ Préparation sans cuisson :

- crudités (sauce vinaigrette, au yaourt, à la crème fraîche, au fromage blanc, mayonnaise...)
- mousse au chocolat
- salade de fruits
- fromage blanc aux fruits, yaourts aux fruits
- taboulé
- assiettes de charcuterie, de conserves de poissons...
- .....
- Collation :
- une boisson : chocolat chaud ou froid, café, thé, tisane, lait aromatisé, jus de fruits..
- un petit déjeuner, un goûter, ... (assemblage, pas de cuisson)

## EP1 – SERVICE AUX FAMILLES – NIVEAUX DE DIFFICULTÉ

### C45F Entretien du linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Charger et mettre en fonctionnement le lave-linge</li> <li>- Décharger le lave linge. Procéder au séchage (étendage ou sèche-linge)</li> <li>- Réaliser le lavage à la main d'articles fragiles et mettre en place le séchage.</li> <li>- Repasser au fer et plier 3 torchons de cuisine, 1 sweat-shirt et 1 T-shirt.</li> <li>- Coudre un bouton sur un vêtement</li> <li>- Entretenir une paire de chaussures en cuir</li> <li>- Entretenir un sac à main</li> <li>- Recoudre un ourlet de torchon à la machine (machine enfilée)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trier et visiter un sac de linge de matières textiles diverses. Justifier votre tri.</li> <li>- Repasser au fer et plier : 1 drap de lit une personne, 1 taie d'oreiller. Plier 3 serviettes de toilette.</li> <li>- Recoudre à la machine une poche dont une partie est décousue (machine enfilée)</li> <li>- Fixer une attache sur un torchon.</li> <li>- Remplacer à la machine un lien de tablier usagé (machine enfilée).</li> <li>- Recoudre à la main l'ourlet d'une robe ou d'un pantalon.</li> <li>- Recoudre un ourlet de torchon à la machine (machine non enfilée)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Repasser au fer 1 chemisier et 1 jupe.</li> <li>- Repasser au fer 1 chemise d'homme et laisser sur cintre. Plier 2 draps de bain.</li> <li>- Recoudre à la machine une poche dont une partie est décousue (machine non enfilée)</li> <li>- Fixer une attache sur un torchon.</li> <li>- Remplacer à la machine un lien de tablier usagé (machine non enfilée).</li> </ul>

## EP1 – SERVICE AUX FAMILLES – NIVEAUX DE DIFFICULTÉ

### C44F – Entretien le logement et les espaces de vie privée

	Niveau 1	Niveau 2
<b>La cuisine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rangements</li> <li>- Lavage manuel de la vaisselle</li> <li>- Rangement de la vaisselle sale dans le lave-vaisselle</li> <li>- Lavage et désinfection des surfaces alimentaires : plans de travail, table, évier, cuisinière</li> <li>- Dépoussiérage manuel ou mécanisé du sol</li> <li>- Débarrassage des poubelles</li> <li>- Opérations de tri sélectif</li> <li>- ...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien des parois verticales : vitres et fenêtres, murs</li> <li>- Entretien des plafonds</li> <li>- Entretien de la poubelle</li> <li>- Entretien des éléments mobiliers et des équipements électroménagers</li> <li>- Entretien des luminaires</li> <li>- Lavage manuel et séchage du sol</li> <li>- Lavage et désinfection du réfrigérateur, du micro ondes</li> <li>- Dégraissage de la hotte, du four, de la rôtissoire</li> <li>- Nettoyage du filtre, et réapprovisionnement des produits du lave-vaisselle (sel, produit de rinçage)</li> <li>- Changement du filtre de la hotte</li> <li>- Détartrage : bouilloire électrique, cafetière, ...</li> <li>- ...</li> </ul>
<b>La salle de bains, les WC</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavage et désinfection des équipements sanitaires : lavabo, receveur de douche, baignoire, bidet, WC</li> <li>- Dépoussiérage manuel ou mécanisé du sol</li> <li>- Dépoussiérage des éléments mobiliers et des équipements électroménagers</li> <li>- Entretien des miroirs</li> <li>- Débarrassage des poubelles</li> <li>- ...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavage et séchage du sol</li> <li>- Lavage et désinfection des surfaces verticales : parois de douche, parois carrelées, murs</li> <li>- Entretien des miroirs</li> <li>- Entretien des étagères</li> <li>- Entretien de la poubelle</li> <li>- Entretien des luminaires</li> <li>- Détartrage : robinets, cuvette des WC</li> <li>- Rangement des meubles</li> <li>- Nettoyage des filtres : lave-linge, sèche-linge</li> <li>- Tri, rangement, entretien de l'armoire à pharmacie</li> <li>- ...</li> </ul>

<b>Le séjour</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rangements</li> <li>- Dépoussiérage manuel ou mécanisé du sol</li> <li>- ...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavage et séchage manuel des sols non textiles</li> <li>- Dépoussiérage des meubles</li> <li>- Dépoussiérage des objets de décoration, miroirs, cadres, ...</li> <li>- Entretien des équipements : TV, Hi Fi, ...</li> <li>- Entretien des vitres et fenêtres</li> <li>- Entretien des luminaires</li> <li>- Arrosage, dépoussiérage des plantes,</li> <li>- Remise en cire des meubles</li> <li>- Détachage des revêtements textiles : tapis, moquette, canapé, fauteuils, galettes de sièges, ...</li> <li>- Nettoyage en profondeur des revêtements textiles : tapis, moquette, canapé, fauteuils, galettes de sièges</li> <li>- Entretien des cadres</li> <li>- Entretien des plantes</li> <li>- Entretien du lieu de vie des animaux domestiques</li> <li>- ...</li> </ul>
------------------	--	--

## EP1 – SERVICE AUX FAMILLES – NIVEAUX DE DIFFICULTÉ

### C44F – Entretien le logement et les espaces de vie privée

	Niveau 1	Niveau 2
<b>Les chambres</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réfection des lits</li> <li>- Dépoussiérage manuel ou mécanisé du sol</li> <li>- Débarrassage des poubelles</li> <li>- Opérations de tri sélectif</li> <li>- ...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Changements des draps</li> <li>- Dépoussiérage manuel ou mécanisé des sols</li> <li>- Lavage manuel des sols non textiles</li> <li>- Dépoussiérage des meubles</li> <li>- Dépoussiérage des objets de décoration, miroirs, cadres, ...</li> <li>- Entretien des vitres et fenêtres</li> <li>- Entretien des luminaires</li> <li>- Remise en cire des meubles</li> <li>- Rangement du linge dans les armoires</li> <li>- Entretien des cadres</li> <li>- ...</li> </ul>

## EP2 – SERVICE EN COLLECTIVITÉS – NIVEAUX DE DIFFICULTÉ

### Activités de production alimentaire

On veillera à équilibrer les difficultés entre les 2 préparations.

