

A envoyer aux candidats avec la convocation (recto-verso).

INSTRUCTIONS AUX CANDIDATS 2022

Vous êtes candidat au CAP Assistant technique en milieux familial et collectif.

Le domaine professionnel est composé de deux épreuves : EP1 Service aux familles et EP2 Service en collectivités.

EP1 Service aux familles :

Finalités et description de l'épreuve	Durée	Matériel à apporter
<p>Cette épreuve pratique et orale a pour objectif de vérifier les compétences professionnelles et les savoirs associés liés aux activités professionnelles suivantes exercées au domicile privé des familles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Activités liées à l'alimentation - Activités d'entretien du cadre de vie - Activités d'entretien du linge et des vêtements <p>Pour une situation professionnelle empruntée à l'emploi en milieu familial, le candidat doit conduire simultanément des activités listées précédemment. A partir de consignes écrites, le candidat doit gérer le temps qui lui est imparti, organiser et réaliser les activités, renseigner des documents administratifs courants de la vie familiale.</p> <p>Dans le cas de préparations culinaires, il réalisera des préparations pour 4 personnes maximum.</p> <p>A l'issue du travail pratique, durant 30 minutes (incluses dans le temps de l'épreuve), 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 ...</p> <p>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.</p>	<p>4 heures maximum</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tenue professionnelle adaptée à l'intervention en milieu familial - Stylos, crayons, gomme, règle <p>Remarque : L'usage de la calculatrice est autorisé.</p>

EP2 Service en collectivités

Finalités et description de l'épreuve	Durée	Matériel à apporter
<p>Cette épreuve pratique et orale a pour objectif de vérifier les compétences professionnelles et les savoirs associés liés aux activités professionnelles suivantes exercées en structures collectives : - Activités de production alimentaire - Activités d'entretien du cadre de vie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Activités d'entretien du linge et des vêtements <p>Cette épreuve comporte deux parties d'égale valeur : <u>Première partie : production alimentaire (2 réalisations pour 8 personnes).</u> 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 de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de préparation des repas - de préparation du service, de service des repas ou des collations - de conservation des denrées, de conditionnement des denrées, de conservation des préparations culinaires élaborées à l'avance, des repas. 	<p>Totale : 6 h maximum</p> <p>Première partie, durée : 4 h maximum</p>	<p><u>Première partie :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tenue professionnelle de cuisine complète, adaptée à la cuisine de collectivité - Stylos, crayons <p>Remarque : L'usage de la calculatrice est autorisé.</p>

Finalités et description de l'épreuve	Durée	Matériel à apporter
<p><u>Deuxième partie : entretien du cadre de vie et entretien du linge et des vêtements.</u> 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 réaliser des activités d'entretien du cadre de vie et entretien du linge et des vêtements.</p> <p><u>Remarques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Dans chacune des deux parties, le candidat prévoit et met en place les moyens nécessaires aux activités et conduit les autocontrôles relatifs au déroulement et aux résultats de ses activités. Il est amené pour l'une des deux parties à renseigner des documents de gestion (mouvement des stocks, qualité...) et pour l'autre partie, un document de transmission des informations à caractère professionnel. - Au cours du travail, pour chaque partie pratique, les candidats sont interrogés durant 15 minutes (durée incluse dans chaque partie) sur les aspects scientifiques et technologiques en relation avec les compétences mentionnées ci-dessus et pour les activités conduites. 	<p>Deuxième partie, durée : 2 h maximum</p>	<p><u>Deuxième partie :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tenue professionnelle adaptée à l'entretien du linge et à l'entretien du cadre de vie - Nécessaire de couture : ciseaux, dé, aiguilles, épingles) - Stylos, crayons <p>Remarque : L'usage de la calculatrice est autorisé.</p>

Le centre d'examen ne fournit pas de tenue professionnelle aux candidats (sauf masques, gants, coiffes).