

Sujets à traiter en CAP AEPE

(mars – mai 2024)

Présenter la journée d'une assistante maternelle (question examen EP3)
la prévention des risques microbiologiques et toxicologiques
La conservation des aliments
les outils de planification et de gestion des stocks en accueil individuel
qualités organoleptique des préparations
préparer des repas en milieu familial : Préparation des produits alimentaires <ul style="list-style-type: none"> - Différentes cuissons - Différentes fabrications de pâtes, crèmes, sauces... - Préparations mixées - Utilisation de produits prêts à l'emploi
servir un repas en milieu familial
évaluer ses pratiques professionnelles : autoévaluation, démarche d'analyse de pratique en équipe
les produits d'entretien et la notion de développement durable
les règles de rangement des produits planification et outils de gestion des stocks
les mesures de protection individuelle
l'entretien de la vaisselle en milieu collectif
le bionettoyage d'un plan de travail
le bionettoyage des vitres
entretien du lave vaisselle et du lave linge
entretien manuel et mécanique de la vaisselle
entretien du réfrigérateur
entretien d'un placard
entretien du sol à domicile
entretien d'une cuisinière avec four