



lycée Fernand
RENAUDEAU



Formations
PROFESSIONNELLES



**CAP
ATMFC**

le **CHOIX** de la *réussite*



LE CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

UNE RÉPONSE AUX BESOINS DES ENTREPRISES

Le CAP prépare à un métier dans près de 200 spécialités et est très apprécié des employeurs. La formation vise à acquérir des techniques précises pour apprendre un métier. Il est le premier niveau de diplôme de la filière professionnelle et permet d'accéder rapidement à la vie active.

Des poursuites d'études sont néanmoins possibles : 1/3 des élèves choisissent cette voie et se spécialisent, bac pro en tête.

L'ACCÈS AU CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Il existe trois possibilités pour intégrer un Certificat d'Aptitude Professionnelle lorsque l'on est lycéen ou apprenti (formation initiale) :

- En deux ans après une classe de 3ème, une 3ème de Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté (SEGPA) ou 3ème « Prépa-métiers » (3ème PM),
- En un an après une première année de CAP d'une spécialité proche du CAP souhaité,
- En un an après une seconde professionnelle de spécialité proche du CAP souhaité.

En fin de 3ème, lors des vœux d'orientation, les élèves choisissent leur spécialité de CAP parmi près de 200 classes de seconde professionnelle. Cette formation leur permet d'aborder un champ professionnel spécialisé.

AU PROGRAMME

- Des enseignements généraux (français, maths-sciences, histoire-géographie, anglais, Arts appliqués et cultures artistiques, EPS, enseignement moral et civique), qui couvrent presque la moitié de l'emploi du temps hebdomadaire. Certains sont appliqués à des activités professionnelles, par exemple les sciences physiques en électricité.
- Des enseignements professionnels (enseignement technologique et professionnel, prévention-santé-environnement) représentant un peu plus de la moitié de l'emploi du temps. Ils se déroulent sous forme de cours, de TP (Travaux Pratiques) et de travaux en atelier.
- Des enseignements pluridisciplinaires (co-intervention, chef d'œuvre)
- Des périodes de formation en milieu professionnel (14 semaines de stages réparties sur 2 ans).

C.A.P. A.T.M.F.C.

ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEU FAMILIALE ET COLLECTIF

Formation en 2 ans

14 semaines de formation
en entreprise

Objectifs de la Formation

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 (entretien des espaces de vie, entretien du linge ...), de préparation et de service des repas en respectant les consignes données et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

EN MILIEU FAMILIAL

- **Alimentation** : Approvisionnement, entreposage des denrées et des plats préparés – Réalisation d'entrées froides, d'entrées chaudes, de desserts – Réalisation de plats principaux – Mise en place et service des repas – Remise en état des matériels et des espaces de repas.
- **Entretien du cadre de vie** : Approvisionnement et entreposage des produits d'entretien des locaux, des matériels – Entretien du logement ou des espaces privés.
- **Entretien du linge et des vêtements** : Gestion du linge familial – Approvisionnement et entreposage des produits d'entretien – Entretien du linge familial et des vêtements.



ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

EN MILIEU COLLECTIF

- **Alimentation** : Réception, stockage de denrées, de préparations culinaires élaborées à l'avance – Préparations des denrées en vue de leur cuisson ou de leur assemblage – Réalisation par assemblage de préparations servies froides (entrées, desserts...) – Réalisation de préparations culinaires simples – Adaptation de préparations culinaires à des spécifications diététiques prescrites – Préparation de collations – Conditionnement en vue d'une distribution différée – Maintien et remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance – Préparation du service et distribution – Remise en état des espaces de préparation et de service des repas.
- **Entretien du cadre de vie** : Gestion des matériels et des produits d'entretien des locaux – Entretien des espaces privés et des espaces collectifs.
- **Entretien du linge et des vêtements** : Gestion du linge de la collectivité (réception, préparation, rangement) – Gestion des produits et des matériels d'entretien du linge traité sur place – Entretien du linge traité sur place.

ORGANISATION - EXAMEN

La formation comporte 31 heures d'enseignement par semaine réparties de la manière suivante :

- 19 heures d'enseignement professionnel, dont co-intervention et chef d'œuvre
- 8,5 heures d'enseignement général dont co-intervention et chef d'œuvre
- 3,5 heures de consolidation, d'accompagnement renforcé et d'accompagnement au choix d'orientation

Examen :

6 épreuves en Contrôle en Cours de Formation (C.C.F.)



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Les emplois les plus courants attribués au titulaire du C.A.P. A.T.M.F.C. sont :

- Accompagnant éducatif et social,
- Aide à domicile,
- Agent d'entretien en collectivités,
- Employé de ménage à domicile,
- Valet / Femme de chambre,
- ...

POURSUITES D'ÉTUDES

- Mention Complémentaire Aide à domicile,
- Bac Pro Hygiène, Propreté et Environnement,
- Bac Pro Services de Proximité et Vie Locale,
- Bac Pro Services en Milieu Rural,
- Bac Pro Santé Social,
- ...





lycée Fernand
RENAUDEAU

11 Rue de la Tuilerie
49300 CHOLET
Tél. 02 41 49 21 60



renaudeau-cholet.fr

Création graphique & impression : Copie Contorme



CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS

