

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

CAP

PRÉVENTION, SANTÉ, ENVIRONNEMENT

SESSION 2018

DURÉE : 1 H 00 maximum

Les candidats répondent directement sur le sujet.

Aucun document n'est autorisé.

L'utilisation de la calculatrice n'est pas autorisée.

COEFFICIENT : 1

Ce sujet comporte 9 pages numérotées de 1/9 à 9/9
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

	Barème	Notation
Partie 1	/ 10 points	
Partie 2 (2.1 à 2.5)	/ 8 points	
Partie 2 (2.6 à 2.7)	/ 2 points	
Total	20 points	

CAP	Code : AP1806-CAP PSE	Session 2018	SUJET
Épreuve : Prévention, Santé, Environnement	Durée : 1 heure	Coefficient 1	Page 1/9

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 1 - 10 points

Kylian, 17 ans vient d'obtenir son CAP agent polyvalent de restauration au lycée professionnel André Malraux de Béthune. Il rêve de travailler dans un restaurant gastronomique et il souhaite donc poursuivre ses études en baccalauréat professionnel cuisine afin d'approfondir ses connaissances. Il se rend au lycée international hôtelier de Lille le jour des portes ouvertes afin de se renseigner pour la rentrée prochaine. En effet, il hésite entre la formation initiale sous statut scolaire au lycée et la formation par apprentissage de l'UFA car il ne connaît pas les caractéristiques de ces deux types de formation.

1.1 Identifier les éléments de la situation en complétant le tableau ci-dessous :

	Éléments de la situation
Qui? <i>(De qui s'agit-il dans la situation ?)</i>	
Quoi? <i>(Que souhaite-t-il faire ?)</i>	
Où? <i>(Où souhaite-il le faire ?)</i>	
Quand? <i>(À quel moment souhaite-t-il le faire ?)</i>	
Comment? <i>(Quels sont les deux choix possibles pour lui ?)</i>	- -
Pourquoi? <i>(Quels sont ses deux objectifs ?)</i>	- -

1.2 Identifier le problème posé dans la situation de Kylian **en cochant** la bonne réponse :

- Combien de temps faut-il pour obtenir un baccalauréat professionnel cuisine au lycée ?
- Quelles différences existe-t-il entre la formation initiale sous statut scolaire et l'apprentissage ?
- Comment rechercher un emploi dans un restaurant ?

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Kylian rencontre au lycée hôtelier des élèves et des apprentis de Bac Pro cuisine. Ils témoignent de leur expérience.

Document 1 : Témoignages d'Arthur (apprenti) et Aurélien (élève) en Bac Pro cuisine

Arthur, apprenti, Bac pro cuisine, 17 ans :

"Après avoir obtenu mon CAP agent polyvalent de restauration, je me suis inscrit en baccalauréat professionnel cuisine en apprentissage à l'UFA*. J'ai signé avec mon employeur un contrat d'apprentissage. J'ai ainsi le statut de salarié et donc les mêmes droits et devoirs que les autres salariés du restaurant. Je passe une semaine au lycée en cours et une semaine au restaurant en cuisine. J'ai 5 semaines de congés payés par an et je suis rémunéré en fonction de mon âge et de mon année d'études."

* UFA : Unité de formation par apprentissage

Aurélien, élève, Bac pro cuisine, 17 ans :

« Après avoir obtenu mon CAP agent polyvalent de restauration au lycée, j'ai pu intégrer la classe de baccalauréat professionnel cuisine. Je dois effectuer 8 semaines de PFMP* par année de formation. J'ai le statut d'élève et je dois chercher mes stages moi-même et faire signer mes conventions de stage. En PFMP, je suis stagiaire et je dois respecter le règlement intérieur des restaurants dans lesquels je suis en stage. Je n'ai pas le droit d'être payé, je peux seulement me faire rembourser mes frais de déplacement. »

* PFMP : Période de formation en milieu professionnel

Source : rédigée par les auteurs du sujet

1.3 À l'aide du document 1, indiquer les caractéristiques de la formation initiale et de la formation par alternance (apprentissage) en complétant le tableau suivant :

