



**ACADÉMIE  
DE VERSAILLES**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**LE CAP**

**AGENT ACCOMPAGNANT AU GRAND ÂGE**

# A l'ordre du jour :

1. Contexte et objectifs de la rénovation
2. Finalités du diplôme
3. Organisation des enseignements
4. Structure du référentiel
5. Les Périodes de Formation en Milieu Professionnel
6. Le programme d'accompagnement académique



# 1. Contexte et objectifs de la rénovation

# Contexte de la rénovation du CAP ATMFC

Diplôme non rénové depuis 17 ans  
Mandat donné par la commission  
professionnelle consultative.  
Prise en compte des travaux en cours  
relatifs aux métiers de l'aide à la personne  
Différents rapports: El Kohmri Libault  
Rénovation des diplômes DEAS et DEAES

 **CONCERTATION**  
Grand âge et autonomie



Dominique Libault  
Mars 2019

 **grand âge**  
et autonomie

PLAN DE MOBILISATION NATIONALE  
EN FAVEUR DE L'ATTRACTIVITÉ  
DES MÉTIERS DU GRAND-ÂGE  
2020-2024

Rapport remis à la  
ministre des Solidarités et de la Santé  
Établi par Mme Myriam El Khomri

Octobre 2019



# Objectifs de la rénovation du CAP ATMFC

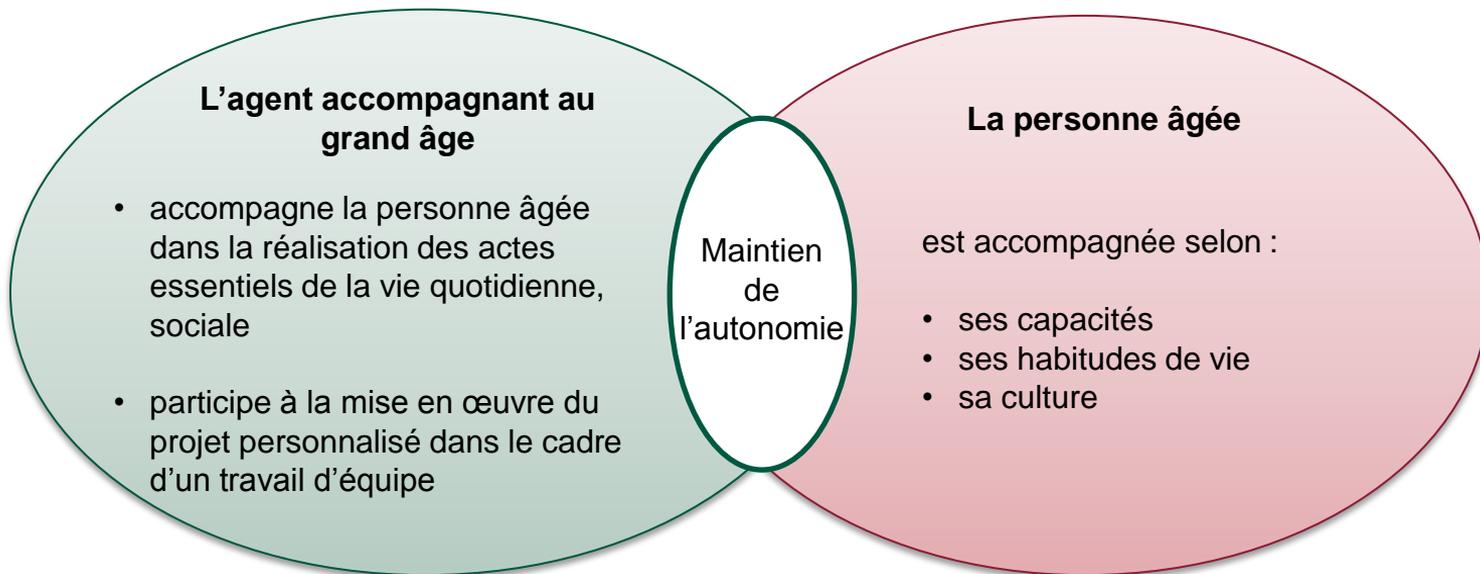
Développer l'employabilité pour les titulaires  
Faciliter la mise en place de passerelles  
Adapter le diplôme et ses modalités  
d'acquisition à un public scolaire  
Faire connaître et reconnaître le diplôme par  
les professionnels





