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 :
www.formav.co/explorer

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE

CONSEIL ET EXPERTISE TECHNOLOGIQUES - U2

SESSION 2016

_____

Durée : 4H00
Coefficient : 6

_____

Matériel autorisé.

Toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique sous réserve que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante conformément à la circulaire n°99-186 du 16/11/1999.

Tout autre matériel est interdit.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet comporte 13 pages, numérotées de 1/13 à 13/13.

AIDE À L'OUVERTURE DE LA CRÈCHE PARENTALE « LES SOURIS VERTES »

Vous êtes Technicien(ne) Supérieur(e) en Économie Sociale Familiale (TSESF) au sein du service petite enfance de la mairie de la ville de B. Des parents de la commune portent un projet d'ouverture de crèche parentale éco-responsable et sollicitent le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) dont vous dépendez.

Vous avez été chargé(e) de leur apporter une aide en mettant à leur disposition vos compétences en expertise et conseils techniques pour mener à bien ce projet. Vos objectifs sont notamment d'assurer la sécurité des enfants accueillis, de garantir l'accessibilité des locaux, de réduire leur impact environnemental et d'analyser la faisabilité du projet.

La crèche parentale « Les Souris Vertes » est une structure associative qui a pour objet de créer un lieu d'accueil pour les enfants de 2 mois à 4 ans. La capacité d'accueil maximale de la structure est de 20 enfants. Les parents sont impliqués dans le fonctionnement de la structure (accueil, ateliers, etc.) et travailleront au quotidien avec une équipe de professionnels qui serait composée d'un éducateur de jeunes enfants, d'un auxiliaire de puériculture et de deux assistants petite enfance (recrutés sous contrat aidé).

1. Dans un premier temps, vous aidez les responsables du projet à déterminer les éléments budgétaires nécessaires à la viabilité du projet et vous les accompagnez dans le recrutement d'une auxiliaire de puériculture.

Le trésorier de l'association a élaboré le budget prévisionnel de la future crèche à partir de données recueillies auprès d'une structure similaire. Il vous communique certains éléments de ce budget ainsi que des informations concernant le futur fonctionnement de la crèche **(annexe 1).**

1.1. Après avoir présenté le compte de résultat différentiel, calculez le montant des prestations qu'il faudrait réaliser pour atteindre l'équilibre financier.

1.2. Déduisez-en le seuil de rentabilité journalier et le nombre total d'enfants à inscrire pour atteindre cet équilibre.

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

Base Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Les responsables du projet vous remettent une fiche de poste d'auxiliaire de puériculture élaborée lors d'une réunion de travail **(annexe 2)** et vous sollicitent pour la création d'un outil relatif au recrutement.

1.4. Élaborez le profil de poste pour cet emploi.

1.5. Expliquez l'utilisation de cet outil dans la procédure de recrutement.

2. L'article L. 3111-4 du Code de la santé publique rend obligatoire la vaccination contre l'hépatite B pour les professionnels qui exercent dans une crèche. Pour ce même personnel, une dose de rappel du vaccin anti-coquelucheux est fortement préconisée.

Cette réglementation ne s'appliquant qu'aux professionnels, les responsables du projet s'interrogent quant à la pertinence d'étendre ces recommandations aux parents intervenant régulièrement dans la structure et souhaitent à cette fin, recueillir votre avis.

Au regard des usagers de cette structure, la vaccination contre la rubéole, conseillée aux femmes non immunisées en âge de procréer, est à considérer.

2.1. Rappelez le principe général de la vaccination.

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.

3. Les locaux pour la crèche parentale sont situés au rez-de-chaussée d'un immeuble d'habitation collective. L'ensemble est partiellement meublé et équipé. Exceptée la cuisine, les autres espaces sont aménagés. Les responsables du projet souhaitent s'assurer que la crèche respectera la réglementation concernant les Établissements Recevant du Public (ERP) définie par la loi Handicap 2005. Ils veulent notamment vérifier qu'un des parents se déplaçant en fauteuil roulant pourra circuler librement dans la structure et vous consultent à cet effet.

3.1. À partir du plan de la crèche présenté en **annexe 4**, évaluez l'accessibilité de cet espace.

