ACADEMIE DE CRETEIL CAP PETITE ENFANCE Session 2017

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | **EP 3 - CONTROLE EN COURS DE FORMATION EN CENTRE DE FORMATION** | | | | Nom :  Prénom : | Cachet établissement : | | | **Intitulé de la situation 1** | | | | **Partie Pratique** | | Conditions de réalisation | | Vous êtes assistante maternelle agréée et vous accueillez du lundi au vendredi de 8 heures à 18 heures 3 enfants Ricardo 7 mois, Carla 2 ans, Patrick 2 ans et demi. Vous habitez un pavillon de type F5 de plain-pied. Votre cuisine est ouverte sur le salon.  Vous devez : - Préparer pour le déjeuner une purée de légumes pour les 3 enfants - Procéder au nettoyage du placard sous évier pendant la sieste des enfants.  Vous devez : - analyser la situation - organiser vos tâches dans l’ordre logique - remettre en état le poste de travail et le matériel | | **Durée prévue** : 2 heures  **A disposition** :   * Produits et matériels d’entretien * Matériels de préparation et de cuisson * Equipements de conservation et cuisson * Fiche recette et/ou mode d’emploi de la préparation à disposition * Denrées : Légumes frais et/ou surgelés, beurre, sel | | **Partie écrite** : Questions relatives à la situation / Savoirs Technologiques Associés | | | | Justifier l’introduction de la purée de légumes dans l’alimentation de Ricardo 7 mois :  -  - | | | | Citer le groupe d’aliments auquel appartiennent les pommes de terre, leur constituant alimentaire caractéristique et son rôle dans l’organisme :  -  - | | | | Indiquer la nature des produits **et** matériels utilisés pour l’entretien du placard sous évier, justifier votre choix :  -  - | | | |

ACADEMIE DE CRETEIL CAP PETITE ENFANCE Session 2017

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | **EP 3 - CONTROLE EN COURS DE FORMATION EN CENTRE DE FORMATION** | | | | Nom :  Prénom : | Cachet établissement | | | **Intitulé de la situation 2** | | | | **Partie Pratique** | | Conditions de réalisation | | Vous êtes assistante maternelle agréée et vous accueillez du lundi au vendredi de 8 heures à 18 heures 3 enfants Ricardo 7 mois, Carla 2 ans, Patrick 2 ans et demi. Vous habitez un pavillon de type F5 de plain-pied. Votre cuisine est ouverte sur le salon.  Vous devez :  - Préparer pour le goûter de Carla et Patrick une semoule au lait - Laver le sol carrelé de la cuisine.  Vous devez : - analyser la situation - organiser vos tâches dans l’ordre logique - remettre en état le poste de travail et le matériel | | **Durée prévue** : 2 heures  **A disposition** :   * Produits et matériels d’entretien * Matériels de préparation et de cuisson * Equipements de conservation et cuisson * Fiche recette et/ou mode d’emploi de la préparation à disposition * Denrées : lait, semoule fine de blé, sucre en poudre, arômes. | | **Partie écrite** : Questions relatives à la situation / Savoirs Technologiques Associés | | | | Justifier deux modifications de la texture de la semoule au cours de la cuisson :  -  - | | | | Enoncer et justifier les conditions de conservation du lait UHT avant et après ouverture :  -  - | | | | Enoncer 2 conditions de rangement des produits d’entretien et justifier :  -  - | | | |

ACADEMIE DE CRETEIL CAP PETITE ENFANCE Session 2017

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | **EP 3 - CONTROLE EN COURS DE FORMATION EN CENTRE DE FORMATION** | | | | Nom :  Prénom : | Cachet établissement | | | **Intitulé de la situation 3** | | | | **Partie Pratique** | | Conditions de réalisation | | Vous êtes assistante maternelle agréée et vous accueillez du lundi de 8h à 18h, 3 enfants : Ricardo 7 mois, Carla 2ans, Patrick 2ans et demi. Vous habitez un pavillon de type F de plain-pied. Votre cuisine est ouverte sur le salon.  Vous devez : - Préparer une compote de pommes pour le goûter des trois enfants - Procéder à l’entretien de l’enceinte du réfrigérateur.  Vous devez : - analyser la situation - organiser vos tâches dans l’ordre logique - remettre en état le poste de travail et le matériel | | **Durée prévue** : 2 heures  **A disposition** :   * Produits et matériels d’entretien * Matériels de préparation et de cuisson * Equipements de conservation et cuisson * Fiche recette et/ou mode d’emploi de la préparation à disposition * Denrées : pommes, sucre, sucre vanillé, canelle | | **Partie écrite** : Questions relatives à la situation / Savoirs Technologiques Associés | | | | Indiquer deux précautions à prendre lors de la réalisation de la compote pour limiter les pertes nutritionnelles :  -  - | | | | Indiquer deux intérêts des fruits et légumes pour l’alimentation des enfants :  -  - | | | | Indiquer la nature des produits et matériels utilisés pour l’entretien de l’enceinte du réfrigérateur, justifier votre choix : | | | |

