

CAP Assistant technique en milieux familial et collectif

L'INSTITUT
des
AMERIQUES
Etablissement Privé d'Enseignement Supérieur



Certification professionnelle
Nomenclature du niveau de qualification : Niveau 3

DOMAINES

- Activités liées à l'alimentation
- Entretien du cadre de vie
- Activités d'entretien du linge et des vêtements

Activités :

Le titulaire du CAP ATMFC 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)

Il peut dans ce cas avoir simultanément plusieurs employeurs. 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 relatives à l'hygiène et à la sécurité.

Par ces activités, il contribue au bien-être des personnes à leurs domicile dans le respect des règles du savoir-vivre (discrétion, courtoisie, respect de la vie privée.)

Métiers visés :

L'expérience professionnelle et les aptitudes personnelles permettent aux titulaires du CAP Assistant (e) technique en milieux familial et collectif d'accéder et des postes de plus larges responsabilités tel que ;

- Accompagnant éducatif et social
- Valet de chambre
- Agent de services
- Agent de service hospitalier
- Agent technique en collectivité
- Intervenant à domicile
- Aide familiale
- Aide-ménagère

Voies d'accès

En formation initiale
En contrat d'apprentissage
En formation continue
Par VAE

Blocs de compétences

• **Service aux familles :**

- Dresser l'état des lieux du contexte de travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités
- Apprécier l'autonomie l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'utilisateur, de la famille, d'autres professionnels
- Elaborer un plan de travail

• **Service en collectivités :**

- Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, de produits d'entretien, de consommables
- Mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires en collectivité
- Assurer le service des repas, des collations en collectivité
- Assurer l'entretien courant des locaux collectifs



Centre de formation enregistré sous le n° 96 97 30495 97 ♦ OF-CFA : UAI n° 9730532R

41 rue du XIV Juillet 97300 Cayenne

1^{er} Etage 14 AV Hector Rivierez 97320 Saint-Laurent

Siren: 482 203 015 NAF : 8542Z ♦ www.lidame.fr ♦ idameriques@orange.fr ♦

Tél. 0594 31 21 21

Tél. 0594 34 21 24