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

4. Les parents hésitent quant aux futures modalités de la fourniture des repas dans la structure, notamment pour les enfants de plus de 18 mois. Certains souhaiteraient pouvoir proposer leurs propres repas à leur(s) enfant(s), d'autres préfèreraient recourir à un prestataire. À la demande des parents, vous préparez une réunion afin d'arrêter avec eux un mode de fonctionnement.

Il s'avère qu'une majorité de parents privilégie la première solution. Les repas seraient préparés à domicile par chaque usager pour son enfant, amenés chaque matin à la crèche, réchauffés avant consommation puis distribués. Au vu des risques inhérents à ce choix d'organisation, vous souhaitez rappeler un certain nombre de recommandations à respecter lors de la préparation à domicile. Vous désirez également souligner auprès des parents que les étapes de transport, conservation, remise en température et distribution des plats peuvent se révéler tout aussi critiques.

4.1. Pour chacune de ces étapes, de la préparation à la distribution, listez des exemples de risque.

4.2. Proposez, pour chacun d'entre eux, un ensemble de mesures visant à les limiter.

5. L'équipement électroménager de la cuisine n'a pas encore été acheté. Vous devez sélectionner les appareils de froid, de lavage et de cuisson. Vous commencez par étudier les modèles de four qui serviront ponctuellement pour les goûters et pour des animations. Vous disposez d'un budget de 550 € pour l'achat d'un four.

5.1. Justifiez 3 critères d'achat d'un four à privilégier dans cette situation professionnelle.

Vous avez effectué une présélection de fours qui correspondent à ces critères **(annexe 7)**.

5.2. Sélectionnez le four le plus adapté pour la cuisine de la crèche parentale parmi les modèles présentés en **annexe 7.** Justifiez votre choix.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

ANNEXES

Annexe 1 – Données du budget prévisionnel 2017 de la crèche parentale « Les Souris Vertes ».

Annexe 2 – Fiche de poste d'auxiliaire de puériculture.

Annexe 3 – Principales caractéristiques de la coqueluche.
D'après « les fiches infos » de l'institut Pasteur. Institut Pasteur [site internet]. Disponible sur : https://www.pasteur.fr (consulté le 18/11/2015).

Annexe 4 – Plan des locaux de la crèche parentale.

Annexe 5 – « *Guide du logement adaptée aux personnes handicapées* », (extraits). Maison Départementale des Personnes Handicapées de la Somme, édition 2009, p. 27 et p.36.

Annexe 6 – Conseils d'hygiène dans la cuisine.
D'après la fiche conseil ANSES « Dix gestes simples pour prévenir les risques microbiologiques dans une cuisine ». ANSES [site internet]. Disponible sur : https://anses.fr (consulté le 18/11/2015).

Annexe 7 – Modèles de fours présélectionnés pour la cuisine de la crèche parentale.
Darty [site internet]. Disponible sur : http://www.darty.com (consulté le 10/09/2015).

BARÈME

Question 1 - 7 points.
Question 2 - 3,5 points.
Question 3 - 4 points.
Question 4 - 3,5 points.
Question 5 - 2 points.

Le jury se réserve le droit de pénaliser de 0 à 2 points toute copie dont la présentation, la syntaxe et l'orthographe présenteraient des insuffisances graves.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Annexe 1 –

Données du budget prévisionnel 2017 de la crèche parentale « Les Souris Vertes ».

Charges prévisionnelles 2017 (en euros).

Charges	Montant	Variable	Fixe
Alimentation (goûters)	3 564	x	
Locaux (loyer)	0[1]		x
Matériel d'éveil	4 600	x	
Pharmacie - Hygiène	2 200	x	
Animation	1 800	x	
Salaire du personnel	87 432		x
Charges sociales	20 109		x
Équipement électroménager	6 000	x	
Autres charges fixes	2 800		x

Produits prévisionnels 2017.

Prestations de services encaissées : 84 930,12 €.

Subventions prévisionnelles.

Subvention municipale : 8 200 €.

Subvention du conseil départemental : 12 000 €.

Temps de présence moyen des enfants.

(Estimé sur la base d'une structure comparable)

20 jours /mois durant 11 mois.

Tarif moyen journalier payé par les familles.

(Estimation incluant la participation de la CAF)

30,5 €

Nombre d'enfants préinscrits : 10

[1] Locaux mis à disposition par la commune.

