Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
formav.co/explorer

BTS ÉCONOMIE SOCIALE ET FAMILIALE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

BTS ESF

Conseil et expertise technologiques - U2

Session 2016 • Code sujet : **ESE2CET** • Durée : **4H00** • Coefficient : **6**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Viabilité budgétaire et recrutement d'une auxiliaire de puériculture** (5 questions) — **Page 3**
2. **Vaccination et prévention des risques infectieux** (2 questions) — **Page 6**
3. **Accessibilité des locaux et de la future cuisine** (2 questions) — **Page 7**
4. **Risques sanitaires liés aux repas préparés à domicile** (2 questions) — **Page 9**
5. **Choix d'un four pour la cuisine de la crèche** (2 questions) — **Page 11**
6. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://btsesf.fr/assets/annales/bts-esf/E2 - Organisation technique de la vie quotidienne dans un service, dans un établissement/2016/BTS ESF - E2 - Organisation technique de la vie quotidienne dans un service, dans un établissement - Session 2016 - 1-Sujet.pdf

1. Viabilité budgétaire et recrutement d’une auxiliaire de puériculture

La crèche parentale Les Souris Vertes prépare son budget prévisionnel à partir de charges, de produits et d’hypothèses de fréquentation. Les responsables souhaitent aussi recruter une auxiliaire de puériculture et créer un outil adapté à la procédure de recrutement.

Budget prévisionnel

Question 1.1. Présentez le compte de résultat différentiel, puis calculez le montant des prestations à réaliser pour atteindre l’équilibre financier à partir des données budgétaires fournies.

Les charges variables évoluent avec l’activité; les charges fixes restent dues. Les subventions couvrent une partie de ces charges fixes. Le résultat prévisionnel est déficitaire. Le taux de marge sur coûts variables est de 78,61 %; les prestations nécessaires se calculent en divisant les charges fixes diminuées des subventions par ce taux.

Compte de résultat différentiel	Montant (€)
Prestations de services	84 930,12
Charges variables	18 164
Marge sur coûts variables	66 766,12
Subventions	20 200
Charges fixes	110 341
Résultat prévisionnel	-23 374,88

Le calcul du seuil est : $(110\,341 - 20\,200) \div (66\,766{,}12 \div 84\,930{,}12)$.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prestations à réaliser pour atteindre l’équilibre : 114 664,23 € par an.

Question 1.2. Déduisez le seuil de rentabilité journalier et le nombre total d’enfants à inscrire pour atteindre cet équilibre.

La période d’accueil comprend 20 jours par mois pendant 11 mois, soit 220 jours d’activité. Le seuil journalier est obtenu en répartissant les prestations annuelles d’équilibre sur ces jours. Le tarif moyen étant de 30,50 € par enfant et par jour, le besoin moyen est de 17,09 enfants présents quotidiennement. Il faut donc inscrire au moins 18 enfants, si leur fréquentation permet d’atteindre cette présence moyenne.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Seuil de rentabilité : 521,20 € par jour, soit au moins 18 enfants inscrits.

Question 1.3. Analysez les résultats obtenus et proposez des solutions pour parvenir à l'équilibre budgétaire.

Les 10 enfants préinscrits sont insuffisants au regard du seuil de 18 enfants. L'équilibre reste toutefois envisageable, puisque la capacité maximale de la crèche est de 20 enfants.

- Confirmer les préinscriptions et poursuivre la recherche de familles pour remplir les places disponibles.
- Solliciter des financements complémentaires et des partenariats.
- Suivre régulièrement les recettes et les dépenses, puis ajuster les achats non indispensables sans nuire à la sécurité ni à la qualité de l'accueil.

Un suivi mensuel de la fréquentation et du budget permet de repérer rapidement les écarts et de réagir.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'équilibre est atteignable avec au moins 18 enfants inscrits sur 20, en maîtrisant les charges et en recherchant des recettes complémentaires.

Recrutement

Question 1.4. À partir de la fiche de poste fournie, élaborez le profil de poste pour l'emploi d'auxiliaire de puériculture.

Le profil de poste transforme la fiche de poste en critères utiles à la recherche d'un candidat. Il précise les qualifications, l'expérience, les missions et les contraintes de travail.

Rubrique	Profil attendu
Formation et expérience	Diplôme d'État d'auxiliaire de puériculture; au moins 2 ans d'expérience dans un emploi similaire.
Position	Sous l'autorité de l'éducateur de jeunes enfants; travail en équipe pluridisciplinaire.
Missions	Accueillir et accompagner enfants et parents; identifier les besoins, assurer les soins, observer et transmettre les informations, proposer des activités d'éveil, entretenir le matériel, encadrer des stagiaires et appliquer le projet d'établissement.
Qualités et contraintes	Vigilance, sens de l'observation, écoute, capacité à travailler en équipe; présence sur toute l'amplitude d'ouverture, y compris à l'ouverture et à la fermeture.

