

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie A : Préparation culinaire et service		
Durée : 2 h	Coef.: 2	

SUJET 1

Vous êtes employée dans une maison de retraite. On vous demande de préparer pour 6 personnes, pour le soir, un potage de légumes et 6 crèmes renversées. Présentation pour une personne.

1. **Travail demandé :**

- Réaliser les préparations
- Dresser et présenter les préparations selon le sujet
- Maintenir en température les préparations culinaires
- Entretien et ranger le matériel ainsi que le plan de travail

DENREES	QUANTITES	PROTOCOLE
<u>Potage de légumes</u>		
- Carottes	0.250 kg	- préparer les légumes (lavage, épluchage, taillage) - cuire les légumes - assaisonner et dresser
- Pommes de terre	0.200 kg	
- Poireaux	0.150 kg	
- Beurre	0.020 kg	
- Sel		
<u>Crèmes renversées</u>		
- Lait	½ litre	- préparer le caramel - préparer la crème - cuire au bain marie et au four doux
- Sucre	0.050 kg	
- Oeufs	3	
- Sucre vanillé	1 sachet	
<u>Caramel</u>		
- Sucre	0.080 kg	
- Citron	quelques gouttes	

2. **Conditions de travail :**

- Temps imparti : 2 heures
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation :**

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie A : Préparation culinaire et service		
Durée : 2 h		Coef.: 2

SUJET 2

Vous travaillez en tant que stagiaire dans une maison de retraite. Vous réalisez une salade composée et une tarte aux pommes pour le repas de midi pour 6 personnes âgées. Présentation pour une personne en assiette individuelle.

1. Travail demandé :

- Réaliser les préparations
- Dresser et présenter les préparations selon le sujet
- Maintenir en température les préparations culinaires
- Entretien et ranger le matériel ainsi que le plan de travail

DENREES	QUANTITES	PROTOCOLE
<u>Salade composée</u>		
- Haricots verts surgelés	0.160 kg	- préparer les légumes (lavage, épluchage, taillage) - cuire les légumes - assaisonner et dresser
- Pommes de terre	0.160 kg	
- Tomates	0.160 kg	
- Poivron	0.080 kg	
- Laitue (présentation)	quelques feuilles	
- Œufs	2	
- Anchois	4	
- Olives noires	8	
- Persil		
<u>Assaisonnement</u>		
- Huile		
- Vinaigre		
- Sel, poivre, moutarde		
<u>Tartes aux pommes</u>		
- pâte brisée du commerce (sous vide)	1 rouleau	- fonder le moule - garnir avec la compote et les pommes émincées
<u>Garniture</u>		
- Pommes	2	- cuire à four chaud
- Compote (en conserve)	½ boîte = 100 g	- dresser
- Sucre vanillé	1 sachet	

2. Conditions de travail :

- Temps imparti : 2 heures
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. Critères d'évaluation :

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie A : Préparation culinaire et service		
Durée : 2 h		Coef.: 2

SUJET 4

Dans le centre de loisirs où vous travaillez, vous devez préparer le goûter pour un groupe de 5 enfants de 4 à 5 ans. Vous réaliserez des gâteaux marbrés individuels accompagnés de fruits au sirop. Présenter ce goûter pour l'enfant de 4 ans.

1. **Travail demandé :**

- Réaliser les préparations
- Dresser et présenter les préparations selon le sujet
- Maintenir en température les préparations culinaires
- Entretien et ranger le matériel ainsi que le plan de travail

DENREES	QUANTITES	PROTOCOLE
<u>Fruits au sirop</u>		
- Poires	0,300 kg	- préparer un sirop
- Sucre	0,100 kg	- préparer les fruits, puis les couper en 2
- Eau	1,5 dl	- les faire cuire à feu doux dans le sirop en les retournant à mi cuisson
- Sucre vanillé	1 sachet	- les dresser avec le sirop parfumé
<u>Gâteaux marbrés</u>		
- Oeufs	2	- préparer le moule
- Beurre	0,080 kg	- réaliser la pâte levée
- Farine	0,100 kg	- dresser dans des ramequins et faire cuire à four modéré
- Sucre	0,100 kg	
- Sucre vanillé	1 sachet	
- Chocolat en poudre	0,060 kg	
- Levure chimique	½ sachet	
- Lait	0,020 litre	

2. **Conditions de travail :**

- Temps imparti : 2 heures
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation :**

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie A : Préparation culinaire et service		
Durée : 2 h		Coef.: 2

SUJET 6

Dans la crèche où vous êtes employé(e), le repas de midi est composé :

- d'une entrée de crudités
- d'une quiche lorraine

Effectuer ces préparations pour 6 enfants. Présenter une portion pour un enfant de 2 ans.