## 2. Finalités du CAP Agent Accompagnant au Grand Âge

## L'agent accompagne la personne âgée en structure sociale et médico-sociale dans les actes de la vie quotidienne





# 3. Organisation des enseignements

PÔLE 1

Services et entretien dans  
l'**environnement collectif**  
de la personne

- Mise en place et service des repas
- Remise en état des matériels
- Entretien du linge

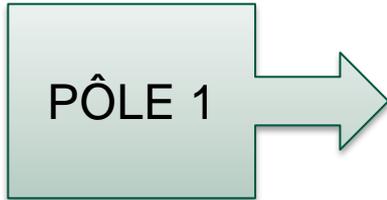
PÔLE 2

Promotion de l'autonomie  
de la personne dans son  
**espace privé** (en structure  
sociale et médico-sociale)

- Promotion de l'autonomie dans les actes essentiels de la vie quotidienne
- Entretien et personnalisation de la sphère privée



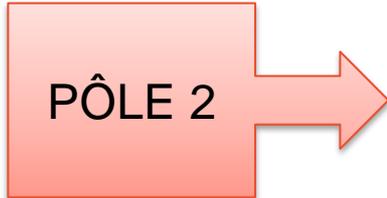
# Points de vigilance



Services et entretien dans  
l'environnement collectif  
de la personne



Pas d'activité de  
préparation de repas  
ou de collation



Promotion de l'autonomie  
de la personne dans son  
espace privé



Pas d'intervention  
directe sur l'utilisateur

# Propositions de répartition des enseignements et des horaires :

Les compétences transversales sont travaillées tout au long du cycle de formation et plus particulièrement lors de la préparation et l'exploitation des PFMP.

Contenus	PLP (selon les établissements)	Volume global horaire par enseignant pour les deux années de formation pour une classe de 12 élèves
Pôle 1 : Services et entretien dans l'environnement collectif de la personne <ul style="list-style-type: none"> <li>● A1 - Mise en place et service des repas</li> <li>● A2 - Remise en état des matériels et espaces collectifs</li> <li>● A3 - Entretien du linge</li> </ul>	BSE	334 h
Pôle 2 : Promotion de l'autonomie de la personne dans son espace privé <ul style="list-style-type: none"> <li>● A2 – Entretien de la sphère privée</li> </ul>	BSE	104 h
Pôle 2 : Promotion de l'autonomie de la personne dans son espace privé <ul style="list-style-type: none"> <li>● A1 – Maintien de l'autonomie dans les actes de la vie quotidienne</li> <li>● A2 – Personnalisation de la sphère privée</li> </ul>	STMS	208 h