Base nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Annexe 2 –

Fiche de poste d'auxiliaire de puériculture.

L'auxiliaire de puériculture est titulaire du diplôme d'État d'auxiliaire de puériculture. Il assure une prise en charge globale des enfants accueillis et veille à leur sécurité et à leur bien-être en collaboration avec l'éducateur de jeunes enfants et les assistants petite enfance.

Position hiérarchique.

Placé sous l'autorité de l'éducateur de jeunes enfants, il travaille en équipe pluridisciplinaire.

Missions.

- Accueillir l'enfant et ses parents au quotidien, les accompagner et les soutenir dans leur rôle parental.
- Identifier les besoins de chaque enfant qui lui est confié et effectuer les soins qui en découlent individuellement et en groupe (repas, hygiène, sommeil et communication).
- Observer l'enfant et mesurer les principaux paramètres liés à son développement et à son état de santé.
- Repérer les signes de maltraitance, de violence et de négligence, et les signaler à qui de droit.
- Recueillir et transmettre ses observations par oral et par écrit pour une bonne continuité de la prise en charge des enfants afin de s'assurer des transmissions de qualité aux parents.
- Mettre en place des activités d'éveil, de loisir et d'éducation.
- Entretenir, ranger, respecter et faire respecter l'environnement matériel des enfants.
- Encadrer des stagiaires assistant petite enfance.
- Appliquer le projet d'établissement et suivre son évolution.
- L'auxiliaire de puériculture est obligatoirement présent sur toute la plage horaire d'ouverture de la crèche (notamment à l'ouverture et à la fermeture).

Remarque : l'auxiliaire de puériculture recruté doit avoir une expérience minimum de 2 ans dans un emploi similaire.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement Professionnel
Réseau Canopé

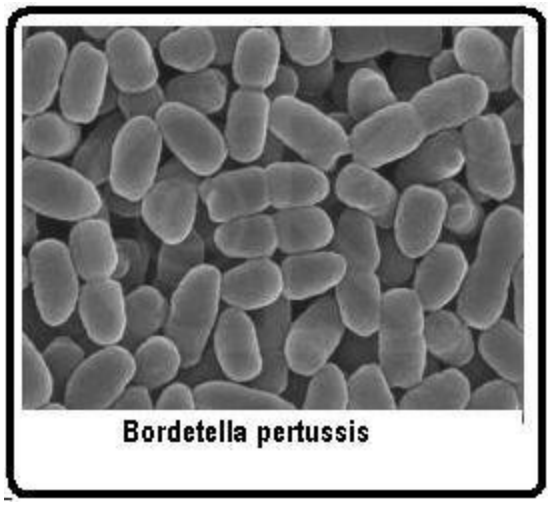
Annexe 3 –

Principales caractéristiques de la coqueluche.

D'après « les fiches infos » de l'institut Pasteur. Institut Pasteur [site internet]. Disponible sur : https://www.pasteur.fr (consulté le 18/11/2015).

LA COQUELUCHE

CAUSE


Bordetella pertussis

La coqueluche est une maladie respiratoire très contagieuse causée par la bactérie *Bordetella pertussis*. La contamination s'opère par voie aérienne lors de contacts directs avec des personnes infectées. Dans les régions où les enfants n'ont pas été vaccinés, la transmission se fait d'enfants à enfants. En revanche, dans les régions où les enfants sont vaccinés depuis des décennies, comme la France, la transmission se fait maintenant d'adultes à nourrissons. La coqueluche ne confère pas une immunité à vie et il est possible de la contracter plusieurs fois dans sa vie.