1. Travail demandé :

- Réaliser les préparations
- Dresser et présenter les préparations selon le sujet
- Maintenir en température les préparations culinaires
- Entretien et ranger le matériel ainsi que le plan de travail

DENREES	QUANTITES	PROTOCOLE
<u>Entrée de crudités</u>		
- Tomates	0.150 kg	
- Concombre	0.150 kg	
- Radis	0.100 kg	
- Laitue	0.100 kg	
- Sel, poivre		
- Huile, vinaigre		
<u>Quiche Lorraine</u>		
- Moule diamètre 22 cm		
<u>Pâte brisée</u>		
- Farine	0.120 kg	- préparer la pâte brisée
- Margarine	0.060 kg + 0.010 kg (moule)	
<u>Garniture</u>		
- Oeufs	2	- verser la garniture sur la pâte
- Lait	0.25 litre	- mettre au four
- Crème fraîche	10 cl	
- Poitrine fumée en dés	0.100 kg	
- Fromage râpé	0.050 kg	

2. Conditions de travail :

- Temps imparti : 2 heures
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. Critères d'évaluation :

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie A : Préparation culinaire et service		
Durée : 2 h		Coef.: 2

SUJET 8

Vous êtes ATSEM dans une école maternelle. Pour un goûter de 6 enfants préparer :

- un biscuit roulé fourré à la confiture
- une salade de fruits

Présenter une portion pour un enfant de 3 ans.

1. **Travail demandé :**

- Réaliser les préparations
- Dresser et présenter les préparations selon le sujet
- Maintenir en température les préparations culinaires
- Entretien et ranger le matériel ainsi que le plan de travail

DENREES	QUANTITES	PROTOCOLE
<i>Biscuit roulé à la confiture</i>		
- Plaque à biscuit 35 x 25		<ul style="list-style-type: none"> - préparer la plaque - réaliser une pâte levée aux blancs d'œufs - cuisson rapide four chaud
- Papier cuisson		
- Œufs	4	
- Sucre en poudre	0.080 kg	
- Farine	0.050 kg	
- Maïzena	0.050 kg	
- Confiture	0.080 kg	
- Sel		
<i>Salade de fruits</i>		
- Fruits de saison	0.800 kg	
- Sucre vanillé	2 sachets	
- Citron	½ unité	

2. **Conditions de travail :**

- Temps imparti : 2 heures
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation :**

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET	1/1
CAP	PETITE ENFANCE		
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER			
Partie A : Préparation culinaire et service			
Durée : 2 h		Coef.: 2	

SUJET 9

Dans la halte-garderie où vous êtes employé(e), le déjeuner comprend :

- une salade de pommes de terre et haricots verts
- un gratin de poisson

Préparer ces plats pour 6 enfants. Présenter une portion pour un enfant de 3 ans.

1. **Travail demandé :**

- Réaliser les préparations
- Dresser et présenter les préparations selon le sujet
- Maintenir en température les préparations culinaires
- Entretien et ranger le matériel ainsi que le plan de travail

DENREES	QUANTITES	PROTOCOLE
<u>Salade de pommes de terre et haricots verts</u> - Pommes de terre - Haricots verts surgelés - Persil, oignon, doux, assaisonnement	0.200 kg 0.300 kg	- cuire les pommes de terre et les haricots
<u>Gratin de poisson</u> - Plat à gratin - Poisson surgelé - Court bouillon prêt à l'emploi - Lait - Farine - Matière grasse - Fromage râpé - Sel, poivre, muscade	0.350 kg 1 sachet 0.25 litre 0.050 kg 0.050 kg + 0.010 kg pour le plat 0.100 kg	- préparer le court bouillon - cuire le poisson - préparer la béchamel - faire gratiner

2. **Conditions de travail :**

- Temps imparti : 2 heures
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation :**

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie A : Préparation culinaire et service		
Durée : 2 h		Coef.: 2

SUJET 10

Dans une halte-garderie, pour le déjeuner des six enfants, préparer :

- des crêpes fourrées aux champignons
- une salade de tomate et maïs

Présenter une portion pour un enfant de 3 ans.