<p><b>La préparation sans cuisson</b> sera réalisée à partir de 2 ou 3 composants principaux et d'éléments de décoration en associant : d'éléments de décoration en associant :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ un lavage, épluchage et/ou un déconditionnement de produit appertisé, préparé ou de 4<sup>ème</sup> gamme</li><li>➤ un taillage main et un taillage machine</li><li>➤ un mélange des ingrédients et / ou un dressage séparé des différents composants</li><li>➤ des éléments de décoration</li></ul> <p>On pourra demander la réalisation de :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- une assiette de hors-d'œuvre : Carottes/Céleri, Carottes/Concombre, Macédoine/Tomates, Saucisson/Cornichons, ...</li><li>ou</li><li>- une salade de fruits : à base de fruits frais, de fruits appertisés, de fruits surgelés, de fruits 4<sup>ème</sup> gamme...</li><li>ou</li><li>- un dessert à base de crème réalisée à froid + fruits</li><li>ou</li><li>- un dessert par assemblage : Fromage blanc aux fruits, Mousses, Tarte Bourdaloue (à base de crème pâtissière réalisée à froid), Babas, Choux garnis, ...</li></ul>	<p><b>La préparation avec cuisson fait appel aux techniques de base :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Préparation et cuisson de pizzas, tartes salées ou sucrées,</li><li>- Réalisation de grillades, d'escalopes,</li><li>- Cuisson de riz, de pâtes,</li><li>- Réalisation de préparations à base de produits frais (gratin dauphinois, ...), de produits appertisés ou sous vide (gratin de poireaux, ...), de produits surgelés (gratin de chou-fleur, ...),</li><li>- Réalisation d'entremets et de desserts : Flan au caramel, Gâteau de semoule,</li><li>- Réalisation de préparations par assemblage + cuisson</li></ul>
---	--

## EP2 – SERVICE EN COLLECTIVITÉS – NIVEAUX DE DIFFICULTÉ

### C45C Entretien le linge en collectivités

Niveau 1	Niveau 2
- décharger le lave linge - procéder au fraudage d'une masse de linge plat	- trier et visiter un sac de linge sale, de matières textiles différentes et d'origines diverses. Justifier votre tri. - choisir une catégorie, la peser en fonction de la capacité du lave linge - charger et mettre en fonctionnement le lave linge
- décharger le lave linge - procéder au séchage du linge - décharger le sèche linge	
	- frauder 6 pièces de linge grand plat ou 24 pièces de linge petit plat - les repasser à la sècheuse - plier et empiler
	- repasser au fer et plier une tenue de cuisinier (veste et pantalon)
	- repasser au fer et plier 2 blouses
- distribuer le linge propre auprès des services ou des utilisateurs en utilisant les fiches de sortie du linge	
- changer 2 boutons sur un vêtement	- changer 2 boutons sur un vêtement
- marquer 2 torchons en utilisant la machine à coudre et des bandes tissées (machine enfilée)	- marquer 2 torchons en utilisant la machine à coudre et des bandes tissées (machine non enfilée)
- ourler un torchon (machine enfilée)	- ourler un torchon (machine non enfilée)
- refaire à la machine à coudre l'ourlet défait d'une blouse, d'un tablier, ... (machine enfilée)	- refaire à la machine à coudre l'ourlet défait d'une blouse, d'un tablier, ... (machine non enfilée)
- fixer une attache sur 2 torchons (machine enfilée)	- fixer une attache sur 2 torchons (machine non enfilée)
- fixer un lien sur un tablier de cuisine (machine enfilée)	- fixer un lien sur un tablier de cuisine (machine non enfilée)

**C.A.P. Assistant(e) Technique  
en  
Milieux Familial et Collectif**

**Mise en œuvre du CCF  
Document d'accompagnement**

***Exemples de questions  
de savoirs associés***



## CAP Assistant technique en milieux familial et collectif – Les savoirs associés

### Savoir associé S1 : Hygiène professionnelle (en relation avec le sujet)

EP	Repère	Questions	Documents utilisables	Réponses attendues
1 ; 2	1.1.-1	Citer la flore que l'on peut retrouver sur les mains en cas de mauvais lavage après le passage aux WC	Aucun	Flore de contamination fécale
2A	1.1-2	Citer deux zones sales en cuisine collective	Aucun ou plan des locaux	Légumerie, déboitage, stockage, réception, déconditionnement
2B	1.1-2	Citer une zone à risque de contamination lors du traitement du linge	Aucun ou plan des locaux	Zone sale de tri du linge
2A, B	1.1-2	Citer les 5 modes de contaminations en milieu collectif (Les 5M)	Aucun	Méthode, main d'œuvre, milieu, matériel, matières premières
1	1.1-2	Citer 2 sources de contaminations possibles du réfrigérateur	Aucun ou document sur le rangement des courses (Cora)	Evacuer les emballages, laver les produits terreux avant le stockage, filmer les produits entamés, évacuer les restes et produits périmés
2A	1.1-3	Repérer l'importance numérique de la flore « aérobie mésophile à 30°C »	Rapport d'analyse microbiologique d'une préparation culinaire où d'une surface	X germes/g (selon document)
2A	1.1-3	Nommer la famille de micro-organismes à laquelle appartient le staphylococcus auréus Décrire la forme du staphylococcus auréus	Rapport d'analyse microbiologique d'une préparation culinaire où d'une surface	Famille des bactéries Forme ronde
1 ; 2	1.1-3	Proposer une définition du terme « fongicide »	Un produit d'entretien étiqueté fongicide (eau de javel, bionettoyant) utilisé au cours de la situation d'évaluation du CCF	Produit qui élimine les champignons microscopiques
2A	1.2-2	Justifier l'utilisation de la cellule de refroidissement rapide	Aucun ou document affiché en cuisine (thermomètre avec les différentes zones de températures)	Limiter le temps de passage dans la zone optimale de multiplication microbienne (entre 10 et 63°C)
1	1.2-2	Justifier l'utilisation du four à micro-ondes pour effectuer une décongélation	Aucun	Réaliser une décongélation rapide afin d'éviter la multiplication microbienne
1 ; 2A	1.2-2	Vous avez utilisé un produit déshydraté. Indiquer en quoi ce mode de conservation limite le développement microbien	Aucun	On enlève l'eau de constitution de l'aliment nécessaire au développement des MO
2	1.2-3	Enoncer 2 conditions susceptibles de réactiver les spores	Aucun	Humidité, chaleur, présence de nourriture