SYMPTÔMES ET CONFIRMATION DU DIAGNOSTIC

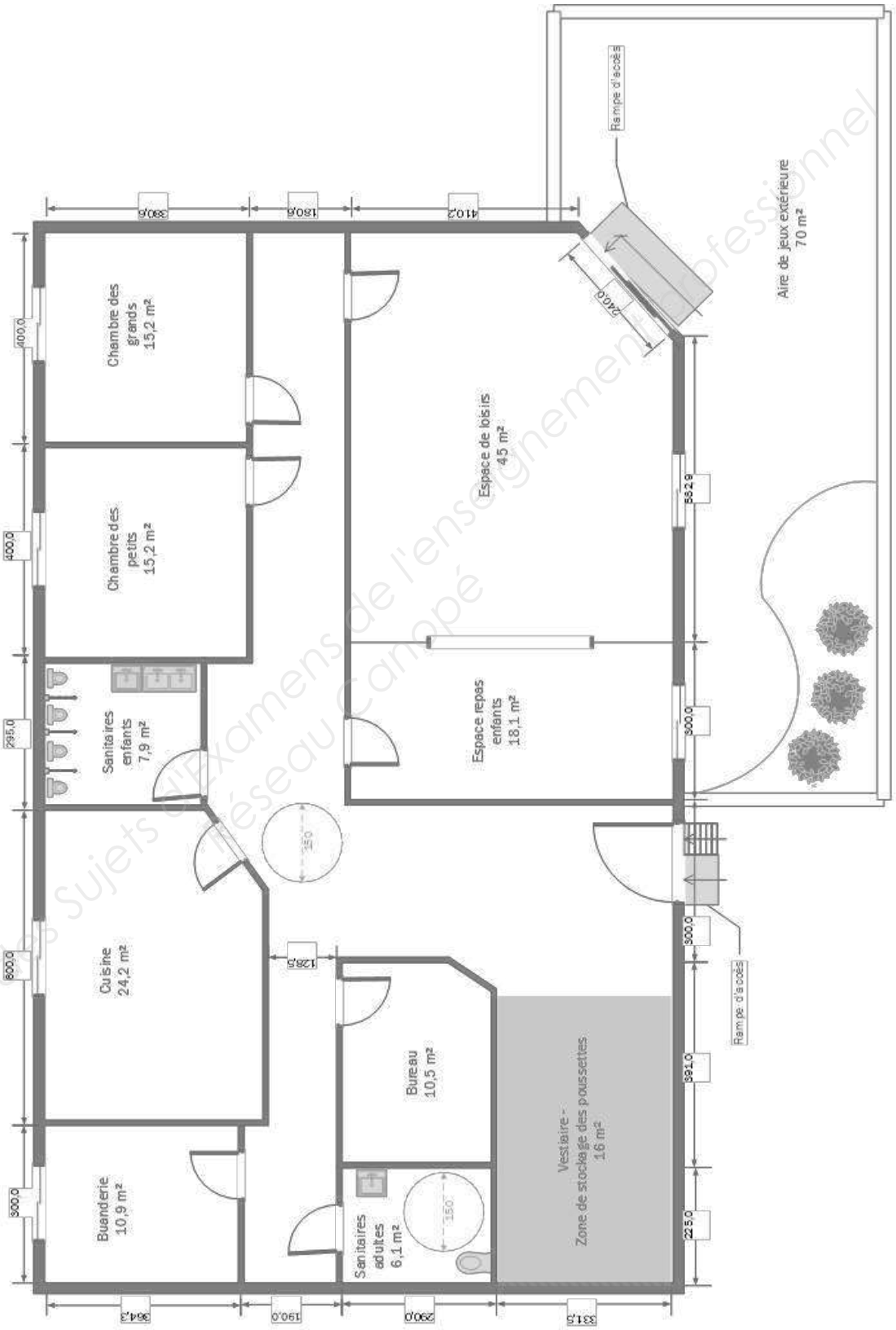
La coqueluche clinique typique se caractérise par trois phases : **une phase d'incubation** tout d'abord, sans aucun symptôme, suivi d'une rhinorrhée atypique de deux semaines environ ; **une phase paroxystique** qui se caractérise par une toux persistante de plus de 7 jours, sans fièvre dans la majorité des cas, avec quintes associées à une reprise inspiratoire difficile, ou des apnées ou accès de cyanose, ou encore des vomissements survenant après les quintes. Chez les adolescents et adultes une recrudescence nocturne est observée dans la majorité des cas. Enfin **la phase de convalescence** qui peut durer de une à plusieurs semaines. Chez les jeunes enfants, les complications majeures sont des pneumonies ou des affections neurologiques (crises convulsives, encéphalites).

Chez le nourrisson, la coqueluche peut être très grave voire mortelle. Les caractéristiques cliniques pouvant varier, en particulier chez les adultes en fonction de leur restant d'immunité, il est très important de confirmer la maladie par un diagnostic biologique afin de pouvoir arrêter la transmission très rapidement, la maladie étant très contagieuse, et protéger les personnes en contact avec la personne infectée.