1. **Travail demandé :**

- Réaliser les préparations
- Dresser et présenter les préparations selon le sujet
- Maintenir en température les préparations culinaires
- Entretenir et ranger le matériel ainsi que le plan de travail

DENREES	QUANTITES	PROTOCOLE
<u>Salade de tomate et maïs</u> - Tomates - Maïs - Laitue (décoration) - Assaisonnement - Persil	0.200 kg 0.100 kg quelques feuilles	
<u>Crêpes aux champignons</u> <u>Pâte à crêpes</u> - Farine - Oeuf - Lait - Huile - Sel	0.100 kg 1 0.25 litre 2 cuil à soupe + huile pour la poêle	- préparer la pâte à crêpes
<u>Garniture</u> - Lait - Farine - Matière grasse - Champignons émincés appertisés - Fromage râpé - Sel, poivre, muscade	0.5 litre 0.050 kg 0.050 kg 0.350 kg 0.150 kg	- préparer la béchamel - ajouter la garniture - garnir les crêpes

2. **Conditions de travail :**

- Temps imparti : 2 heures
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation :**

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
<u>Epreuve</u> : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie A : Préparation culinaire et service		
Durée : 2 h		Coef.: 2

SUJET 11

Vous êtes assistante maternelle et accueillez 3 enfants. Vous préparez un potage de légumes et une semoule au lait. Présenter une portion pour 1 enfant de 2 ans.

1. **Travail demandé** :

- Réaliser les préparations
- Dresser et présenter les préparations selon le sujet
- Maintenir en température les préparations culinaires
- Entretien et ranger le matériel ainsi que le plan de travail

DENREES	QUANTITES	PROTOCOLE
<u>Potage de légumes</u>		
- Poireaux	0.100 kg	- tailler et faire cuire les légumes
- Pommes de terre	0.200 kg	
- Carottes	0.200 kg	
- Beurre	0.020 kg	
- Eau	1 l	
<u>Semoule au lait</u>		
- Semoule	0.080 kg	- cuire la semoule dans le lait avec le sucre vanillé - ajouter les raisins
- Lait	0.5 litre	
- Sucre semoule	0.050 kg	
- Sucre vanillé	1 sachet	
- Raisins secs	0.080 kg	

2. **Conditions de travail** :

- Temps imparti : 2 heures
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation** :

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie A : Préparation culinaire et service		
Durée : 2 h		Coef.: 2

SUJET 12

Vous êtes stagiaire en crèche, la directrice vous demande d'organiser le goûter d'anniversaire de Léo (2 ans). Vous préparez un gâteau marbré et une salade de fruits pour les 6 enfants de la section. Présenter 1 portion pour Léo.

1. Travail demandé :

- Réaliser les préparations
- Dresser et présenter les préparations selon le sujet
- Maintenir en température les préparations culinaires
- Entretien et ranger le matériel ainsi que le plan de travail

DENREES	QUANTITES	PROTOCOLE
<u>Gâteau marbré</u>		
- Œufs	2	<ul style="list-style-type: none"> - ramollir le beurre - réaliser la pâte - mettre en moule - cuire à four moyen
- Beurre	0.080 kg	
- Sucre semoule	0.100 kg	
- Farine	0.100 kg	
- Levure chimique	½ sachet	
- Vanille liquide	1 cc	
- Chocolat en poudre	0.060 kg	
<u>Salade de fruits</u>		
- Pomme	0.100 kg	
- Banane	0.080 kg	
- Orange	0.100 kg	
- Kiwi	0.120 kg	
- Citron	½	
- Sucre vanillé	2 sachets	

2. Conditions de travail :

- Temps imparti : 2 heures
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. Critères d'évaluation :

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET	1/1
CAP	PETITE ENFANCE		
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER			
Partie A : Préparation culinaire et service			
Durée : 2 h		Coef.: 2	

SUJET 13

Vous travaillez en centre de loisirs maternel, la responsable vous demande de préparer un gratin de choux-fleurs et des sablés à la confiture pour le repas de 6 enfants de moyenne section. Vous présentez 1 portion pour 1 des enfants.