Le profil doit distinguer les exigences indispensables des qualités souhaitées et rester directement lié aux missions réelles du poste.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Diplôme d'État, 2 ans d'expérience minimum, compétences de soin, d'observation et de relation, disponibilité sur toute l'amplitude d'ouverture.

Question 1.5. Expliquez l’utilisation du profil de poste dans la procédure de recrutement.

1. Avant la publication, le profil sert à définir les critères requis et à rédiger une annonce fidèle aux missions et contraintes du poste.
2. À réception des candidatures, il guide la présélection selon des critères communs, notamment le diplôme, l’expérience et la disponibilité.
3. Lors de l’entretien, il permet de préparer les questions et une grille d’évaluation pour comparer les candidatures.

Le choix final s’appuie ainsi sur l’adéquation entre le profil du candidat et les besoins de la crèche. Utilisés de la même façon pour tous, ces critères rendent le recrutement plus cohérent, objectif et non discriminatoire.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le profil sert à rédiger l’offre, présélectionner les candidatures et évaluer les candidats en entretien.

2. Vaccination et prévention des risques infectieux

La vaccination contre l'hépatite B est obligatoire pour les professionnels exerçant en crèche, et un rappel contre la coqueluche est fortement préconisé. Les responsables s'interrogent sur les risques pour les enfants et les parents intervenants, notamment concernant l'hépatite B, la rubéole et la coqueluche.

Principe de la vaccination

Question 2.1. Rappelez le principe général de la vaccination.

La vaccination expose l'organisme à un antigène du micro-organisme, rendu inoffensif ou incapable de provoquer la maladie. Elle déclenche une réponse immunitaire et la formation de cellules mémoire. Lors d'un contact ultérieur avec l'agent infectieux, l'organisme réagit plus vite : la maladie peut être évitée ou ses conséquences limitées. Des rappels peuvent être nécessaires pour maintenir la protection.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La vaccination prépare la mémoire immunitaire pour prévenir la maladie ou en réduire la gravité.

Risques infectieux

Question 2.2. Rédigez une réponse argumentée à l'attention des responsables au regard des risques liés à l'hépatite B, à la rubéole et à la coqueluche, encourus par les enfants ou leurs parents.

Il est pertinent d'informer les parents intervenant régulièrement et de les inviter à vérifier leur vaccination avec un professionnel de santé. L'hépatite B se transmet par le sang et certains liquides biologiques, non par les contacts ordinaires : la vaccination est obligatoire pour les professionnels concernés, mais les parents doivent surtout éviter toute exposition au sang. La rubéole se transmet par voie respiratoire et peut provoquer de graves atteintes chez le fœtus ; les femmes non immunisées en âge de procréer devraient se faire vacciner avant une grossesse. Très contagieuse, la coqueluche se transmet par voie aérienne et peut être mortelle chez le nourrisson. Le rappel des adultes en contact régulier avec les tout-petits est donc à encourager.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Informer les parents, prévenir les expositions au sang, protéger les femmes non immunisées contre la rubéole avant grossesse et encourager le rappel contre la coqueluche.

3. Accessibilité des locaux et de la future cuisine

Les locaux de la crèche sont situés au rez-de-chaussée et doivent permettre à un parent en fauteuil roulant de circuler dans la structure. Le plan des locaux et un guide d'aménagement adapté servent à évaluer l'accessibilité existante et à préciser les règles à respecter pour la future cuisine.

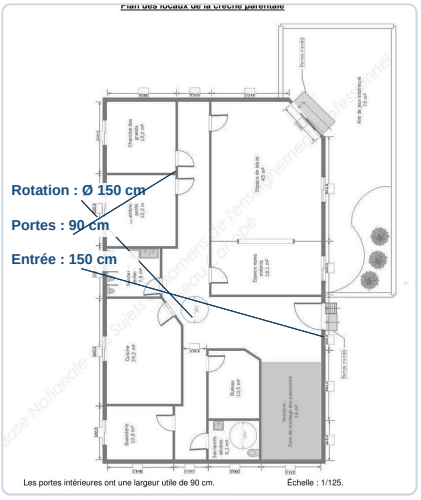
Évaluation des locaux

Question 3.1. À partir du plan des locaux de la crèche, évaluez l'accessibilité de cet espace pour un parent se déplaçant en fauteuil roulant.