Base nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Annexe 4 –

Plan des locaux de la crèche parentale



Les portes intérieures ont une largeur utile de 90 cm. Échelle : 1/125.

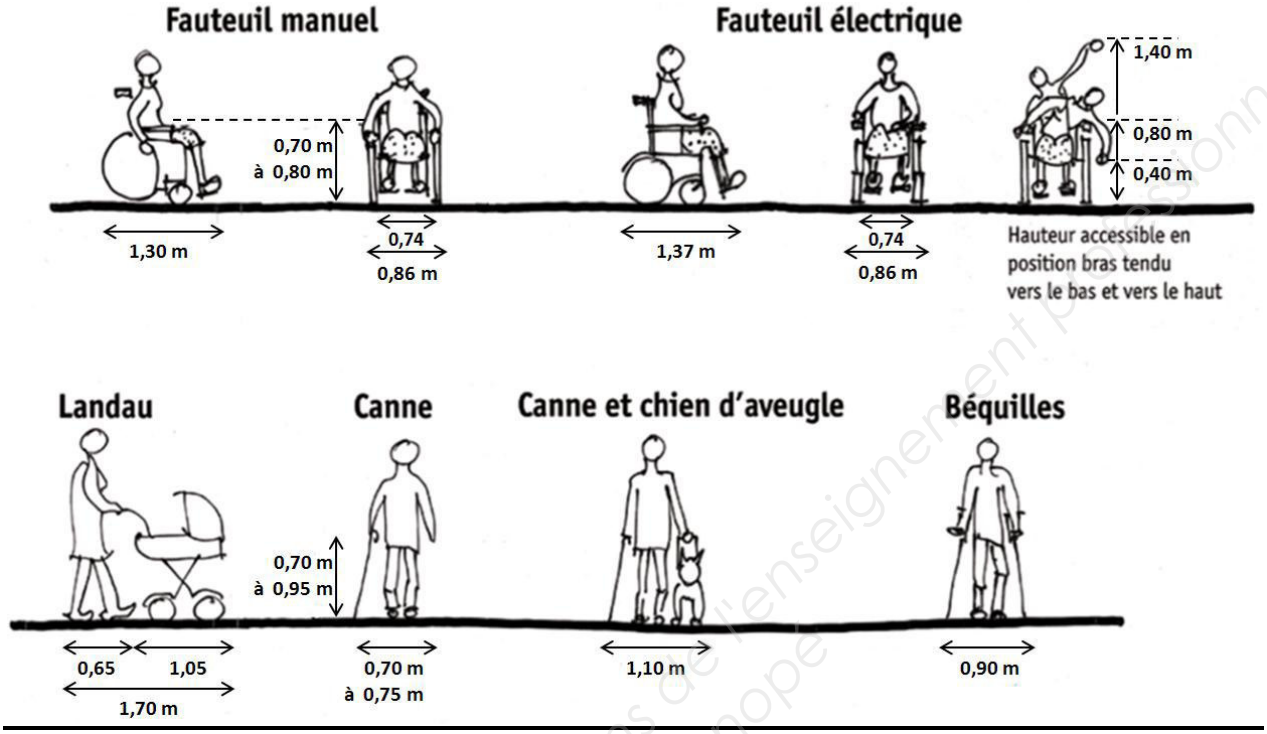
La porte d'entrée principale a une largeur utile de 150 cm.