1. **Travail demandé :**

- Réaliser les préparations
- Dresser et présenter les préparations selon le sujet
- Maintenir en température les préparations culinaires
- Entretien et ranger le matériel ainsi que le plan de travail

DENREES	QUANTITES	PROTOCOLE
<u>Gratin de choux fleurs</u>		
- Choux fleurs (surgelés)	1 kg	- cuire le chou fleur
- Margarine	0.050 kg	- réaliser la béchamel
- Farine	0.050 kg	- gratiner
- Lait	0.5 litre	
- Fromage râpé	0.060 kg	
- Beurre	0.050 kg	
- Sel, poivre, muscade		
<u>Sablés à la confiture</u>		
- Farine	0,200 kg	- préparer la pâte sablée
- Beurre	0.100 kg	- faire des disques à l'emporte-pièce
- Sucre semoule	0.100 kg	- cuire à blanc
- Sucre glace	0.050 kg	- garnir et décorer
- Oeufs	2 jaunes	
- Gelée de groseille	0.100 kg	

2. **Conditions de travail :**

- Temps imparti : 2 heures
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation :**

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie A : Préparation culinaire et service		
Durée : 2 h		Coef.: 2

SUJET 14

Vous êtes ATSEM en classe de grande section à l'école maternelle « Charles Vincent ». A l'occasion de la Chandeleur, le professeur des écoles vous demande de réaliser des crêpes et du jus de fruits frais pour le goûter des 6 enfants. Présenter 1 part en assiette individuelle et verre individuel.

1. **Travail demandé :**

- Réaliser les préparations
- Dresser et présenter les préparations selon le sujet
- Maintenir en température les préparations culinaires
- Entretien et ranger le matériel ainsi que le plan de travail

DENREES	QUANTITES	PROTOCOLE
<u>Crêpes</u>		
- Oeuf	1	
- Lait	0,25 l	
- Farine	0,100 kg	
- Huile	0,100 litre	
- Garniture (nutella, confiture, sucre)	0,100 kg	
<u>Jus de fruits frais</u>		
- Oranges	6 (1 kg)	

2. **Conditions de travail :**

- Temps imparti : 2 heures
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation :**

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie A : Préparation culinaire et service		
Durée : 2 h	Coef.: 2	

SUJET 15

Vous êtes stagiaire à la halte garderie « Les flots bleus », la responsable vous demande de préparer le goûter pour les 6 enfants de grande section. Vous devez réaliser une compote de pommes et un quatre quart à la vanille. Vous présentez 1 part en assiette individuelle.

1. Travail demandé :

- Réaliser les préparations
- Dresser et présenter les préparations selon le sujet
- Maintenir en température les préparations culinaires
- Entretien et ranger le matériel ainsi que le plan de travail

DENREES	QUANTITES	PROTOCOLE
<u>Compote de pommes</u>		
- Pommes	0,800 kg	- préparer les fruits
- Sucre vanillé	3 sachets	- cuire les morceaux de pommes
		- sucrer, parfumer
<u>Quatre quart</u>		
- Oeufs	3	- préparer la pâte
- Beurre	0,150 kg	- mettre en moule
- Farine	0,150 kg	- cuire à four moyen
- Sucre	0,150 kg	
- Levure chimique	½ sachet	
- Vanille liquide	1 cuillère à café	

2. Conditions de travail :

- Temps imparti : 2 heures
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. Critères d'évaluation :

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET	1/1
CAP	PETITE ENFANCE		
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER			
Partie A : Préparation culinaire et service			
Durée : 2 h		Coef. : 2	

SUJET 16

Vous êtes employé(e) en classe verte. On vous demande de mettre « la main à la pâte » pour préparer le repas de midi.

Vous devez confectionner pour 6 enfants : des carottes râpées et du poulet chasseur.

Présentation : pour Paul (6 ans) en assiettes individuelles.

1. **Travail demandé :**

- Réaliser les préparations
- Dresser et présenter les préparations selon le sujet
- Maintenir en température les préparations culinaires
- Entretien et ranger le matériel ainsi que le plan de travail

DENREES	QUANTITES	PROTOCOLE
<u>Poulet chasseur</u>		
- Cuisses	3 (6 morceaux)	- faire revenir les cuisses et réserver
- Huile	0,5 dl	- faire revenir les oignons émincés
<u>Sauce</u>		- ajouter la farine
- Oignon	0,100 kg	- mouiller avec le vin blanc et l'eau
- Farine	0,040 kg	- remettre la viande et laisser cuire
- Concentré de tomate	1 cuil à soupe	- ajouter les champignons
- Vin blanc	1 verre (1 dl)	
- Eau	1 dl	
- Champignons (boîte)	0,100 kg	
<u>Carottes râpées</u>		
- Carottes	0,300 kg	
- Sel, poivre		
- Persil, olives, huile		

2. **Conditions de travail :**

- Temps imparti : 2 heures
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation :**

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET	1/1
CAP	PETITE ENFANCE		
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER			
Partie A : Préparation culinaire et service			
Durée : 2 h		Coef.: 2	

SUJET 17

Vous devez préparer des escalopes de dinde panées et un clafoutis aux fruits de saison pour 6 enfants d'une cantine d'école maternelle (section des grands).
Présentation pour Marc (5 ans) en assiettes individuelles.