Élément du plan	Évaluation
Entrée principale : largeur utile de 150 cm	Largeur favorable au passage du fauteuil.
Portes intérieures : largeur utile de 90 cm	Compatibles avec la largeur d'un fauteuil, de 74 à 86 cm.
Aire de rotation repérée : diamètre de 150 cm	Permet le demi-tour si elle reste dégagée.
Rampe d'accès	Présente, mais sa pente n'est pas indiquée sur le plan.

Les dimensions relevées sont favorables à la circulation. L'accessibilité complète reste à confirmer sur place, notamment pour la pente de la rampe et le maintien des espaces de manœuvre libres.

Repères d'accessibilité sur le plan



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Accessibilité favorable sur le plan, sous réserve de vérifier la pente de la rampe et de garder les espaces de manœuvre dégagés.

Aménagement de la cuisine

Question 3.2. Listez les règles d'aménagement à respecter afin que la future cuisine soit accessible.

La cuisine doit permettre au parent en fauteuil de circuler, d'effectuer un demi-tour et d'utiliser les équipements sans obstacle. Prévoir :

- Une porte utile de 90 cm, avec un effort d’ouverture inférieur à 50 N, et un espace de manœuvre de 1,40 m ou une aire de rotation de 1,50 m de diamètre.
- Des circulations dégagées, un sol stable et des tapis fixés, d’épaisseur inférieure à 2 cm.
- Des commandes, rangements et équipements accessibles entre 0,40 m et 1,40 m de hauteur; laisser un dégagement sous le plan de travail pour les jambes.
- Un éclairage continu d’au moins 100 lux, sans ombre ni éblouissement.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prévoir des circulations et manœuvres libres, des équipements accessibles, une porte facile à ouvrir et un éclairage continu d’au moins 100 lux.

4. Risques sanitaires liés aux repas préparés à domicile

La majorité des parents envisage de préparer les repas de leur enfant à domicile, puis de les apporter à la crèche pour leur conservation, leur remise en température et leur distribution. Il faut repérer les risques à chaque étape et proposer des mesures de prévention en s'appuyant sur les conseils d'hygiène fournis.

Risques sanitaires

Question 4.1. Pour chacune des étapes, de la préparation à la distribution, notamment le transport, la conservation et la remise en température, listez des exemples de risques.

À chaque étape, une contamination ou une température mal maîtrisée peut favoriser la présence et la multiplication des micro-organismes.

Étape	Exemples de risques
Préparation à domicile	Mains, plans ou ustensiles contaminés ; contact entre aliments crus et cuits ; cuisson insuffisante.
Transport	Rupture de la chaîne du froid ou attente prolongée à température ambiante.
Conservation	Réfrigérateur trop chaud, durée excessive ou contact avec des surfaces souillées.
Remise en température	Réchauffage insuffisant ou inégal, permettant la survie des microbes.
Distribution	Contamination par les mains, les ustensiles ou des plats ayant contenu des aliments crus.

Ces risques peuvent provoquer une toxi-infection alimentaire, particulièrement grave chez les jeunes enfants.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Risques : contamination croisée, multiplication microbienne liée à une rupture du froid et réchauffage insuffisant à chaque étape.

Mesures de prévention

Question 4.2. Proposez, pour chacun des risques identifiés, un ensemble de mesures visant à les limiter.

1. **Préparation :** se laver les mains avant et pendant la préparation ; nettoyer les surfaces ; utiliser des planches distinctes pour les aliments crus et cuits ; ne pas réutiliser pour les aliments cuits les ustensiles ayant servi au cru. Bien cuire la viande hachée et éviter viande ou poisson crus et produits au lait cru pour les jeunes enfants.
2. **Transport et conservation :** transporter dans un contenant propre et fermé, maintenir au froid et réfrigérer dès l'arrivée. Ne pas laisser les aliments plus de 2 heures à température ambiante. Pour les repas et biberons des nourrissons, ne pas dépasser 48 heures à 4 °C.
3. **Réchauffage et distribution :** réchauffer uniformément, puis servir avec des mains et ustensiles propres.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Mains et matériel propres, séparation cru/cuit, cuisson adaptée, chaîne du froid respectée et service avec des ustensiles propres.

5. Choix d’un four pour la cuisine de la crèche

La crèche doit choisir un four destiné ponctuellement aux goûters et aux animations, avec un budget de 550 €. Plusieurs modèles présélectionnés sont comparés à partir de leurs caractéristiques techniques et de leurs prix.

Critères de choix

Question 5.1. Justifiez trois critères d’achat d’un four à privilégier dans cette situation professionnelle.

