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 : - |

 |