



CAP ATMFC

ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEU FAMILIAL ET COLLECTIF

L'assistant(e) technique en milieu familial et collectif assure des activités de maintien en état du cadre de vie des personnes (entretien des locaux, entretien du linge...), de préparation et de service des repas. Par ces activités, il contribue au bien-être des personnes à leur domicile ou en structures collectives dans le respect des règles du savoir-vivre (discrétion, courtoisie...).

À qui s'adresse la formation ?

Elle est accessible à tous les élèves de 3^e SEGPA, 3^e Préparation Professionnelle et 3^e désireux d'exercer leur futur métier dans le domaine des services.

Périodes de formation en entreprise

16 semaines réparties sur les 2 ans de formation en milieu familial et collectif afin d'appréhender des publics variés, apprendre à travailler en équipe et gagner une première autonomie.

Quels métiers accessibles ?

Le jeune diplômé peut travailler dans une structure collective (établissement scolaire, centre de vacances, maison de retraite, clinique...) comme agent de service de collectivité ou directement pour des particuliers en tant qu'aide-ménagère à domicile.



Qualités attendues en entreprise

- Capacité à s'organiser
- Capacité à établir des relations tout en respectant les règles du savoir-vivre et de discrétion professionnelle.

Poursuites d'études

La finalité du CAP est principalement professionnelle mais subsiste la possibilité de poursuivre en Bac professionnel Hygiène propreté et Stérilisation, Accompagnement Soins et Services à la Personne, Mention complémentaire ou préparation aux épreuves d'admission du diplôme d'état d'auxiliaire de vie sociale, du diplôme d'aide-soignant ou du diplôme d'aide médico-psychologique, sous réserve d'un très bon dossier scolaire.



Matières enseignées et horaires hebdomadaires des cours*

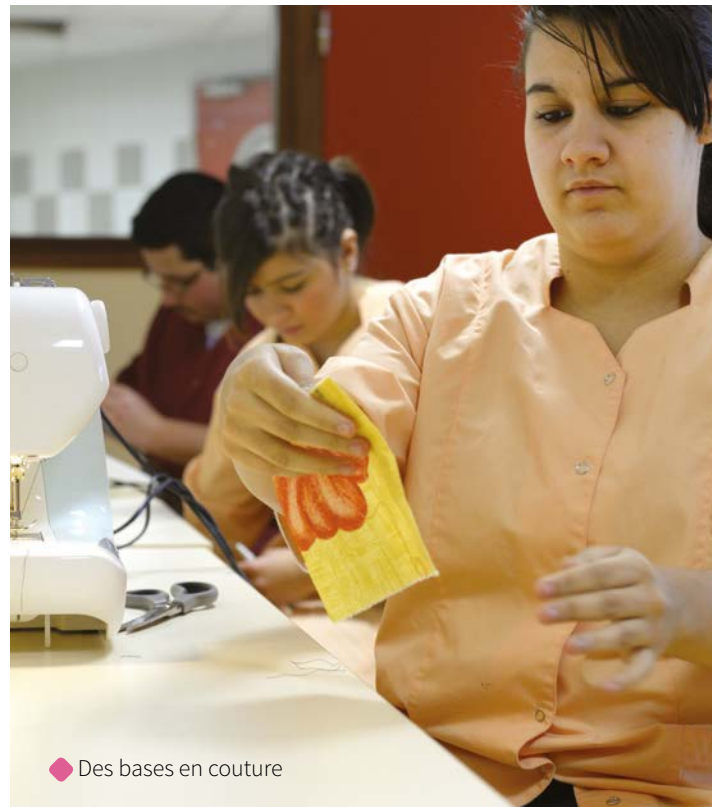
Matières	1 ^{re} année	2 ^e année
Enseignements généraux		
Lettres, histoire, géographie	4 h	4 h
Langue vivante	2 h	2 h
Mathématiques, sciences physiques	4 h	4 h
Education physique et sportive	2,5 h	2,5 h
Arts appliqués	1 h	1 h
Enseignements professionnels		
Préparation et service des repas	6 h	5 h
Entretien du cadre de vie	3 h	4 h
Entretien du linge	3 h	4,5 h
Autres enseignements professionnels	6 h	4,5 h

*répartition à titre d'information





◆ Préparation du repas en cuisine familiale



◆ Des bases en couture



◆ Accueil, préparation et partage d'un repas avec les résidents de la maison de retraite d'Audincourt