EP	Repère	Questions	Documents utilisables	Réponses attendues
2	1.3-1	Proposer une définition du terme porteur sain	Aucun	Personne porteur de germes pathogènes sans déclarer la maladie
1 ;2	1.3-1	Citer une conséquence du pouvoir pathogène des MO chez la personne âgée	Aucun	La personne âgée est une personne à immunité réduite donc elle a une faible résistance aux germes infectieux et tombera plus facilement malade.
2A	1.3-2	Justifier l'utilisation d'ovoproducts et non pas d'œufs frais en coquille en collectivité	Aucun	Les œufs sont des aliments sensibles, porteurs de salmonelles (sur la coquille) donc risque de contamination des préparations culinaires
1 ;2	1.3-2	Justifier le devenir des restes des préparations culinaires après service	Aucun	EP2 : Tout ce qui a été servi doit être jeté pour éviter les TIAC EP1 : les restes qui n'ont pas été en contact avec les couverts de l'utilisateur sont filmés, étiquetés et stockés au réfrigérateur (2 jours maxi) ou au congélateur afin d'éviter la prolifération bactérienne
2A	1.3-2	Justifier la réalisation d'un plat témoin	Aucun	Garder un échantillon (50G) pour effectuer des analyses microbiologiques en cas de suspicion d'intoxication alimentaire
2A	1.3-3	Justifier la nécessité de décontaminer les boîtes de conserves avant leur ouverture	Protocole de décontamination	Les appertisés (boîtes de conserve) sont porteurs de poussières et de germes liés à l'entreposage qui pourraient contaminer le contenu
2A	1.3-3	Indiquer si les salmonelles sont des germes tolérés ou interdits dans les préparations réalisées en cuisine centrale	Analyse microbiologique	Les salmonelles sont des germes interdits (0 /25 grammes)
2A	1.4-1	Citer un appareil producteur de radiations permettant de réduire le développement de MO	Aucun	Armoire à U.V. pour couteaux
1 ;2	1.4-1	Indiquer la différence entre un désinfectant et un antiseptique	Étiquettes de produits	Un désinfectant s'utilise sur surfaces inertes et un antiseptique sur les personnes
1 ;2	1.4-1	Indiquer le dosage à respecter pour une action bactéricide de ce produit	Étiquettes de produits (EX : Sanicler laboratoire Rochex)	Bactéricide à la concentration de .....% selon la norme AFNOR..... Bactéricide à la concentration de .....% selon la norme AFNOR.....
2	1.4-1	Justifier le temps de contact indiqué sur l'étiquette du produit pour le nettoyage de ..... (plan de travail, sonde de température, ...)	Étiquettes de produits	Temps de contact nécessaire pour éliminer les MO présents sur la surface
1 ;2 1 ;2	1.4-1	Justifier l'utilisation d'un désinfectant à spectre large pour l'entretien des sanitaires	Étiquettes de produits	Le produit utilisé pour les sanitaires doit être à la fois bactéricide, fongicide, virucide et sporicide.

EP	Repère	Questions	Documents utilisables	Réponses attendues
2B	1.4-1	Justifier la nécessité de diversifier les produits d'entretien en milieu hospitalier (ou en milieu sensible)	plan de nettoyage présentant une rotation des produits d'entretien utilisés dans un cycle donné (ex « Ecolab » pour zone de pâtisserie)	Pour lutter contre la résistance des MO au principe actif du produit
2	1.4-2	Citer l'action des savons antiseptiques sur la flore résidente et transitoire des mains	Aucun	Le savon antiseptique élimine une partie de la flore résidente et la totalité de la flore transitoire
2B	1.4-2	Décrire la tenue professionnelle lors du tri du linge	aucun ou protocole affiché	Blouse fermée, gants, tablier (éventuellement masque)
2A	1.4-3	Vous devez réaliser l'entretien des plans de travail. Justifier les étapes indiquées sur le plan de nettoyage	plan de nettoyage du plan de travail	Frotter pour décoller les salissures, laisser agir pour éliminer les MO (temps de contact nécessaire), rincer parce qu'il y a un contact avec les aliments et pour préserver l'inox, racler pour éliminer l'eau
2B	1.4-4	Citer un agent chimique utilisé pour désinfecter le linge	Aucun	L'agent désinfectant contenu dans la poudre de lavage
2B	1.4-4	Citer un agent physique utilisé pour stériliser le linge	Aucun	La température de lavage (90°C) et surtout repassage
2A	1.4-5	Justifier la nécessité de maintenir les préparations chaudes à +63°C à cœur	Aucun	Limiter le développement des MO (sauf les bactéries thermophiles et les spores)
2A	1.4-5	L'assemblage d'une préparation froide est un point critique. Indiquer 2 mesures préventives à appliquer pour maîtriser ce point critique	Aucun	Travailler en zone propre et froide, port de gants et masque
2A	1.4-5	Citer un point critique lors de la réalisation de ..... (ex : crudités)	Aucun	Taillage mécanique, assemblage et conditionnement de ..... Taillage mécanique, assemblage et conditionnement de .....
2	1.4-6	Tracer sur le plan le circuit emprunté par les déchets (ou le linge sale)	Plan cuisine collective ou lingerie	

