

**CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX  
FAMILIAL ET COLLECTIF**

**EP1 : SERVICE AUX FAMILLES**

*Activités liées à l'Alimentation  
Activités d'Entretien du cadre de vie  
Activités d'Entretien du linge et des vêtements*

**Coefficient 6 - 4 h maximum**

**Fiche d'évaluation du CCF en centre de formation**

**Candidat**

Nom : .....

Prénom : .....

**Etablissement de formation**

Nom : .....

Adresse : .....

.....


**Proposition de note EP1 - Service aux familles : ..... / 120**

<u>Commission d'évaluation:</u>	<u>Qualité (professionnel, enseignant)</u>	<u>Signatures</u>
- .....	.....	
- .....	.....	
- .....	.....	
- .....	.....	

NOM et Prénom du candidat : .....

CAPACITES	COMPETENCES TERMILALES	Barème	
<b>C1 S'INFORMER</b>	<b>C11. PRENDRE LES CONSIGNES DE TRAVAIL</b> <input type="checkbox"/> Décoder les consignes orales ou écrites  <b>C12. DRESSER L'ETAT DES LIEUX, DU CONTEXTE DE TRAVAIL, DES CONTRAINTES, DES RESSOURCES, DES RISQUES LIES AUX ACTIVITES</b> <input type="checkbox"/> Repérer le contexte de l'activité (lieux, équipements, matériels, produits disponibles...) <input type="checkbox"/> Exploiter un document technique (ex. : recette, mode d'emploi...) <input type="checkbox"/> Apprécier les risques liés à l'activité pour l'opérateur, pour l'utilisateur, pour les autres professionnels	/4	/20
	<b>C13. APPRECIER L'AUTONOMIE DANS L'ACTIVITE REALISEE</b>	/3	
<b>C2 S'ORGANISER</b>	<b>C21. ELABORER LE PLAN DE TRAVAIL</b> <input type="checkbox"/> Ordonnancer son travail sur un temps et des espaces donnés <input type="checkbox"/> Déterminer les moyens nécessaires pour la réalisation des activités	/10	
	<b>C24. GERER LES ACTIVITES DELEGUEES A UN AUTRE PRESTATAIRE</b> <input type="checkbox"/> Identifier les prestataires et les activités faisant l'objet d'un service extérieur <input type="checkbox"/> Préparer et déposer des « objets » en vue du traitement par le prestataire extérieur <input type="checkbox"/> Retirer, réceptionner, contrôler et ranger les « objets » traités	/3	
<b>C4 REALISER LES ACTIVITES</b>	<b>C41F. METTRE EN ŒUVRE LES TECHNIQUES DE CONSERVATION</b> <input type="checkbox"/> Préparer les denrées en vue de leur conservation <input type="checkbox"/> Répartir les denrées dans les appareils de conservation <input type="checkbox"/> Conserver les restes alimentaires	/6	
	<b>C42F. PREPARER TOUT OU PARTIE D'UN REPAS, D'UNE COLLATION</b> <b>Maitriser les techniques mises en œuvre :</b> <input type="checkbox"/> Préparer les légumes et les fruits frais <input type="checkbox"/> Effectuer des cuissons <input type="checkbox"/> Réaliser des sauces <input type="checkbox"/> Réaliser des préparations complémentaires (nappage, caramel...) <input type="checkbox"/> Utiliser, assembler des produits prêts à l'emploi ou semi-élaborés pour réaliser des préparations <input type="checkbox"/> Préparer des boissons chaudes ou froides	/14	
	<b>C43F. SERVIR TOUT OU PARTIE D'UN REPAS, D'UNE COLLATION</b> <input type="checkbox"/> Dresser ou servir des portions, des plats, des collations (à table, au fauteuil, au lit) <input type="checkbox"/> <b>OU</b> Desservir la table, l'espace repas (lit, fauteuil...)	/6	