1. **Travail demandé :**

- Réaliser les préparations
- Dresser et présenter les préparations selon le sujet
- Maintenir en température les préparations culinaires
- Entretien et ranger le matériel ainsi que le plan de travail

DENREES	QUANTITES	PROTOCOLE
<u>Escalopes panées</u>		
- Escalopes de dinde	3	- paner les escalopes
- Chapelure	0,100 kg	- les faire cuire dans une poêle
- Oeuf	1	- dresser
- Citron	1/2	
- Assaisonnement		
- Huile	1/10 litre	
- Farine	0,040 kg	
<u>Clafoutis aux poires</u>		
- Oeufs	3	- mélanger les ingrédients
- Farine	0,100 kg	- verser dans un plat à four
- Sucre	0,100 kg	- cuire à four moyen
- Lait	0,3 litres	
- Sucre vanillé	1 sachet	
- Boîte de fruits (poires)	0,300 kg	
- Beurre (moule)	0,010 kg	

2. **Conditions de travail :**

- Temps imparti : 2 heures
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation :**

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie A : Préparation culinaire et service		
Durée : 2 h		Coef.: 2

SUJET 18

A l'occasion d'un repas pris avec 6 enfants, vous confectionnerez des crêpes jambon/champignons et des pommes au four.

Présentation pour Pierre (4 ans) en assiettes individuelles.

1. **Travail demandé :**

- Réaliser les préparations
- Dresser et présenter les préparations selon le sujet
- Maintenir en température les préparations culinaires
- Entretien et ranger le matériel ainsi que le plan de travail

DENREES	QUANTITES	PROTOCOLE	
<u>Crêpes au jambon</u>			
- farine } - Oeuf } - pâte - Lait }	0.100 kg 1 0,2 litre	<ul style="list-style-type: none"> - réaliser les crêpes - faire la béchamel - farcir les crêpes - dresser - servir chaud 	
- Farine	0,050 kg		
- Margarine	0,050 kg		
- Lait	0,5 litre		
- Jambon	0,150 kg		
- Champignons	0,250 kg		
- Fromage râpé	0,100 kg		
- Sel, poivre, muscade			
<u>Pommes au four</u>			
- Pommes	6 (1 kg)		
- Gelée de groseille	6 cuillères à café		
- Sucre vanillé	3 sachets		
- Beurre	0,060 kg		

2. **Conditions de travail :**

- Temps imparti : 2 heures
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation :**

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie A : Préparation culinaire et service		
Durée : 2 h	Coef.: 2	

SUJET 19

Vous devez préparer une tarte aux oignons et une salade tomates/maïs pour 6 enfants du centre aéré où vous travaillez.

Présentation pour Claire (6 ans) en assiettes individuelles.

1. Travail demandé :

- Réaliser les préparations
- Dresser et présenter les préparations selon le sujet
- Maintenir en température les préparations culinaires
- Entretien et ranger le matériel ainsi que le plan de travail

DENREES	QUANTITES	PROTOCOLE
<u>Tarte aux oignons</u> - Pâte brisée réfrigérée étalée <u>Sauce béchamel :</u> - Margarine - Farine - Lait - Muscade, sel, poivre - Gruyère râpé <u>Garniture :</u> - Oignons surgelés - Huile de tournesol - Assaisonnement	1 rouleau pour 6 personnes 0,030 kg 0,030 kg 3 dl 0,040 kg 0,300 kg 0,030 litre	- fonder le moule - cuire à l'étuvée les oignons - réaliser une sauce béchamel - garnir le moule - cuire à four chaud
<u>Salade tomates/maïs</u> - Tomates - Maïs - Laitue (4 ^{ème} gamme) - Assaisonnement	0,180 kg ou 3 pièces 0,100 kg 1/4 sachet	

2. Conditions de travail :

- Temps imparti : 2 heures
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. Critères d'évaluation :

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET	1/1
CAP	PETITE ENFANCE		
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER			
Partie A : Préparation culinaire et service			
Durée : 2 h		Coef.: 2	

SUJET 20

On vous demande d'aider la cuisinière de l'école maternelle. On doit servir à midi des œufs gratinés et un potage poireaux - pommes de terre pour 6 enfants.
Présentation en assiettes individuelles pour Christian (4 ans).