## CAP Assistant technique en milieux familial et collectif – Les savoirs associés

### Savoir associé S2 : Sciences de l'alimentation (en relation avec le sujet)

EP	Repère	Questions	Documents utilisables	Réponses attendues
1/2	2.1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Citer les 7 groupes alimentaires que vous connaissez.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Produits laitiers, fruits et légumes crus, fruits et légumes cuits, VPO, corps gras, boissons, céréales et féculents</li> </ul>
1/2	2.1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Votre préparation comporte les ingrédients suivants (exemple : quiche lorraine) indiquer pour chaque aliment le groupe alimentaire correspondant.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ beurre</li> <li>○ œufs</li> <li>○ lait ou crème fraîche</li> <li>○ farine</li> <li>○ gruyère</li> <li>○ lardon et jambon</li> </ul> </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Beurre : corps gras</li> <li>○ œufs : VPO</li> <li>○ lait ou crème fraîche : produit laitier</li> <li>○ farine : céréales féculents</li> <li>○ gruyère : produits laitier</li> <li>○ lardon et jambon VPO</li> </ul>
1/2	2.1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Citer les gammes alimentaires auxquelles appartiennent les fruits utilisés pour réaliser de la salade de fruits</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ pommes et kiwi : 1ère gamme</li> <li>○ poires cerise : 2ème gamme appertisé conserve</li> </ul>
1/2	2.1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Repérer sur l'emballage (bouteille de lait type « Lactel » demi écrémé), les principaux constituants alimentaires.</b></li> </ul>	Emballage (bouteille de lait type Lactel demi écrémé)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lipide, protide, glucide, calcium</li> </ul>
1/2	2.1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Repérer sur l'emballage (bouteille de lait type Lactel demi écrémé), les mentions obligatoires</li> </ul>	Emballage (bouteille de lait type Lactel demi écrémé)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Selon étiquette</li> </ul>
1/2		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Repérer sur l'emballage (bouteille de lait Lactel demi écrémé), les mentions facultatives</li> </ul>	Emballage (bouteille de lait type Lactel demi écrémé)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Selon étiquette</li> </ul>
1/2	2.1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Indiquer les conditions de stockage de la bouteille de lait Lactel demi écrémé mis à votre disposition</li> </ul>	Emballage (bouteille de lait type Lactel demi écrémé)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Selon étiquette</li> </ul>
1/2	2.1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Préciser la signification du sigle DLC à partir d'une étiquette</li> </ul>	Étiquette / emballage d'un produit alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Date Limite de Consommation</li> </ul>
1/2	2.1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Relever sur l'emballage les vitamines hydrosolubles</li> </ul>	Étiquette / emballage d'un produit alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>●</li> </ul>

EP	Repère	Questions	Documents utilisables	Réponses attendues
1/2	2.1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indiquer la gamme d'aliment à laquelle appartiennent les denrées utilisées lors des prestations . Indiquer les températures de stockage</li> </ul> <p><u>Denrées</u>                      <u>Gammes</u>                      <u>Température de stockage</u></p> <p>Cuisses de poulets Tomates</p>		<p><u>Denrées</u>                      <u>Gammes</u>                      <u>Température de stockage</u></p> <p>Cuisses de poulets                      3 (surgelés)                      -18°C Tomates                      1 (fraîche)                      +6°C à +8°C</p>
1/2	2.1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Relever sur l'emballage les vitamines liposolubles</li> </ul>	Etiquette / emballage d'un produit alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>
1/2	2.1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Relever sur l'emballage d'une bouteille d'eau les différents sels minéraux.</li> </ul>	Etiquette / emballage d'un produit alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>
1/2	2.1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Énoncer le rôle du citron dans la préparation de la salade de fruits</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>éviter l'oxydation (changement de couleur, noircissement) des fruits</li> </ul>
1/2	2.1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Justifier la température de stockage des escalopes de volailles avant la réalisation de votre plat (escalopes de volailles à la moutarde)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Entre +2°C et +4°C</li> </ul>
1/2	2.1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Citer deux conditions de stockage du beurre qui retarderont son rancissement</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>À l'abri de la lumière</li> <li><b>à l'abri de la chaleur</b></li> <li>à l'abri de l'air</li> </ul>
1/2	2.1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Citer deux conditions de stockage des légumes vert qui retarderont leur oxydation</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>À l'abri de la lumière</li> <li><b>à l'abri de la chaleur</b></li> <li>à l'abri de l'air</li> </ul>
1/2	2.1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Citer une condition de stockage de l'huile alimentaire</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>À une température &lt; à +6°C, celle-ci se fige</li> </ul>
1/2	2.1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indiquer les durées de stockage des aliments suivants : - ..... - .....</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Selon emballage</li> </ul>
1/2	2.1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indiquer un mode de cuisson des pommes de terre permettant de réduire la perte en vitamine C</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisson départ à chaud</li> <li><b>cuisson à la vapeur</b></li> </ul>
1/2	2.2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Citer deux sens stimulés lorsque vous mangez une tartelette aux fruits</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Le goût, la vue, l'odorat</b></li> </ul>
1/2	2.2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Citer deux sens stimulés lorsque vous mangez un(e) .....</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Le goût, la vue, l'odorat</b></li> </ul>
1/2	2.2.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Justifier la nécessité de désinfecter les boîtes de conserve avant déconditionnement (déboîtage, ouverture)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour éliminer les micro-organismes pouvant être présents sur le couvercle, évitant ainsi une éventuelle contamination de la préparation</li> </ul>
EP	Repère	Questions	Documents utilisables	Réponses attendues



EP	Repère	Questions	Documents utilisables	Réponses attendues
1/2	2.2.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Vous utilisez du jambon sous vide pour la fabrication des croque-monsieur et des croissants au jambon. Indiquer le ou les risque(s) à utiliser ce produit après la date indiquée</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Risque de développement microbien et donc d'intoxication alimentaire.</li> </ul>
1/2	2.3.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Citer deux maladies pouvant être provoquées par une alimentation trop riche en sucre</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Obésité, diabète, carie dentaire</li> </ul>
1/2	2.3.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lister les risques d'une consommation excessive d'aliments riches en lipides, en glucides</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lipide : obésité, cholestérol, atteinte cardio-vasculaire</li> <li>● <b>Glucide obésité, carie dentaire, diabète</b></li> </ul>
1/2	2.3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Indiquer pourquoi le grignotage est-il déconseillé entre les repas.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Obésité, déséquilibre alimentaire, caries</li> </ul>
1	2.3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Madame Schrek n'aime pas les yaourts citer un autre aliment pouvant le remplacer en respectant l'équilibre alimentaire</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Un verre de lait, du fromage, un entremets</li> </ul>
1/2	2.3.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Afin de respecter les règles de l'équilibre alimentaire, proposer un dessert au menu suivant <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>carottes râpées</b></li> <li>○ tomate farcie</li> <li>○ pommes de terre sautées</li> </ul> </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Manque un produit laitier</li> </ul>
1/2	2.3.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Proposer des plats riche en calcium</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Choux fleur au gratin</li> <li>● <b>Purée</b></li> </ul>
2	2.3.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Indiquer la température réglementaire de service des plats chauds</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <math>\geq +63^{\circ}\text{C}</math></li> </ul>