ACADEMIE DE CRETEIL CAP PETITE ENFANCE Session 2017

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | **EP 3 - CONTROLE EN COURS DE FORMATION EN CENTRE DE FORMATION** | | | | Nom :  Prénom : | Cachet établissement | | | **Intitulé de la situation 4** | | | | **Partie Pratique** | | Conditions de réalisation | | Vous êtes assistante maternelle agréée et vous accueillez du lundi de 8h à 18h, 3 enfants : Ricardo 7 mois, Carla 2ans, Patrick 2ans et demi. Vous habitez un pavillon de type F de plain-pied. Votre cuisine est ouverte sur le salon.  Vous devez : - Préparer deux tartelettes aux pêches pour le goûter de Carla et Patrick. - Procéder à l’entretien des vitres du salon.  Vous devez : - analyser la situation - organiser vos tâches dans l’ordre logique - remettre en état le poste de travail et le matériel | | **Durée prévue** : 2 heures  **A disposition** :   * Produits et matériels d’entretien * Matériels de préparation et de cuisson * Equipements de conservation et cuisson * Fiche recette et/ou mode d’emploi de la préparation à disposition * Denrées : Pâte sablée, Pêches, préparation pour crème pâtissière, lait UHT | | **Partie écrite** : Questions relatives à la situation / Savoirs Technologiques Associés | | | | Citer le groupe d’aliments auquel appartiennent les pêches, un de ses constituants alimentaires caractéristiques et son rôle dans l’organisme :  -  - | | | | Indiquer une utilisation possible du reste de la pâte et du reste des pêches :  -  - | | | | Indiquer la nature des produits et matériels utilisés pour l’entretien des vitres :  -  - | | | |

ACADEMIE DE CRETEIL CAP PETITE ENFANCE Session 2017

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | **EP 3 - CONTROLE EN COURS DE FORMATION EN CENTRE DE FORMATION** | | | | Nom :  Prénom : | Cachet établissement | | | **Date :** | | | | **Intitulé de la situation 5** | | | | **Partie Pratique** | | Conditions de réalisation | | Vous êtes assistante maternelle agréée et vous accueillez du lundi de 8h à 18h, 3 enfants : Ricardo 7 mois, Carla 2ans, Patrick 2ans et demi. Vous habitez un pavillon de type F de plain-pied. Votre cuisine est ouverte sur le salon.  Vous devez : - Préparer un riz au lait pour le dessert de Patrick et Carla qui suit un régime pour intolérance au gluten. - Repasser une parure de lit de Ricardo.  Vous devez : - analyser la situation - organiser vos tâches dans l’ordre logique - remettre en état le poste de travail et le matériel | | **Durée prévue** : 2 heures  **A disposition** :   * Produits et matériels d’entretien * Matériels de préparation et de cuisson * Equipements de conservation et cuisson * Fiche recette et/ou mode d’emploi de la préparation à disposition * Denrées : riz rond, lait UHT, sucre, arômes | | **Partie écrite** : Questions relatives à la situation / Savoirs Technologiques Associés | | | | Justifier la préparation du riz au lait dans le cadre du régime prescrit :  - | | | | Citer trois formes de commercialisation du lait UHT :  -  -  - | | | | Indiquer et justifier deux règles de sécurité à respecter vis-à-vis des enfants lors du repassage :  -  - | | | |

ACADEMIE DE CRETEIL CAP PETITE ENFANCE Session 2017

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | **EP 3 - CONTROLE EN COURS DE FORMATION EN CENTRE DE FORMATION** | | | | Nom :  Prénom : | Cachet établissement | | | **Date :** | | | | **Intitulé de la situation 6** | | | | **Partie Pratique** | | Conditions de réalisation | | Vous êtes assistante maternelle agréée et vous accueillez du lundi de 8h à 18h, 3 enfants : Ricardo 7 mois, Carla 2ans, Patrick 2ans et demi. Vous habitez un pavillon de type F de plain-pied. Votre cuisine est ouverte sur le salon.  Vous devez : - Préparer pour le goûter un entremet à l’aide d’une préparation du commerce. - Procéder au nettoyage du placard sous évier pendant la sieste des enfants.  Vous devez : - analyser la situation - organiser vos tâches dans l’ordre logique - remettre en état le poste de travail et le matériel | | **Durée prévue** : 2 heures  **A disposition** :   * Produits et matériels d’entretien * Matériels de préparation et de cuisson * Equipements de conservation et cuisson * Fiche recette et/ou mode d’emploi de la préparation à disposition * Denrées : préparation pour entremet, lait UHT, œufs, sucre, arômes | | **Partie écrite** : Questions relatives à la situation / Savoirs Technologiques Associés | | | | Indiquer deux avantages de l’utilisation des produits prêts à l’emploi :  -  - | | | | Justifier la modification de texture de l’entremet au cours de la cuisson :  -  - | | | | Indiquer la nature des produits et matériels utilisés pour l’entretien du placard, justifier votre choix :  -  -  - | | | |