1. **Travail demandé :**

- Réaliser les préparations
- Dresser et présenter les préparations selon le sujet
- Maintenir en température les préparations culinaires
- Entretien et ranger le matériel ainsi que le plan de travail

DENREES	QUANTITES	PROTOCOLE
<u>Potage poireaux - pommes de terre</u>		
- Pommes de terre	0,400 kg	
- Poireaux	0,200 kg	
- Beurre	0,030 kg	
- Sel, poivre		
<u>Œufs gratinés</u>		
- Oeufs	6 + 1 (sauce)	- faire cuire les œufs
- Lait	0,6 litre	- préparer la sauce mornay
- Margarine	0,050 kg	- napper les œufs étalés dans un plat à four
- Farine	0,050 kg	
- Sel, poivre, muscade		- saupoudrer de râpé
- Fromage râpé	0,100 kg	- faire gratiner

2. **Conditions de travail :**

- Temps imparti : 2 heures
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation :**

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie B : Entretien des locaux et des équipements		
Durée : 30 minutes		Coef.: 2

SUJET 1

ENONCE DE SITUATION

Vous travaillez en tant que stagiaire dans un service de gériatrie. Vous devez effectuer l'entretien journalier du sol de la chambre d'une personne âgée (sauf sanitaires).

1. **Travail demandé** :

- Choisir le matériel et les produits nécessaires
- Effectuer la tâche demandée
- Entretien et ranger le poste de travail et le matériel utilisé

2. **Conditions de travail** :

- Temps imparti : 0 h 30
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation** :

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie B : Entretien des locaux et des équipements		
Durée : 30 minutes		Coef.: 2

SUJET 2

ENONCE DE SITUATION

Vous êtes stagiaire dans une halte-garderie, vous travaillez avec les petits (3-4 ans), et vous devez effectuer le nettoyage et la désinfection des jouets en matière plastique.

1. **Travail demandé** :

- Choisir le matériel et les produits nécessaires
- Effectuer la tâche demandée
- Entretien et ranger le poste de travail et le matériel utilisé

2. **Conditions de travail** :

- Temps imparti : 0 h 30
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation** :

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie A : Préparation culinaire et service		
Durée : 2 h		Coef.: 2

SUJET 3

Vous travaillez chez Madame P., et préparez pour le repas de midi une quiche lorraine pour 4 personnes et 3 biberons. Vous ferez chauffer un biberon de Quentin, 4 mois. Vous présenterez la quiche lorraine pour une personne.

1. **Travail demandé :**

- Réaliser les préparations
- Dresser et présenter les préparations selon le sujet
- Maintenir en température les préparations culinaires
- Entretien et ranger le matériel ainsi que le plan de travail

DENREES	QUANTITES	PROTOCOLE
<u>Quiche Lorraine</u>		
<u>Pâte Brisée :</u>		
- Farine	0.120 kg	- préparer la pâte Brisée
- Beurre	0.060 kg + 0.010 kg (moule)	
<u>Garniture</u>		
- Lait	0.2 litre	- préparer l'appareil et le verser sur la pâte Brisée - mettre au four
- Oeufs	2	
- Crème fraîche	0.060 kg	
- Poitrine fumée	0.100 kg	
- Fromage râpé	0.050 kg	
<u>Biberons</u>		
- Lait 1 ^{er} âge et 2 ^{ème} âge	A définir par le candidat	
- Eau de source		

2. **Conditions de travail :**

- Temps imparti : 2 heures
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation :**

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie B : Entretien des locaux et des équipements		
Durée : 30 minutes		Coef.: 2

SUJET 3

ENONCE DE SITUATION

Dans la maison de retraite où vous travaillez, vous réalisez l'entretien de l'adaptable et de la table de nuit. Vous assurez aussi l'entretien du sol de la chambre.

1. **Travail demandé** :
 - Choisir le matériel et les produits nécessaires
 - Effectuer la tâche demandée
 - Entretien et ranger le poste de travail et le matériel utilisé

2. **Conditions de travail** :
 - Temps imparti : 0 h 30
 - Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
 - Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation** :
 - Maîtrise des techniques
 - Respect de l'hygiène et de la sécurité
 - Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
 - Pertinence des choix technologiques
 - Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
 - Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie B : Entretien des locaux et des équipements		
Durée : 30 minutes		Coef.: 2

SUJET 4

ENONCE DE SITUATION

Dans la maison de retraite où vous travaillez, vous réalisez l'entretien journalier des sanitaires de la salle d'eau (lavabos, douches, WC).