## CAP Assistant technique en milieux familial et collectif – Les savoirs associés

### Savoir associé S2 : Sciences de l'alimentation (en relation avec le sujet)

EP	Repère	Questions	Documents utilisables	Réponses attendues
1-2	2.2-32	Citer un parasite alimentaire		Ténia (ver solitaire), toxoplasme, Douve du foie, Ascaris.....
1-2	2.2-32	Citer une précaution à prendre pour éviter la transmission de parasites par la viande		Cuisson correcte
1-2	2.2-4	Citer deux causes d'altération des aliments		Oxygène de l'air, chaleur, lumière et humidité
1-2	2.3-1	Citer une carence possible pour une personne végétarienne		Carence en fer, protéines
1-2	2.3-2	Choisir une entrée, un plat et un dessert afin d'obtenir un menu équilibré - Assiette de crudités, Assiette de charcuterie, Hachis parmentier Gratin de courgettes, Mousse au chocolat, Fromage blanc		Assiette de crudités <b>Hachis Parmentier</b> Fromage blanc
1-2	2.3-2	Equilibrer qualitativement le menu suivant en proposant une entrée et un dessert  <b>- Spaghetti à la bolognaise</b>		- crudités ou potage <b>- fruits crus ou cuits</b> <b>- produit laitier</b>
1-2	2.3-2	Citer 2 facteurs qui influencent les besoins énergétiques		- Age - Sexe - Etat physiologique (femme enceinte, femme allaitante...) - Activité physique
1-2	2.3-3	Indiquer une conséquence sur l'organisme d'une carence en calcium <b>- Chez l'enfant</b> - Chez la personne âgée		- Trouble de la croissance chez l'enfant <b>- Ostéoporose chez la personne âgée</b>
1-2		Indiquer si ce produit convient lors d'un régime hyposodé	Etiquette de produit alimentaire avec une teneur réduite en sel	
1-2	2.3-3	Définir un régime hyposodé		Sans sel
1-2	2.3-3	Citer 3 recommandations du PNNS (Programme National Nutrition Santé)		- Consommer 5 fruits et légumes <b>- Limiter la consommation de produits sucrés, Corps gras et sel</b> - Réaliser une activité physique régulière
2	2.3-4	Indiquer un avantage de la distribution immédiate		Eviter le conditionnement, éviter la remise en température
2	2.3-4	Citer les 2 types de liaisons possibles en restauration collective		- Liaison chaude <b>- Liaison froide</b>



## CAP Assistant technique en milieux familial et collectif – Les savoirs associés

### Savoir associé S3 : Produits et matériaux communs aux deux secteurs (en relation avec le sujet)

EP	Repère	Questions	Documents utilisables	Réponses attendues
1 et 2	3.1.1	Sous chaque pictogramme, indiquer le traitement de textile correspondant.	Pictogrammes de différentes étiquettes	
2	3.1.1	Sélectionner le programme que vous devez sélectionner pour l'entretien des torchons de cuisine du restaurant scolaire du lycée. <b>Remarque : l'utilisation de torchons est-elle systématique en cuisine de restaurant scolaire ?</b>		- lavage à 90°C
1	3.1.2	Décrire simplement le protocole d'entretien de la moquette murale		
1	3.1.3	Citer 4 qualités exigées pour le revêtement de sol d'une chambre d'une personne âgée		- antidérapant - résistant aux chocs - résistant aux produits chimiques - imperméable
1	3.1.4	Identifier les matériaux des plans de travail en cuisine		- stratifié - faïences - granit poli...
1	3.1.4	Identifier les matériaux de ... .. en .....		
1	3.1.	Pour un matériau donné ..... Proposer le(s) produit(s) d'entretien adapté(s) en prenant en compte la (les) propriété(s) de ce matériau.		
1	3.1.5	Préciser la méthode d'entretien (à fond) du mobilier en bois de la chambre à coucher.		
1	3.1.6	Décrire la technique d'entretiens des vitres de la cuisine (salle à manger,...)		
1	3.2.1	Enumérer les produits que l'on peut utiliser pour l'entretien du linge.		
1	3.2.1	Pour un produit d'entretien du linge donné, citer sa fonction		Détergent : pour nettoyer, enlever des salissures Désinfectant : pour désinfecter, éliminer les micro-organismes Détachant : éliminer les taches Produit anticalcaire : éviter les dépôts de calcaire sur linge et dans la machine Assouplissant : assouplir le linge

<b>EP</b>	<b>Repère</b>	<b>Questions</b>	<b>Documents utilisables</b>	<b>Réponses attendues</b>
1	3.2.1	Identifier le produit d'entretien utilisé pour le bionettoyage du plan de travail en cuisine		Le détergent désinfectant à usage alimentaire
1	3.2.1	Indiquer le protocole d'entretien de ce plan de travail avec ce produit.		Doser le produit Appliquer la solution avec une lavette ... sur le plan de travail débarrassé de ses déchets Laisser agir ..... Rincer Sécher
1	3.2.2	Justifier l'intérêt de stocker les produits d'entretien hors de la portée des enfants.		Ce sont des produits dangereux : risque d'intoxication