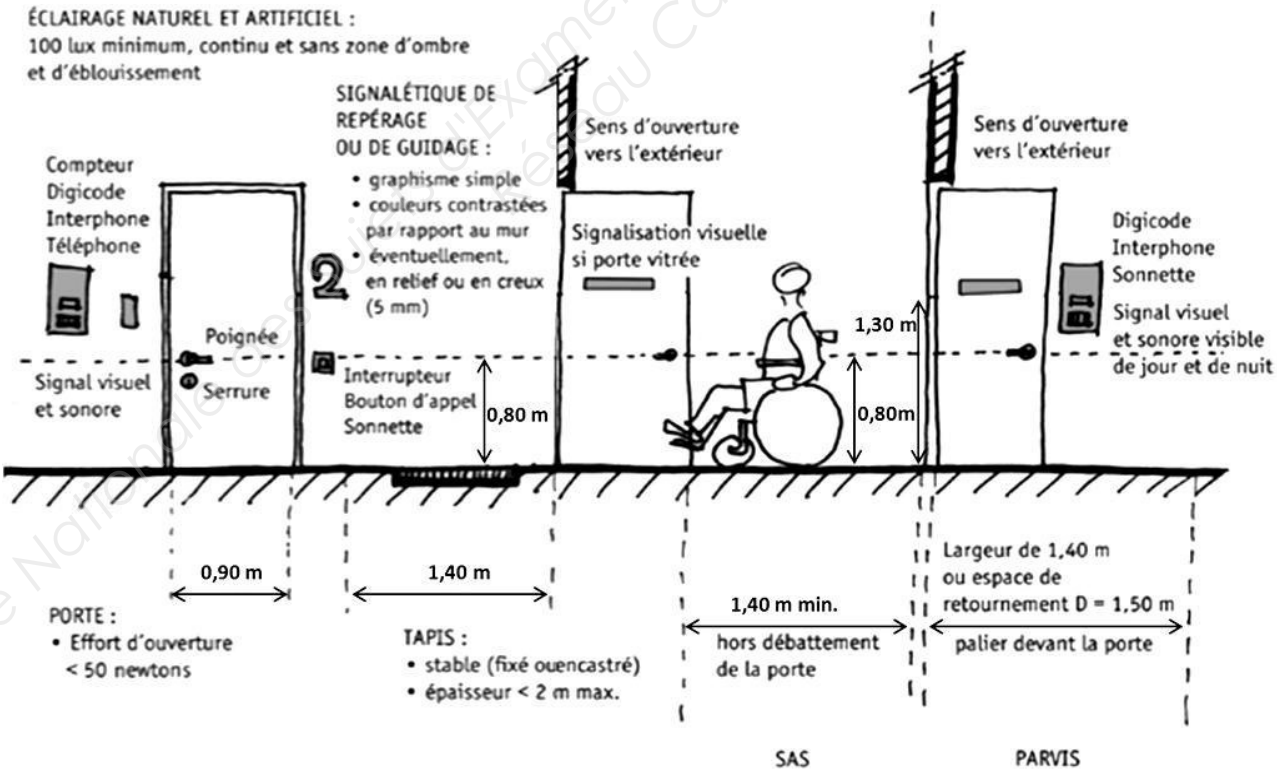
Base Nationale des Sujets d'examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Annexe 5 –

« Guide du logement adapté aux personnes handicapées » (extraits).

Maison Départementale des Personnes Handicapées de la Somme, édition 2009, p. 27 et p.36.





Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Annexe 6 –

Conseils d'hygiène dans la cuisine.

D'après la fiche conseil ANSES « Dix gestes simples pour prévenir les risques microbiologiques dans une cuisine ». ANSES [site internet]. Disponible sur : https://anses.fr (consulté le 18/11/2015).

Des gestes simples pour prévenir les risques microbiologiques dans la cuisine



La prévention et la maîtrise des contaminations tout au long de la chaîne alimentaire ont contribué à une amélioration significative de la qualité microbiologique des aliments. Pourtant, en 2011, 38 % des foyers de toxi-infections d'origine alimentaire déclarés en France sont survenus dans le cadre familial. La méconnaissance des voies d'entrée, des transferts, de la multiplication et de la survie des micro-organismes dans la cuisine est réelle chez les consommateurs. Afin d'aider le consommateur à limiter les risques de contamination à son domicile, plus particulièrement dans sa cuisine, voici, selon l'Anses, les sept mesures prioritaires de prévention.

1. Avant et pendant la préparation des repas, bien se laver les mains avec du savon, ou à défaut, avec une lingette, un gel ou une solution antibactérienne.

2. Si des aliments se répandent dans le réfrigérateur, nettoyer sans tarder au détergent les surfaces salies. Un nettoyage complet du réfrigérateur doit être pratiqué autant que nécessaire et au moins une fois par an.

3. À chaque type d'aliment sa planche à découper : en réserver une à la viande et aux poissons crus, et une autre aux produits cuits et aux légumes propres. Une fois les aliments cuits, ne pas réutiliser les plats et ustensiles utilisés pour les transporter crus.

