

 **CFA de l'académie de Versailles** 

CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF

UFA Anatole France - 130 Boulevard de Valmy 92700 Colombes

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif est un professionnel qualifié qui exerce des activités de service :

- dans les services techniques des structures collectives publiques ou privées assurant ou non l'hébergement des personnes ;
 - au domicile privé individuel ou collectif
 - d'employeurs particuliers
 - par l'intermédiaire d'organismes prestataires ou mandataires de services (emplois familiaux).
- Il sera en mesure de :
- Maintenir en état le cadre de vie des personnes
 - Préparer et servir des repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
 - Travailler seul à domicile et au sein d'une équipe de travail en collectivité dans le respect des règles de vie à domicile comme en collectivité.

CONTENU

Compétences professionnelles :

S'informer

- Prendre les consignes de travail
- Dresser l'état des lieux du contexte de travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités
- Apprécier l'autonomie, l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'utilisateur, de la famille...ou d'autres professionnels

S'organiser

- Élaborer le plan de travail
- Mettre en place les moyens nécessaires aux activités
- Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, de produits d'entretien, de consommables ...
- Gérer les activités déléguées à un autre prestataire

S'adapter

- S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue

Réaliser et contrôler

- Mettre en œuvre les techniques de conservation en milieu familial
- Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial
- Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial
- Mettre en œuvre les techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des préparations culinaires élaborées à l'avance, des repas en collectivités
- Mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires en collectivités
- Assurer le service des repas, des collations en collectivités
- Entretien le logement et les espaces de vie privée
- Assurer l'entretien courant des locaux collectifs
- Entretien le linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial
- Entretien le linge en collectivités
- Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en place des solutions de remédiation

Communiquer et rendre compte

- Établir des relations interpersonnelles avec les usagers, avec les autres professionnels dans le respect des règles du savoir-vivre et de la discrétion professionnelle
- Transmettre des informations à caractère professionnel

Savoirs :

- Hygiène professionnelle
- Sciences de l'alimentation
- Produits et matériaux communs
- Organisation du travail
- Communication professionnelle
- Qualité des services
- Connaissance des milieux d'activités (domicile privé des personnes)
- Technologies du logement
- Connaissance des milieux d'activités (structures collectives)
- Technologies des locaux en structures collectives
- Français et Histoire- Géographie - Education civique
- Mathématiques – Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive

PUBLICS

- Salarié en Contrat d'Apprentissage

DURÉE

De 400 h

DATES

Date de début : 01 septembre 2024

Date de fin : 30 juin 2025

PRÉ-REQUIS

Sur positionnement

3ème de collège.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

VALIDATION

- Diplôme / unité de diplôme
CAP assistant(e) technique en milieu familial et collectif

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Cours du jour
- Face à face

POURSUITE D'ACTIVITÉS

La dénomination de l'emploi occupé varie selon les profils de poste définis par les employeurs en fonction du statut ou des conventions collectives de référence.

L'expérience professionnelle et les aptitudes personnelles permettent au titulaire du CAP assistant(e) technique en milieu familial et collectif d'accéder à des postes de plus larges responsabilités.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Apprentissage en deuxième année.

[Fiche RNCP 37669](#)

Moyens matériels : Plateaux techniques équipés avec le matériel et appareils nécessaires aux formations en fonction du domaine d'activité, salles banalisées, salles informatiques. Centre d'informations et de documentation. Restauration sur site.

Moyens humains : enseignants de l'éducation nationale. Interventions ponctuelles de professionnels du secteur possibles.

Modalités de recrutement : Affelnet, dossier de candidature, entretien, tests, positionnement pédagogique. Possibilité d'intégrer le cycle de formation en deuxième année en fonction de l'expérience professionnelle du candidat.

Modalités pédagogiques : Alternance centre de formation et entreprise. Cours en face à face ou distanciel possible. Mises en situations professionnelles. Chef d'œuvre.

COÛT

Reste à charge 0 €

FINANCEMENT

- Entreprise et OPCO

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Santé, social

CONTACT

Mme Mathilde Gagneau

Mail : mathilde.gagneau@ac-versailles.fr

Tél : 01.47.84.10.34

RÉFÉRENT HANDICAP

Mme Charleen Courtois

charleen.courtois@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Un(e) apprenti(e) en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements dans le cadre de sa formation en prenant contact avec la référente handicap. Ainsi, il/elle bénéficie d'un accueil et d'un accompagnement particulier tout au long de sa formation en alternance.

Une demande de Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) doit être effectuée auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) du département de résidence. Les équipes du CFA académique sont sensibilisées et mobilisées pour accueillir des personnes en situation de handicap et leur proposer un accompagnement adapté pour favoriser leur formation en alternance.