## CAP Assistant technique en milieux familial et collectif – Les savoirs associés

### Savoir associé S4 : organisation du travail (en relation avec le sujet)

EP	Repère	Questions	Documents utilisables	Réponses attendues
EP2	4-1	Citer 2 avantages du travail en binômes en cuisine collective.		Gain de temps, complémentarité, ergonomie, sécurité.
EP1	4-2	<i>Rechercher sur votre contrat de travail 2 obligations à respecter.</i>	<i>Document “ Activités professionnelles” Lanore p34</i>	<i>Réaliser les tâches sur le planning en respectant les consignes données et en utilisant les matériel à disposition au domicile. Informer l’usager de tout problème rencontré. Respecter les horaires de travail, avertir en cas de changements d’horaires.</i>
EP1	4-3	<i>Entourer les activités relevant des compétences de votre CAP.</i>	<i>Doc 1</i>	<i>Corrigé mis en gras</i>
EP2 part B	4-4	Citer tous les postes de travail du circuit du linge propre		Séchage, fraudage, repassage(presse, calandre), stockage, réfection, distribution , remise en service
EP2 part B	4-5	Enoncer 2 règles de sécurité à respecter lors de l’utilisation d’une centrale vapeur	(Notice d’utilisation)	Débrancher l’appareil durant le remplissage Ne pas ouvrir le bouchon pendant le fonctionnement Placer sur un support stable Placer la centrale (gaucher/droitier) Vérifier fiche, et fils électrique
EP1		<i>Même question ..... un fer vapeur</i>		
EP2 part A	4-5	Enoncer 2 mesures de prévention à mettre en place lors de l’entretien du coupe-légumes		Débrancher l’appareil avant manipulation Manipuler avec précaution Ne pas faire tremper le plateau couteau dans l’eau de plonge

### Document 1 :

- Donner le bain au bébé.
- **Repasser le linge du bébé.**
- **Préparer une purée de carottes.**
- Donner le biberon du bébé.
- Réfectionner le lit du bébé.
- **Laver le drap housse du bébé.**
- **Dépoussiérer la chambre du bébé.**

## CAP Assistant technique en milieux familial et collectif – Les savoirs associés

### Savoir associé S5 : Communication (en relation avec le sujet)

EP	Repère	Questions	Documents utilisables	Réponses attendues
EP1 EP2	S5-4	Retrouver dans la charte qualité des services les qualités de savoir être.	Charte de qualité des services	- politesse, discrétion, respect, courtoisie - image de marque ? -
	S5-4	Retrouver dans la charte qualité des services les qualités de savoir vivre.		
	S5-4	Citer les règles de savoir être à respecter lorsque vous travaillez avec des personnes âgées (à domicile EP1, en maison de retraite EP2)		
	S5-4	Citer les règles de savoir vivre à respecter lorsque vous travaillez avec des personnes âgées (à domicile EP1, en maison de retraite EP2)		
EP1 EP2	S5-2	Citer les différents moyens de transmission d'un message.	Différentes fiches de transmission d'information	Téléphone (fixe, portable, interne), Internet, fiches de transmission, « post-it », fax...
	S5-2	Indiquer les avantages et les limites du message écrit.		- avantages : message transmis, trace - inconvénients : papier mal distribué, en retard, perte du papier (pas de sécurité)
EP1 EP2	S5-3	Repérer les attitudes à adopter dans la relation avec : - une personne atteinte d'un handicap - une personne atteinte d'une pathologie - une personne d'une culture différente	Toute photo, schéma... représentant une situation de communication correspondant aux cas cités	- politesse - regarder la personne dans les yeux - rassurer - la toucher - faire preuve de tolérance, d'intérêt à l'autre - adaptation (timbre de la voix)...

## CAP Assistant technique en milieux familial et collectif – Les savoirs associés

### Savoir associé S6 : Qualité de services en milieu familial et collectif (en relation avec le sujet)

EP	Repère	Questions	Documents utilisables	Réponses attendues
1 ;2	6.1	Identifier les 3 qualités d'une préparation culinaire attendues par l'utilisateur	Aucun	Sanitaire, organoleptique, nutritionnelle
1		L'utilisateur vous a demandé de réaliser l'entretien de son réfrigérateur. Citer 2 qualités attendues par l'utilisateur.	Aucun	Rangement conforme, absence de traces d'eau au sol, absence de salissures, évacuation des aliments périmés
2B		Vous réalisez l'entretien des draps de la maison de retraite voisine. Citer 2 qualités attendues par le client (maison de retraite)	Aucun	Linge propre, absence de pli, pliage selon la consigne, respect de l'échéance
2A		Vous avez réalisé le conditionnement des îles flottantes. Citer 2 qualités attendues par le client	Aucun	Fermeture hermétique, portionnement correct, étiquetage à cheval sur la fermeture, absence de coulures,...
2A	6.2	Identifier les éléments qui caractérisent une démarche qualité dans ce restaurant	Plaquette « Quick » à transformer	Voir document
2		Citer 2 actions que vous avez effectués lors de la réalisation de votre préparation qui entrent dans la démarche HACCP	Aucun	Contrôle des températures de CF, zones de stockage, des plats au cours de la préparation, contrôle de la DLC,...
2	6.3	Citer un outil de qualité que peut mettre en place un restaurant (ou une lingerie) pour mesurer la satisfaction de ses clients	Aucun	Questionnaire de satisfaction
	6.4	Proposer une amélioration à l'un des points de votre prestation	Aucun	



Depuis janvier 1994, tous les restaurants de l'enseigne Quick respecte la méthode de contrôle internationale HACCP. Les différentes étapes de contrôle sont recensées dans le « Quality Book ». Cet ouvrage liste aussi un certain nombre de contrôles qualité, journaliers et hebdomadaires.

Par ailleurs, d'autres contrôles périodiques complémentaires sont réalisés par des laboratoires et des sociétés extérieurs.

- Tous les jours, les codages et DLC sont inspectés, et toutes les températures vérifiées. On contrôle aussi l'état des huiles de friture, le réglage des temps de cuisson et des températures, la propreté des tourelles à boisson ...etc... .
- Toutes les semaines, tout le matériel de cuisson est vérifié. Le « Food test » permet de s'assurer que les produits ont suivi les process de fabrication normaux (vérification de la température, contrôles visuels et gustatifs).

Les auto contrôles Quick sont d'excellentes garanties qui assurent la qualité au quotidien, mais il existe en plus des contrôles effectués par des sociétés extérieurs.