# Les plateaux techniques

## Espaces collectifs

Restauration : permettant la mise en place des repas et des services

Entretien des locaux : remise en état des matériels et des espaces collectifs

Entretien du linge : circuit du linge, traçabilité

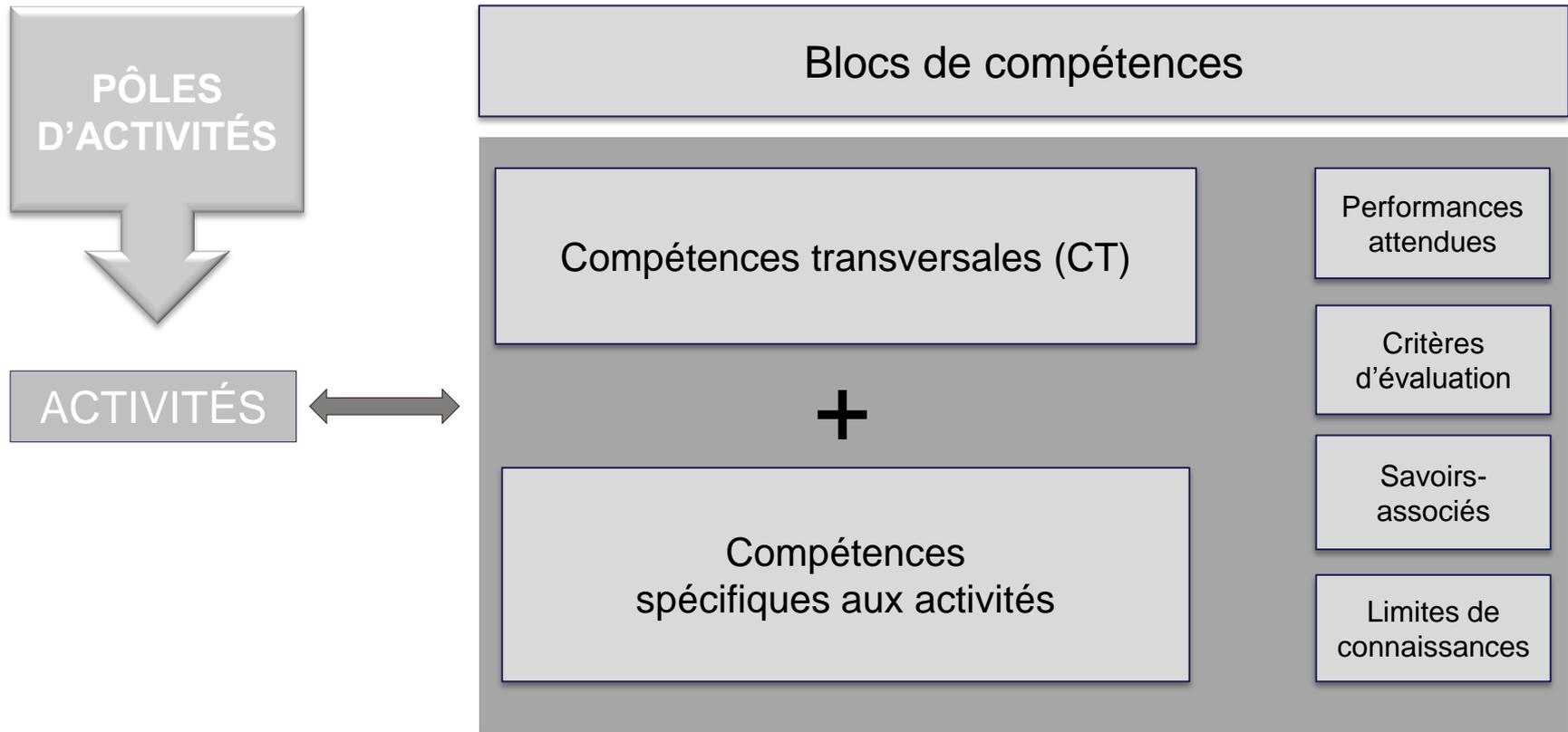
**Espace privé** (en EHPAD ou foyer logement : chambre, studio, appartement )

Promotion de l'autonomie

Entretien et personnalisation de la sphère privée

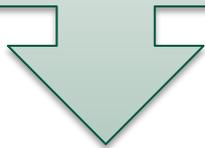


## 4. Structure du référentiel



## POLE 1 :

Services et entretien  
dans l'**environnement  
collectif** de la personne



A 1.1 Mise en place  
et service des repas



## Bloc de compétences

### Compétences transversales

CT 1 : Adopter une posture professionnelle adaptée

- CT1.1 Prendre en compte la dimension santé et sécurité au travail
- CT1.2 Adopter un regard critique sur sa pratique professionnelle

CT 2 : Travailler au sein d'une équipe pluridisciplinaire



### Compétences spécifiques à l'activité

C1.1 : Assurer la mise en place et le service des repas

- C.1.1.1 Maintenir et remettre en température des PCEA
- C.1.1.2 Mettre en place des éléments nécessaires au service et dresser l'assiette.
- C.1.1.3 Servir le repas en toute conformité

Pour chaque compétence

Performances  
attendues

Critères  
d'évaluation

Savoirs- associés

Limites de  
connaissances



# 5. Les Périodes de Formation en Milieu Professionnel

## **Durée :**

14 semaines

## **Lieux :**

Structures sociales ou médico-sociales

EHPAD, foyer logement, Service de soins de suite et de réadaptation

## **Support d'évaluations en dernière année:**

EP1 Services et entretien dans l'environnement collectif de la personne

EP2 Promotion de l'autonomie de la personne dans son espace privé



**ACADÉMIE  
DE VERSAILLES**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Site académique : [sbssa.ac-versailles](https://sbssa.ac-versailles)

Inspectrice SBSSA référente : Patricia David-Dussart  
[patricia.dussart@ac-versailles.fr](mailto:patricia.dussart@ac-versailles.fr)