4. Pour limiter le risque de multiplication des micro-organismes, ne pas conserver les aliments plus de 2 heures à température ambiante avant réfrigération.

5. Pour les protéger des pathogènes, la consommation de la viande hachée bien cuite à cœur est recommandée aux jeunes enfants, aux femmes enceintes et aux personnes immunodéprimées.

6. La consommation de viande ou de poisson cru (en tartare ou carpaccio) et de produits laitiers au lait cru (à l'exception des fromages à pâte cuite pressée comme le gruyère ou le comté) est fortement déconseillée aux enfants, aux femmes enceintes et aux personnes immunodéprimées.

7. Les repas et biberons de lait des nourrissons nécessitent une attention particulière : ne pas les conserver plus de 48 heures à 4°C. Pour les bébés les plus sensibles aux infections, privilégier des préparations stériles sous forme liquide.

Base nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Annexe 7 –

Modèles de fours sélectionnés pour la cuisine de la crèche parentale.

Modèles de fours présélectionnés pour la cuisine de la crèche parentale.
Darty [site internet]. Disponible sur : http://www.darty.com (consulté le 10/09/2015).

Modèle A	Modèle B
 Four encastrable électrique BOSCH HBA64B262F NOIR **425 €** *Dont 6€ d'éco-part. DEEE* **DIMENSIONS :** h59,7 x l56 x p55 **VOLUME :** 57 L	 Four encastrable électrique BOSCH HBN231S4 NOIR **299 €** *Dont 6 € d'éco-part. DEEE* **DIMENSIONS :** h59,7 x l56 x p55 **VOLUME :** 66 L
MODE DE CUISSON : multifonction – chaleur tournante. **NETTOYAGE :** pyrolyse. **CLASSE ÉNERGETIQUE :** A (-10%) **CHAUFFAGE CLASSIQUE :** 0,90 kWh **CHALEUR TOURNANTE :** 0,70 kWh **PUISSANCE TOTALE :** 3580 W **SECURITE :** porte froide. **PROGRAMMATION:** électronique, avec préconisateur de température. **DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DÉTACHÉES :** ---	   **MODE DE CUISSON :** multifonction – air brassé. **NETTOYAGE :** manuel. **CLASSE ÉNERGETIQUE :** A **CHAUFFAGE CLASSIQUE :** 0,96 kWh **CHALEUR TOURNANTE :** 0,88 kWh **PUISSANCE TOTALE :** 2 800 W **SECURITE :** verrouillage porte (programme sécurité enfants S). **PROGRAMMATION:** électronique, 6 modes de cuisson. **DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DÉTACHÉES :** 8 ans.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Modèle C	**Modèle D**
 Four encastrable électrique WHIRLPOOL AKZM811IX INO **525 €** *Dont 6€ d'éco-part. DEEE* **DIMENSIONS :** h60 x l56 x p65 **VOLUME :** 73 L	 Four encastrable électrique CANDY FXMH7490X **499 €** *Dont 6€ d'éco-part. DEEE* **DIMENSIONS :** h59,5 x l59,5 x p54,5 **VOLUME :** 73 L
MODE DE CUISSON : multifonctions – chaleur tournante. **NETTOYAGE :** pyrolyse. **CLASSE ÉNERGETIQUE :** A + **CHAUFFAGE CLASSIQUE :** 0,91 kWh **CHALEUR TOURNANTE :** 0,70 kWh **PUISSANCE TOTALE :** 3 650 W **SECURITE :** porte froide ; fermeture douce de la porte, verrouillage porte. **PROGRAMMATION:** électronique, avec préconisateur de température. Fonction préchauffage rapide. **DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DÉTACHÉES :** 7 ans.	**MODE DE CUISSON :** multifonctions – chaleur tournante. **NETTOYAGE :** catalyse. **CLASSE ÉNERGETIQUE :** A **CHAUFFAGE CLASSIQUE :** 0,91 kWh **CHALEUR TOURNANTE :** 0,95 kWh **PUISSANCE TOTALE :** 2 100 W **SECURITE :** fermeture douce de la porte. **PROGRAMMATION:** électronique, avec préconisateur de température. **DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DÉTACHÉES :** ---

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.