<b>C4 REALISER LES ACTIVITES</b>	<b>C44F. ENTREtenir LE LOGEMENT ET LES ESPACES DE VIE PRIVEE</b> <b>Maitriser les techniques mises en œuvre :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Assurer le lavage et le rangement de la vaisselle et des matériels de cuisine (lavage manuel ou en machine)</li> <li><input type="checkbox"/> Nettoyer les locaux, les revêtements, le mobilier, les équipements sanitaires... dans le cadre d'un entretien courant par les techniques suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dépoussiérage manuel ou mécanique</li> <li>- Lavage des sanitaires, des surfaces, des sols</li> <li>- Décontamination des surfaces, des espaces utilisés par les animaux</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Entretenir les équipements ménagers</li> <li><input type="checkbox"/> Remettre en état les matériaux, les équipements dans le cadre d'un entretien périodique spécifique</li> <li><input type="checkbox"/> Ranger une pièce et contribuer à sa mise en valeur</li> <li><input type="checkbox"/> Eliminer les déchets et maintenir en état les matériels correspondants</li> </ul>	<b>/14</b>	<b>/60</b>
	<b>C45F. ENTREtenir LE LINGE, LES VETEMENTS PERSONNELS ET LES ACCESSOIRES</b> <b>Maitriser les techniques mises en œuvre :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Renouveler le linge sale, l'entreposer et le trier en fonction du procédé de lavage</li> <li><input type="checkbox"/> Laver à la main le linge et les vêtements, mettre en place le séchage et les entreposer en vue du repassage</li> <li><input type="checkbox"/> Laver en machine le linge et les vêtements, mettre en place le séchage et les entreposer en vue du repassage</li> <li><input type="checkbox"/> Effectuer des travaux de réfection courants du linge et des vêtements</li> <li><input type="checkbox"/> Repasser et plier le linge et les vêtements</li> <li><input type="checkbox"/> Entretenir les accessoires vestimentaires</li> <li><input type="checkbox"/> Ranger le linge, les vêtements et les accessoires vestimentaires</li> </ul>	<b>/14</b>	
	<b>C51. ETABLIR DES RELATIONS INTERPROFESSIONNELLES AVEC LES USAGERS, AVEC LES AUTRES PROFESSIONNELS DANS LE RESPECT DES REGLES DU SAVOIR VIVRE ET DE LA DISCRETION PROFESSIONNELLE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Entrer en communication</li> <li><input type="checkbox"/> Se situer dans la structure d'emploi et vis-à-vis d'autres professionnels</li> <li><input type="checkbox"/> Etablir une relation courtoise, discrète tant avec les usagers qu'au sein de la structure d'emploi</li> <li><input type="checkbox"/> Prendre en compte les besoins, les demandes, les consignes, les réclamations</li> <li><input type="checkbox"/> Prendre congé de ses interlocuteurs</li> </ul>	<b>/6</b>	
<b>SAVOIRS ASSOCIES : questionnement oral du jury</b>			
Savoirs associés aux préparations culinaires		/5	
Savoirs associés à l'entretien du logement		/5	
Savoirs associés à l'entretien du linge et des vêtements		/5	
Savoirs associés à la Connaissance des Milieux d'Activités		/5	
		/20	
<b>SOUS TOTAL</b>		<b>/100</b>	
<b>Pondération PFMP</b>		<b>/20</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>/120</b>	

 <b>ACADÉMIE DE VERSAILLES</b> <i>Liberté Égalité Fraternité</i>	<b>FICHE D'ÉVALUATION EN P.F.M.P.</b>	<b>CAP</b> <b>Assistant Technique en Milieu Familial et Collectif</b>
Etablissement de formation :	<b>EP1 : SERVICE AUX FAMILLES</b>	Session <b>2022</b>
<b>Note de pondération dans le cadre de la PFMP</b>		

Nom et prénom du candidat : .....

<b>Structure d'accueil</b>	<input type="checkbox"/>	Foyer-logement/RPA	<input type="checkbox"/>	Entreprise indépendante
	<input type="checkbox"/>	Association	<input type="checkbox"/>	Croix Rouge
	<input type="checkbox"/>	CCAS	<input type="checkbox"/>	Autre (à préciser)

COMPETENCES TERMINALES	Note	Barème
<b>C111</b> – Décoder les consignes orales données		1
<b>C112</b> – Décoder les consignes écrites données et/ou les contraintes temps, résultat attendu		2
<b>C123</b> – Apprécier les risques liés à l'activité		1
<b>C131</b> – S'adapter à la présence de l'utilisateur, de la famille ou d'autres professionnels pendant l'activité		2
<b>C132</b> – Définir le degré d'autonomie du stagiaire		3
<b>C223</b> – Adopter une tenue professionnelle et un comportement professionnel		3
<b>C311</b> – S'adapter à des organisations différentes		3
<b>C312</b> – Prendre en compte la co-activité d'autres professionnels		1
<b>C313</b> – S'intégrer au travail d'une équipe		2
<b>C314</b> – S'adapter à une situation non prévue		2
		<b>20</b>

**Bilan de la PFMP :**

<b>Date :</b>		
	<b>Cachet de la structure d'accueil</b>	<b>Signature du professeur évaluateur</b>