



Le CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF (ATMFC)



Référentiel des activités professionnelles



DES EMPLOIS POLYVALENTS EN COLLECTIVITÉ ET DES EMPLOIS FAMILIAUX

Le titulaire du CAP assistant(e) 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).

CE PROFESSIONNEL ASSURE DES ACTIVITÉS DE MAINTIEN EN ÉTAT DU CADRE DE VIE DES PERSONNES

Activités liées à l'alimentation :
préparation et service des repas

Activités d'entretien du cadre de vie :
logement / locaux

Activités d'entretien du linge et des vêtements

Insertion professionnelle en milieu familial ou en structure collective

Aide à domicile

- Associations d'aide à domicile
- Entreprises de services à la personne
- CCAS
- Foyer logement

Agent de service:

- Hôpital
- Clinique
- EHPAD
- Crèches
- Écoles, collèges, lycées

REFERENTIEL DE L'EMPLOI FAMILIAL

Activité 1 : ACTIVITES LIEES A L'ALIMENTATION

- 1 - 1 Approvisionnement, entreposage des denrées et des plats préparés.
- 1 - 2 : Réalisation d'entrées froides, d'entrées chaudes, de desserts
- 1 - 3 : Réalisation de plats principaux
- 1 - 4 : Préparations de collations
- 1 - 5 : Mise en place et service des repas
- 1 - 6 : Remise en état des matériels et des espaces de repas

ACTIVITÉ 2 : ENTRETIEN DU CADRE DE VIE EN MILIEU FAMILIAL

- 2 - 1 : Approvisionnement et entreposage des produits d'entretien des locaux, des matériels
- 2 - 2 – Entretien du logement ou des espaces privés

ACTIVITÉ 3 : ENTRETIEN DU LINGE ET DES VÊTEMENTS

- 3 - 1 Gestion du linge familial
- 3 -2 – Approvisionnement et entreposage des produits d'entretien du linge et des vêtements
- 3 - 3 - Entretien du linge familial et des vêtements

REFERENTIEL DE L'EMPLOI EN COLLECTIVITE

ACTIVITE 1 : PRODUCTION ALIMENTAIRE

- 1 - 1 Réception, stockage, entreposage de denrées, de préparations culinaires élaborées à l'avance
- 1 - 2 Préparations préliminaires des denrées en vue de leur cuisson ou de leur assemblage
- 1 - 3 Réalisation par assemblage de préparations servies froides (entrées, desserts...)
- 1 - 4 : Réalisation de préparations culinaires simples
- 1 - 5 : Adaptation de préparations culinaires à des spécifications diététiques prescrite
- 1 - 6 : Préparation de collations
- 1 - 7 : Conditionnement en vue d'une distribution différée dans le temps ou dans l'espace
- 1 - 8 : Maintien et remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance
- 1 - 9 : Service et distribution
- 1 - 10 : Remise en état des espaces de préparation et de service des repas

ACTIVITÉ 2 : ENTRETIEN DU CADRE DE VIE EN COLLECTIVITÉ

- 2 - 1 : Gestion des matériels et des produits d'entretien des locaux
- 2 - 2 : Entretien des espaces privés et des espaces collectif

ACTIVITÉ 3 : ENTRETIEN DU LINGE ET DES VÊTEMENTS EN COLLECTIVITÉ

- 3 - 1 Gestion du linge* de la collectivité (traité sur place et à l'extérieur) * le terme linge inclut les vêtements (de travail, des usagers/clients)
- 3 - 2 Gestion des produits et des matériels d'entretien du linge traité sur place
- 3 - 3 Entretien du linge traité sur place

MISE EN RELATION DU REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES ET DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

ACTIVITÉS	CAPACITÉS	COMPÉTENCES TERMINALES
PRÉPARATION DES ACTIVITÉS	C1 S'INFORMER	C 11 - Prendre les consignes de travail C 12 - Dresser l'état des lieux du contexte de travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités C 13 - Apprécier l'autonomie, l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'utilisateur, de la famille...ou d'autres professionnels
	C2 S'ORGANISER	C 21 - Élaborer le plan de travail C 22 - Mettre en place les moyens nécessaires aux activités C 23 - Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, de produits d'entretien, de consommables ... C 24 - Gérer les activités déléguées à un autre prestataire
	C3 S'ADAPTER	C 31- S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue
RÉALISATION DES ACTIVITÉS	C4 RÉALISER ET CONTRÔLER	C 41 F - Mettre en œuvre les techniques de conservation en milieu familial C 42 F - Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial C 43 F - Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial C 41 C - Mettre en œuvre les techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des préparations culinaires élaborées à l'avance, des repas en collectivités C 42 C - Mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires en collectivités C 43 C- Assurer le service des repas, des collations en collectivités C 44 F- Entretien du logement et des espaces de vie privée C 44 C - Assurer l'entretien courant des locaux collectifs C 45 F - Entretien du linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial C 45 C - Entretien du linge en collectivités C 46 - Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en place des solutions de médiation
RELATIONS AVEC LES USAGERS ET LES PROFESSIONNELS	C5 COMMUNIQUER RENDRE COMPTE	C 51 - Établir des relations interpersonnelles avec les usagers, avec les autres professionnels dans le respect des règles du savoir-vivre et de la discrétion professionnelle C 52 - Transmettre des informations à caractère professionnel

DES PERIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL



Arrêté du 22 juillet 2019 modifiant l'arrêté du 11 août 2004 création du CAP ATMFC

- Elles permettent à l'élève ou au stagiaire d'acquérir les compétences liées aux emplois qui caractérisent le CAP ATMFC, développer les capacités d'autonomie et de responsabilité, d'acquérir et de mettre en œuvre les compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être.

14 semaines de PFMP sur un cycle de 2 années de formation

7 semaines au cours de la 1^{ère} année

7 semaines au cours de la 2^{ème} année

Où?

Evaluations certificatives en CCF

-en structures collectives ;
-au domicile privé des personnes, *l'équivalent de deux semaines minimum*

Carte des formations CAP ATMFC