1. **Travail demandé** :

- Choisir le matériel et les produits nécessaires
- Effectuer la tâche demandée
- Entretien et ranger le poste de travail et le matériel utilisé

2. **Conditions de travail** :

- Temps imparti : 0 h 30
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation** :

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie A : Préparation culinaire et service		
Durée : 2 h	Coef.: 2	

SUJET 5

Vous travaillez au domicile de la famille GOURMAND et préparez le repas de leurs 3 enfants de 7 à 9 ans. Vous confectionnez un gratin de poisson et une compote de pommes pour le repas de midi. Présenter ces deux préparations pour l'enfant de 7 ans en assiettes individuelles.

1. **Travail demandé :**

- Réaliser les préparations
- Dresser et présenter les préparations selon le sujet
- Maintenir en température les préparations culinaires
- Entretien et ranger le matériel ainsi que le plan de travail

DENREES	QUANTITES	PROTOCOLE
<u>Gratin de poisson</u>		
- Filets de poisson surgelés	0.400 kg	- préparer le court bouillon
- Court bouillon prêt à l'emploi	1 sachet	- cuire les poissons
<u>Sauce béchamel</u>		
- Lait	½ litre	- réaliser la béchamel
- Farine	0.050 kg	- gratiner
- Beurre	0.050 kg	
- Gruyère	0.100 kg	
- Sel, poivre, muscade		
<u>Compote de pommes</u>		
- Pommes golden	0.600 kg	- préparer les fruits
- Sucre vanillé	2 sachets	- cuire les morceaux de pomme
		- sucrer et parfumer

2. **Conditions de travail :**

- Temps imparti : 2 heures
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation :**

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie B : Entretien des locaux et des équipements		
Durée : 30 minutes		Coef.: 2

SUJET 5

ENONCE DE SITUATION

Dans la maison de retraite où vous travaillez, vous réalisez l'entretien de l'adaptable et de la table de nuit. Vous assurez aussi l'entretien du sol de la chambre.

1. **Travail demandé** :
 - Choisir le matériel et les produits nécessaires
 - Effectuer la tâche demandée
 - Entretien et ranger le poste de travail et le matériel utilisé

2. **Conditions de travail** :
 - Temps imparti : 0 h 30
 - Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
 - Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation** :
 - Maîtrise des techniques
 - Respect de l'hygiène et de la sécurité
 - Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
 - Pertinence des choix technologiques
 - Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
 - Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET	1/1
CAP	PETITE ENFANCE		
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER			
Partie B : Entretien des locaux et des équipements			
Durée : 30 minutes		Coef.: 2	

SUJET 6

ENONCE DE SITUATION

Après une activité peinture dans la crèche, il faut nettoyer et désinfecter les chaises et les tables des enfants. Il faudra aussi assurer le balayage du sol. Effectuer ces tâches.

1. **Travail demandé** :

- Choisir le matériel et les produits nécessaires
- Effectuer la tâche demandée
- Entretien et ranger le poste de travail et le matériel utilisé

2. **Conditions de travail** :

- Temps imparti : 0 h 30
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation** :

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET	1/1
CAP	PETITE ENFANCE		
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER			
Partie B : Entretien des locaux et des équipements			
Durée : 30 minutes		Coef.: 2	

SUJET 7

ENONCE DE SITUATION

Dans l'école maternelle où vous travaillez, le réfrigérateur doit être nettoyé et désinfecté. Effectuer cette tâche.

1. **Travail demandé** :

- Choisir le matériel et les produits nécessaires
- Effectuer la tâche demandée
- Entretien et ranger le poste de travail et le matériel utilisé

2. **Conditions de travail** :

- Temps imparti : 0 h 30
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation** :

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie B : Entretien des locaux et des équipements		
Durée : 30 minutes		Coef.: 2

SUJET 8

ENONCE DE SITUATION

Un enfant est malade à l'école : il vomit sur sa table. Il y a des projections au sol. Effectuer le nettoyage et la désinfection de la table et de l'environnement si nécessaire.

1. **Travail demandé** :

- Choisir le matériel et les produits nécessaires
- Effectuer la tâche demandée
- Entretien et ranger le poste de travail et le matériel utilisé

2. **Conditions de travail** :

- Temps imparti : 0 h 30
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation** :

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie B : Entretien des locaux et des équipements		
Durée : 30 minutes		Coef.: 2

SUJET 9

ENONCE DE SITUATION

C'est le jour du nettoyage et de la désinfection des lits d'enfants. On vous confie l'entretien d'un lit. Effectuer cette tâche.