- Des « visites mystères » (entre 8 et 10 par an) sont effectuées par la société MV2 qui gère un panel de 800 enquêteurs renouvelés entièrement tous les 3 ans.
- Lors de « visite flash », les directeurs régionaux inspectent le « Quality Book » et vérifient sur le terrain le bon déroulement des procédures.
- Trois fois par an, les auditeurs QSP (Qualité Service Propreté) contrôlent, goûtent et notent les produits.
- De plus, des laboratoires externes indépendants effectuent 4 visites d'hygiène par an.

Enfin, tous les consommateurs peuvent aussi s'exprimer sur la qualité Quick. C'est le Service consommateurs qui gère les plaintes et les suggestions.

## CAP Assistant technique en milieux familial et collectif – Les savoirs associés

### Savoir associé S7F : Connaissances des milieux d'activités – domicile privé des personnes (en relation avec le sujet)

EP	Repère	Questions	Documents utilisables	Réponses attendues
1	S7-F-1	Définir organisme prestataire et organisme mandataire		- Organisme prestataire: gère administrativement et rémunère l'employé - <b>Organisme mandataire: Gère administrativement l'employé</b>
1	S7-F-1	Citer 2 types d'employeurs possibles pour une aide ménagère		- Association prestataire et/ou mandataire - <b>Entreprise privée (prestataire)</b> - Employeur particulier - CCAS
1	S7-F-1	Vous travaillez dans une association prestataire d'aide à domicile, citer votre supérieur hiérarchique (fonction)		- Directeur de l'association - <b>Responsable du service « aide à domicile »</b>
1	S7-F-2	Citer les domaines d'intervention d'un Assistant Technique en milieu familial		- Entretien du cadre de vie - <b>Entretien du linge et des vêtements</b> - Préparation et service des repas
1	S7-F-2	Citer une activité qui ne relève pas de vos compétences au domicile des particuliers		- Soins à la personne - <b>Garde d'enfants</b>
1	S7-F-2	Souligner (dans une liste d'activités proposées) celles qui relèvent de la compétence de l'aide à domicile.	Liste d'activités	
1	S7-F-2	Souligner (dans une liste d'activités proposées) celles qui relèvent de la compétence de l'aide-soignante.	Liste d'activités	
1	S7-F-2	Souligner (dans une liste d'activités proposées) celles qui relèvent de la compétence de l'aide ménagère.	Liste d'activités	
1	S7-F-2	Souligner (dans une liste d'activités proposées) celles qui relèvent de la compétence de l'infirmière.	Liste d'activités	
1	S7-F-2	Citer deux compétences de l'aide à domicile auprès de personnes aidées.		
1	S7-F-2	Indiquer le document permettant de connaître l'organisation de votre semaine d'intervention		- Planning, - Emploi du temps
1	S7-F-3	Citer les catégories de personnes qui pouvant avoir droit à une aide-ménagère		



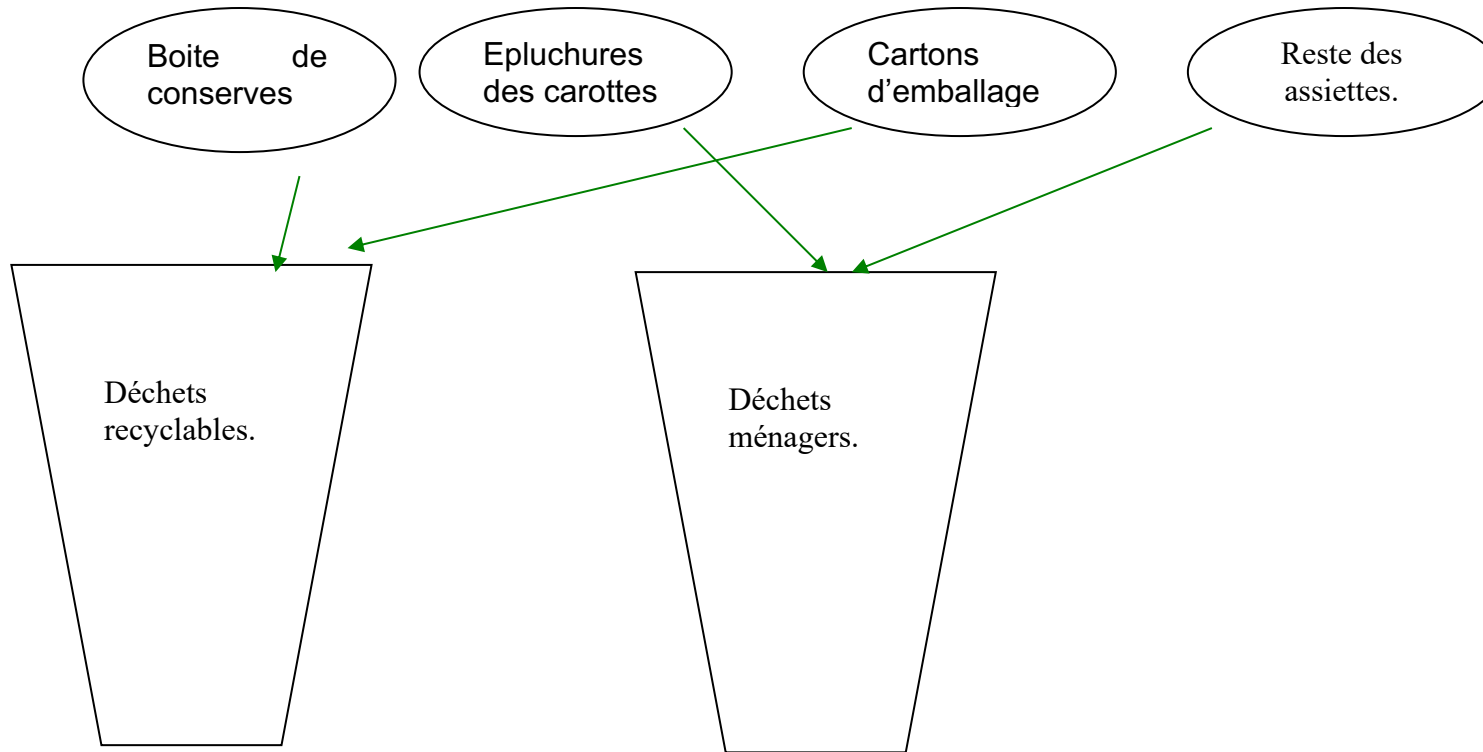
EP	Repère	Questions	Documents utilisables	Réponses attendues
1	S7-F-41	Déterminer les différents postes budgétaires d'une famille.		- les dépenses courantes (alimentation, hygiène...) - <b>les dépenses fixes (loyer, téléphone.....</b> - les dépenses d'équipement et de renouvellement
1	S7-F-41	Citer un document qui vous permet de gérer les comptes		- Cahier de tenue de comptes, - relevés de comptes
1	S7-F-41	Citer une dépense fixe d'une famille		- Loyer, - impôts, ...
1	S7-F-41	Citer une dépense courante d'une famille		- Alimentation, - loisirs, - équipements....
1	S7-F-42	Citer différents lieux d'achats pour les usagers		- les petits commerces de proximité - <b>les grandes surfaces</b> - les commerces spécialisés - les marchés
1	S7-F-42	Citer différents des systèmes d'achats autres que les achats en magasin.		- la vente à domicile - achats par correspondance - <b>achats par Internet</b>
1	S7-F-42	Justifier la différence de fréquence d'achat entre un produit .... et un produit .....		- produit périssable et produit de réserve
1	S7-F-42	Pendant votre intervention, vous réceptionnez une livraison de produits surgelés. Citer leur lieu de stockage.		Congélateur
1	S7-F-42	Identifier le service extérieur permettant le nettoyage à sec des vêtements.		Pressing
1	S7-F-42	Identifier le service extérieur permettant la réparation des chaussures		Cordonnerie
1	S7-F-43	Indiquer le document justifiant les achats		Ticket de caisse, facture
1	S7-F-43	Indiquer l'intérêt de conserver les factures d'achat d'équipement.		Garantie
1	S7-F-43	Citer le document remis lors du dépôt de vêtement au pressing		Ticket de pressing, bordereau de dépôt
1	S7-F-43	Citer ... modes de paiement utilisés par les usagers.		Chèque, espèces, carte bancaire, TIP, prélèvement automatique...