ACADEMIE DE CRETEIL CAP PETITE ENFANCE Session 2017

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | **EP 3 - CONTROLE EN COURS DE FORMATION EN CENTRE DE FORMATION** | | | | Nom :  Prénom : | Cachet établissement | | | **Date :** | | | | **Intitulé de la situation 7** | | | | **Partie Pratique** | | Conditions de réalisation | | Vous êtes assistante maternelle agréée et vous accueillez du lundi de 8h à 18h, 3 enfants : Ricardo 7 mois, Carla 2ans, Patrick 2ans et demi. Vous habitez un pavillon de type F de plain-pied. Votre cuisine est ouverte sur le salon.  Vous devez : - Procéder au lavage du sol de la cuisine - Préparer des crêpes sucrées pour Carla et Patrick.  -Vous devez : - analyser la situation - organiser vos tâches dans l’ordre logique - remettre en état le poste de travail et le matériel | | **Durée prévue** : 2 heures  **A disposition** :   * Produits et matériels d’entretien * Matériels de préparation et de cuisson * Equipements de conservation et cuisson * Fiche recette et/ou mode d’emploi de la préparation à disposition * Denrées : Lait UHT, farine, œufs, sucre, arômes, huile. | | **Partie écrite** : Questions relatives à la situation / Savoirs Technologiques Associés | | | | Citer 2 avantages, pour le stockage avant ouverture, du lait UHT :  -  - | | | | Citer 3 modifications physico-chimiques de la pâte à crêpes au cours de la cuisson :  -  -  - | | | | Indiquer la nature des produits et matériels utilisés pour le lavage du sol de la cuisine, justifier votre choix :  -  - | | | |

ACADEMIE DE CRETEIL CAP PETITE ENFANCE Session 2017

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | **EP 3 - CONTROLE EN COURS DE FORMATION EN CENTRE DE FORMATION** | | | | Nom :  Prénom : | Cachet établissement | | | **Date :** | | | | **Intitulé de la situation 8** | | | | **Partie Pratique** | | Conditions de réalisation | | Vous êtes assistante maternelle agréée et vous accueillez du lundi de 8h à 18h, 3 enfants : Ricardo 7 mois, Carla 2ans, Patrick 2ans et demi. Vous habitez un pavillon de type F de plain-pied. Votre cuisine est ouverte sur le salon.  Vous devez : - Nettoyer la table et les chaises après le goûter - Préparer un gâteau au yaourt  Vous devez : - analyser la situation - organiser vos tâches dans l’ordre logique - remettre en état le poste de travail et le matériel | | **Durée prévue** : 2 heures  **A disposition** :   * Produits et matériels d’entretien * Matériels de préparation et de cuisson * Equipements de conservation et cuisson * Fiche recette et/ou mode d’emploi de la préparation à disposition * Denrées : farine, œufs, yaourt, huile, arômes, sucre, levure chimique | | **Partie écrite** : Questions relatives à la situation / Savoirs Technologiques Associés | | | | Relever trois mentions obligatoires sur l’étiquette du yaourt :  -  -  - | | | | Citer trois précautions à prendre lors de l’utilisation des œufs pour limiter le risque d’intoxication :  -  -  - | | | | Indiquer la nature du produit choisi pour le nettoyage de la table et des chaises, justifier votre choix par **deux** mentions relevées sur l’étiquette :  -  - | | | |

ACADEMIE DE CRETEIL CAP PETITE ENFANCE Session 2017

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | **EP 3 - CONTROLE EN COURS DE FORMATION EN CENTRE DE FORMATION** | | | | Nom :  Prénom : | Cachet établissement | | | **Date :** | | | | **Intitulé de la situation 9** | | | | **Partie Pratique** | | Conditions de réalisation | | Vous êtes assistante maternelle agréée et vous accueillez du lundi de 8h à 18h, 3 enfants : Ricardo 7 mois, Carla 2ans, Patrick 2ans et demi. Vous habitez un pavillon de type F de plain-pied. Votre cuisine est ouverte sur le salon.  Vous devez : - Procéder à la désinfection d’un lot de jouets en plastique - Préparer pour les 3 enfants une compote de pommes  Vous devez : - analyser la situation - organiser vos tâches dans l’ordre logique - remettre en état le poste de travail et le matériel | | **Durée prévue** : 2 heures  **A disposition** :   * Produits et matériels d’entretien * Matériels de préparation et de cuisson * Equipements de conservation et cuisson * Fiche recette et/ou mode d’emploi de la préparation à disposition * Denrées : pommes, sucre, arômes | | **Partie écrite** : Questions relatives à la situation / Savoirs Technologiques Associés | | | | Indiquer trois moyens pour limiter les pertes en vitamines lors de la réalisation de la compote de pommes :  -  -  - | | | | Justifier la modification de texture des pommes au cours de la cuisson :  - | | | | Justifier le choix du ou des produits utilisés pour la désinfection des jouets :  - | | | |