1. **Travail demandé** :

- Choisir le matériel et les produits nécessaires
- Effectuer la tâche demandée
- Entretien et ranger le poste de travail et le matériel utilisé

2. **Conditions de travail** :

- Temps imparti : 0 h 30
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation** :

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie B : Entretien des locaux et des équipements		
Durée : 30 minutes		Coef.: 2

SUJET 10

ENONCE DE SITUATION

C'est le jour du nettoyage et de la désinfection des jouets dans la halte-garderie où vous travaillez. Effectuer cette tâche.

1. **Travail demandé** :
 - Choisir le matériel et les produits nécessaires
 - Effectuer la tâche demandée
 - Entretien et ranger le poste de travail et le matériel utilisé

2. **Conditions de travail** :
 - Temps imparti : 0 h 30
 - Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
 - Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation** :
 - Maîtrise des techniques
 - Respect de l'hygiène et de la sécurité
 - Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
 - Pertinence des choix technologiques
 - Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
 - Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie B : Entretien des locaux et des équipements		
Durée : 30 minutes		Coef.: 2

SUJET 11

ENONCE DE SITUATION

Vous êtes ATSEM à la maternelle « Charles Henry ». Le soir, après la classe, vous devez entretenir le sol en thermoplastique.

1. Travail demandé :

- Choisir le matériel et les produits nécessaires
- Effectuer la tâche demandée
- Entretien et ranger le poste de travail et le matériel utilisé

2. Conditions de travail :

- Temps imparti : 0 h 30
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. Critères d'évaluation :

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie B : Entretien des locaux et des équipements		
Durée : 30 minutes		Coef.: 2

SUJET 12

ENONCE DE SITUATION

Vous travaillez à la crèche municipale. A la fin de la journée, vous devez réaliser l'entretien des jouets 1^{er} âge.

1. **Travail demandé** :

- Choisir le matériel et les produits nécessaires
- Effectuer la tâche demandée
- Entretien et ranger le poste de travail et le matériel utilisé

2. **Conditions de travail** :

- Temps imparti : 0 h 30
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation** :

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie B : Entretien des locaux et des équipements		
Durée : 30 minutes		Coef.: 2

SUJET 13

ENONCE DE SITUATION

Vous travaillez à la halte-garderie « Ducoin ». Chloé a vomi dans son lit, vous devez changer les draps et procéder à l'entretien du lit.

1. **Travail demandé** :

- Choisir le matériel et les produits nécessaires
- Effectuer la tâche demandée
- Entretien et ranger le poste de travail et le matériel utilisé

2. **Conditions de travail** :

- Temps imparti : 0 h 30
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation** :

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie B : Entretien des locaux et des équipements		
Durée : 30 minutes		Coef.: 2

SUJET 14

ENONCE DE SITUATION

Après le goûter des enfants de la grande section de maternelle, vous devez débarrasser et assurer l'entretien des tables et du sol alentour.

1. **Travail demandé** :
 - Choisir le matériel et les produits nécessaires
 - Effectuer la tâche demandée
 - Entretien et ranger le poste de travail et le matériel utilisé

2. **Conditions de travail** :
 - Temps imparti : 0 h 30
 - Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
 - Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation** :
 - Maîtrise des techniques
 - Respect de l'hygiène et de la sécurité
 - Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
 - Pertinence des choix technologiques
 - Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
 - Qualité du résultat

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE IV	Session 2004	SUJET 1/1
CAP	PETITE ENFANCE	
Epreuve : EP3 – TECHNIQUES DE SERVICES A L'USAGER		
Partie B : Entretien des locaux et des équipements		
Durée : 30 minutes		Coef.: 2

SUJET 15

ENONCE DE SITUATION

Vous êtes ATSEM à la maternelle « Charles Henry ». Le soir, après la classe, vous devez entretenir le sol en thermoplastique.

1. **Travail demandé** :

- Choisir le matériel et les produits nécessaires
- Effectuer la tâche demandée
- Entretien et ranger le poste de travail et le matériel utilisé

2. **Conditions de travail** :

- Temps imparti : 0 h 30
- Matériel et produits se trouvant dans l'atelier sont à votre disposition
- Une justification orale du travail effectué peut être demandée

3. **Critères d'évaluation** :

- Maîtrise des techniques
- Respect de l'hygiène et de la sécurité
- Mise en œuvre des principes d'ergonomie et d'économie
- Pertinence des choix technologiques
- Organisation du travail et gestion, remise en état du poste de travail
- Qualité du résultat