	Apprentissage	Formation initiale
Qui est concerné ? (Cocher la bonne réponse)	<input type="checkbox"/> Aurélien <input type="checkbox"/> Arthur	<input type="checkbox"/> Aurélien <input type="checkbox"/> Arthur
Quel est son statut ? (Cocher la bonne réponse)	<input type="checkbox"/> Salarié <input type="checkbox"/> Élève	<input type="checkbox"/> Salarié <input type="checkbox"/> Élève
Quels sont ses lieux de formation ? (Cocher la ou les bonne(s) réponse(s))	<input type="checkbox"/> Lycée professionnel <input type="checkbox"/> CFA-UFA <input type="checkbox"/> Entreprise	<input type="checkbox"/> Lycée professionnel <input type="checkbox"/> CFA-UFA <input type="checkbox"/> Entreprise
Quelle est la durée de la formation en entreprise ? (Cocher la bonne réponse)	<input type="checkbox"/> 1 semaine sur deux <input type="checkbox"/> 8 semaines par an	<input type="checkbox"/> 1 semaine sur deux <input type="checkbox"/> 8 semaines par an
Quelle est sa rémunération (salaire) ? (Cocher la bonne réponse)	<input type="checkbox"/> % du SMIC en fonction de l'ancienneté et de l'âge <input type="checkbox"/> Aucune	<input type="checkbox"/> % du SMIC en fonction de l'ancienneté et de l'âge <input type="checkbox"/> Aucune

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Après quelques mois d'apprentissage, Kylian a mis ses salaires de côté sur un compte épargne. Il souhaiterait emménager avec Zoé, sa petite amie, serveuse dans le restaurant où il travaille. Ils doivent faire le point sur leur budget avant de prendre toute décision.

1.4 Classer les dépenses de Zoé et Kylian **en complétant** le tableau du budget prévisionnel mensuel :

Loyer 450 €, Alimentation 400 €, Abonnement internet 20 €, Vélo 200 €,
Taxe d'habitation 20 €, Loisirs 40 €

RECETTES	DÉPENSES					
	Charges fixes (en €)		Dépenses courantes (en €)		Dépenses d'équipement et de renouvellement (en €)	
Salaire Kylian 725 €	Électroménager	40
	Électricité	30	Essence	50	Cadeaux	60
Salaire Zoé 850 €	Eau	20
	Hygiène et santé	50		
APL* 270 €	Abonnement téléphones	20				
	Assurance voiture	30				
	Assurance maison	20				
				
	Crédit voiture	200				
Total = 1 845 €	Total = 1 650 €					

*APL : Aide Personnalisée au logement

1.5 Identifier le type de budget de Zoé et Kylian **en entourant** la bonne réponse.

Équilibré

Excédentaire

Déficitaire

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.6 Indiquer si leur projet d'emménager ensemble est réalisable ou non en fonction de leur budget. **Justifier** votre réponse.

.....

.....

Kylian rentre très tard de son travail et il se connecte sur les réseaux sociaux à son retour chez lui. Il discute avec ses amis et joue en ligne. Il dort en moyenne 5 heures par nuit.

À l'aide de vos connaissances :

1.7 Indiquer les deux principaux rôles du sommeil.

.....

.....

1.8 Citer deux conséquences possibles du manque de sommeil sur le travail de Kylian au restaurant.

.....

.....

1.9 Proposer deux conseils à Kylian pour améliorer la qualité de son sommeil.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