Pour un usage ponctuel destiné aux goûters et aux animations, trois critères sont prioritaires :

- **Prix :** respecter le budget maximal de 550 € pour ne pas pénaliser les autres achats de la crèche.
- **Capacité :** un volume suffisant permet de cuire plusieurs portions en même temps et facilite les activités culinaires.
- **Sécurité et entretien :** une porte froide ou verrouillable réduit les risques pour les jeunes enfants ; un nettoyage simple facilite l’entretien après utilisation.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Critères : prix inférieur ou égal à 550 €, volume adapté aux préparations, sécurité des enfants et entretien facile.

Comparaison des modèles

Question 5.2. Parmi les modèles présentés en annexe 7, sélectionnez le four le plus adapté à la cuisine de la crèche parentale et justifiez votre choix.

Le modèle C offre le meilleur compromis pour une crèche : il respecte le budget, présente le plus grand volume proposé avec le modèle D et dispose de fonctions de sécurité adaptées à la présence d’enfants. Sa classe A+ et sa consommation de 0,70 kWh en chaleur tournante sont également favorables. La pyrolyse facilite le nettoyage. Le modèle D a le même volume, mais sa classe A et sa consommation en chaleur tournante sont moins avantageuses ; ses pièces détachées ne sont pas renseignées.

Modèle	Prix	Volume	Éléments distinctifs
A	425 €	57 L	Pyrolyse, porte froide, classe A (-10 %)
B	299 €	66 L	Verrouillage enfant, nettoyage manuel, pièces disponibles 8 ans
C	525 €	73 L	Classe A+, pyrolyse, porte froide et verrouillage, pièces disponibles 7 ans
D	499 €	73 L	Catalyse, fermeture douce, pièces non renseignées

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Choix : modèle C, 525 € et 73 L. Il reste dans le budget et associe classe A+, pyrolyse, porte froide et verrouillage.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2016)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de BTS Économie sociale familiale, U2 Conseil et expertise technologiques, code ESE2CET, se déroule en 4 heures, coefficient 6, lors de la session 2016. Elle porte sur l'ouverture de la crèche parentale éco-responsable Les Souris Vertes et évalue l'analyse budgétaire, le recrutement, la prévention sanitaire, l'accessibilité des locaux et le choix d'équipements.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le compte de résultat différentiel distingue charges variables et charges fixes pour analyser la couverture des charges par les produits.
- Le seuil de rentabilité correspond au niveau d'activité auquel les produits couvrent l'ensemble des charges.
- La vaccination prépare une réponse immunitaire spécifique contre un agent infectieux.
- La maîtrise des contaminations alimentaires repose notamment sur l'hygiène des mains, la séparation des aliments et le contrôle du temps et de la température.

Points de vigilance & attentes du jury

- Présentez les calculs budgétaires avec leurs unités et les hypothèses de fréquentation utilisées.
- Appuyez l'évaluation de l'accessibilité sur les dimensions du plan et les indications du guide fourni.
- Traitez chaque étape du repas, de la préparation à la distribution, en reliant les risques aux mesures préventives.
- Comparez les fours selon des critères justifiés et vérifiez que le modèle retenu respecte le budget de 550 €.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment déterminer le seuil de rentabilité à partir du budget prévisionnel ?

Séparez les charges fixes des charges variables, puis calculez la marge sur coûts variables. Le seuil correspond au chiffre d'affaires nécessaire pour couvrir les charges fixes. Pour l'exprimer en journées ou en enfants, utilisez le tarif et la durée de présence indiqués.

Q : Pourquoi distinguer la vaccination contre l'hépatite B des recommandations concernant la coqueluche et la rubéole ?

Le sujet indique que la vaccination contre l'hépatite B est obligatoire pour les professionnels concernés, tandis qu'un rappel contre la coqueluche est préconisé. Il demande aussi de considérer la vaccination contre la rubéole chez les femmes non immunisées en âge de procréer.

Q : Quel est le barème global et quelle pénalité de présentation est possible ?

Les questions 1 à 5 valent respectivement 7, 3,5, 4, 3,5 et 2 points, soit 20 points au total. Le jury peut retrancher de 0 à 2 points en cas d'insuffisances graves de présentation, de syntaxe ou d'orthographe.

Q : Quels éléments justifier pour évaluer l'accessibilité des locaux ?

Analysez les espaces de circulation et les portes à partir du plan, puis confrontez-les aux dimensions et aux indications du guide fourni. Justifiez vos constats à partir des documents du sujet, sans ajouter de critères non demandés.

Sujet officiel associé (PDF) : https://btsesf.fr/assets/annales/bts-esf/E2 - Organisation technique de la vie quotidienne dans un service, dans un établissement/2016/BTS ESF - E2 - Organisation technique de la vie quotidienne dans un service, dans un établissement - Session 2016 - 1-Sujet.pdf

Ressources BTS Économie Sociale et Familiale : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.