## CAP Assistant technique en milieux familial et collectif – Les savoirs associés

### Savoir associé S8C : Technologies des locaux en structures collectives

EP 2	Repère	Questions	Documents utilisables	Réponses attendues
Part A	1	Citer 2 équipements caractéristiques de la légumerie.		Plonge, poubelle, lave mains, centrale de désinfection, parmentière, essoreuse, robot coupe, table.
Part B		Citer 2 équipements caractéristiques du caveau.		Diplodocus (anneau de tri), chariot à fond amovible, balance, Lave mains. VMC.
Part A	2	Donner 2 éléments assurant le confort des résidents en salle de restauration		Ventilation, confort thermique et acoustique, qualité du cadre
	3	Jeter les déchets de la cuisine dans les bonnes poubelles	Cf document 1	Voir document 1
	4-2	Cocher les appareils de production de froid où sont entreposés les aliments suivants	Cf document 2	Voir tableau
	4-3	Citer les différentes étapes de mise en marche du four pour une cuisson vapeur	Four mixte à disposition (repérage par pictogramme)	Préchauffage, choix du cycle vapeur Minuterie.
Part B	4-5	Citer 2 opérations d'entretien du sèche linge	Aucun	Programmateur sur arrêt Nettoyer le filtre
		Enoncer 2 organes de sécurité de la calandre		Point d'arrêt d'urgence. Barre protège doigts Pédale et manivelle de dégagement.
	5-1	Identifier le produit d'entretien pour le bionettoyage de votre plan de travail	Bidon à disposition	Détergent, désinfectant à contact alimentaire
	5	Citer 3 précautions de stockage des produits d'entretien		Conservation dans l'emballage d'origine Espace ventilé, à l'abri de la chaleur, de l'humidité, Respect de la date limite d'utilisation...

# Document 1



# Document 2

appareils plats	Chambre froide positive légumerie	Chambre froide négative	Chambre froide positive en distribution
Carottes 1 <sup>ère</sup> gamme	(x)		
Coupelle de carottes râpées			(X)

## CAP Assistant technique en milieux familial et collectif – Les savoirs associés

### Savoir associé S8 F : Technologie du logement familial (en relation avec le sujet)

EP	Repère	Questions	Documents utilisables	Réponses attendues
EP1	S8 F5-2	Nommer le type de salissure à éliminer dans le cas d'un détartrage d'un appareil.	Etiquette d'un produit détartrant	- tartre, calcaire
		Indiquer le type de produit utilisé .		Détartrant
		Indiquer le résultat attendu à court terme, à long terme		Efficacité de l'appareil Prolonger la durée de vie de l'appareil
		Souligner les précautions d'emploi dans le document. Les justifier.		
		Justifier la nécessité de rinçage du produit.		Supprimer toute trace du produit irritant, nocif pour la santé et l'environnement
		Repérer sur la carte la qualité de l'eau dans notre région.		Eau très dure
		Indiquer la fréquence d'utilisation de ce produit.		Toutes les 3 semaines
		Citer un autre produit utilisable pour le détartrage.		Vinaigre blanc
EP1	S8F4	Citer la fonction globale de cet appareil.	Notice d'utilisation d la bouilloire électrique	Chauffer de l'eau
		Repérer et souligner d'un trait sur la notice de ... les consignes d'utilisation		
		Repérer et souligner de 2 traits sur la notice de ... les consignes de nettoyage.		
		Repérer et entourer sur la notice de ... les consignes de détartrage		
EP1	S8F3	Comparer le coût de la consommation électrique d'un appareil détartré et entartré.	Tableau à trouver (à créer)	
EP1	S8 F3-3	Citer 3 critères de potabilité de l'eau.	Document diffusé par la société des Eaux du Nord	
		Calculer les besoins en eau pour une personne pour une journée.		
		Relever les conséquences d'une eau dure sur le linge.		
		Relever les conséquences d'une eau dure sur la vaisselle.		
		Relever les conséquences d'une eau dure sur les appareils ménagers.		
		Indiquer les différents éléments de la facture d'eau.	Facture d'eau	

EP	Repère	Questions	Documents utilisables	Réponses attendues
EP1	S8 F3-1	Indiquer les différents éléments de la facture d'électricité : - type d'abonnement souscrit - consommation globale - coût total - unité de mesure - coût de 1kWh	Facture d'électricité	