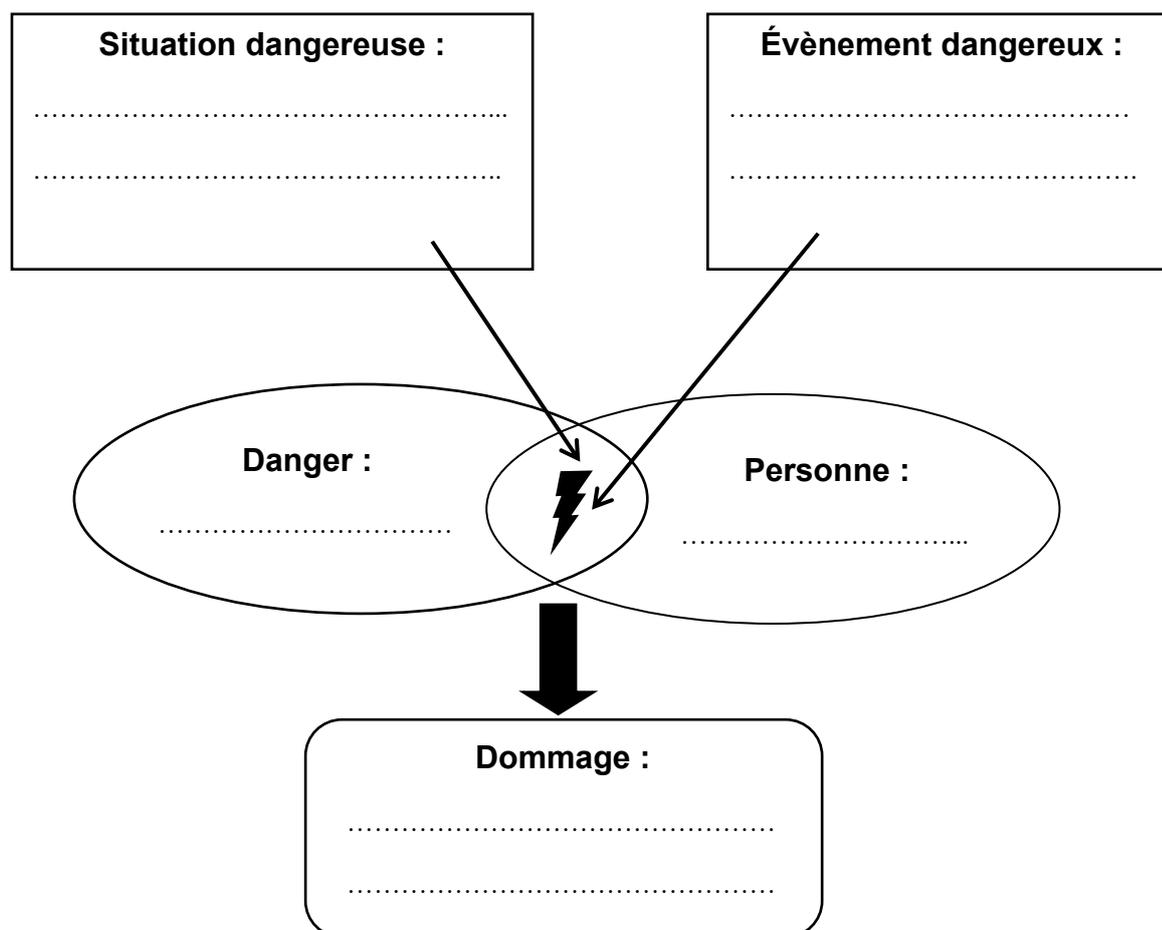
PARTIE 2 - 10 points

Kylian est arrivé en retard ce matin. Le chef de cuisine lui demande de ne pas traîner et de préparer la soupe de légumes. Dans sa précipitation, il renverse de l'huile sur le sol de la cuisine et il se dit qu'il nettoiera en fin de service. Tout au long du service, il fait des déplacements à proximité de la flaque d'huile. À la demande du chef, il se rend à la cellule de refroidissement pour refroidir la soupe et il glisse sur la flaque d'huile.

2.1 Identifier le problème posé en cochant la bonne réponse

- Comment nettoyer l'huile sur le sol de la cuisine ?
- Comment travailler plus rapidement ?
- Comment limiter les risques de glissade en cuisine ?

2.2 Compléter le schéma de processus d'apparition d'un dommage (PAD) à l'aide des éléments soulignés dans la situation et de vos connaissances.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3 Proposer deux mesures de prévention qui auraient pu permettre d'éviter l'accident.

Une mesure de prévention individuelle :	Une mesure de prévention collective :
-.....	-.....

En cuisine, Kylian et ses collègues sont soumis à d'autres risques professionnels.



Source : www.preventionautravail.com

2.4 Dans la troisième colonne du tableau de la page suivante, **associer** les risques professionnels ci-dessous aux situations numérotées sur la photo.

- Risque lié aux produits, aux émissions et aux déchets.
- Risque lié à la charge physique de travail.
- Risque lié aux équipements de travail.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.5 Dans la dernière colonne du tableau, **proposer** une mesure de prévention par risque énoncé.

Situations	Caractéristiques	Risques (Question 2.4)	Mesures de prévention (Question 2.5)
1 	<i>Manipulation du couvercle de la boîte de conserve lors de l'ouverture</i>	<i>Risque lié aux équipements de travail</i>	<i>Utiliser un ouvre-boîte sécurisé (laissant les bords non coupants)</i>
2 	<i>Le manche de la casserole est dans le passage</i>		
3 	<i>Le cuisinier projette la farine sur le sol de la cuisine</i>		
4 	<i>Le cuisinier a le dos voûté</i>		
5 	<i>La cuisinière porte de nombreux plateaux dans ses bras</i>		
6 	<i>Un couteau traîne sur le plan de travail</i>		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Kylian renverse sur lui la soupe brûlante. Vous êtes sauveteur secouriste du travail et vous assistez à l'accident.

2.6 Citer les 4 actions que vous allez devoir assurer en respectant l'ordre chronologique (4 verbes d'action à l'infinitif attendus).

- 1-
- 2-
- 3-
- 4-

2.7 Préciser le geste de secours à réaliser.

.....
.....