



Certificat d'Aptitude professionnelle : **Assistant Technique en Milieu Familial et collectif**

- **Durée : 2 ans de formation. En classe de terminale, alternance possible au lycée George Sand.**
- **Accessibilité :** Ce CAP se prépare en deux ans après la classe de troisième. Les élèves titulaires d'autres CAP peuvent également le préparer en 1 an sous certaines conditions.
Exemple(s) de formation(s) : [CAP Accompagnant éducatif petite enfance](#) / [CAP Agent de propreté et d'Hygiène](#)
- **Objectifs de la formation :** Le titulaire du CAP Assistant technique en milieux familial et collectif se forme aux techniques professionnelles visant à acquérir les compétences suivantes : préparation de repas, entretiens du linge et des locaux... Il exerce dans les services techniques de structures collectives publiques ou privées (établissement scolaire, EPHAD...), ou chez les particuliers par l'intermédiaire d'un organisme prestataire.

Selon la structure qui l'emploie, il travaille seul ou en équipe et réalise tout ou partie des activités suivantes : entretien des espaces de vie (salon, chambre, cantine...), entretien du linge et des vêtements (lavage, repassage et rangement du linge - ou sa préparation et sa réception lorsque ce service est externalisé) et préparation des repas (approvisionnement ou réception des denrées, réalisation des préparations froides et chaudes simples, au besoin selon des spécifications particulières - régimes alimentaires par exemple - et service).

Il travaille dans le respect des consignes et de la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.

Le **Lien ONISEP** : <https://www.onisep.fr/Ressources/univers-formation/Formations/Lycees/cap-assistant-technique-en-milieux-familial-et-collectif>

- **Les poursuites d'études :** Le CAP a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier, une poursuite d'études est envisageable en BAC PRO.
- **Les compétences professionnelles à acquérir :**

EP1 Service aux familles	EP1 : Service aux familles *Activité de production alimentaire *Activité d'entretien du cadre de vie *Activité du linge et des vêtements * Hygiène-Microbiologie, sciences de l'alimentation, connaissances de milieux d'activités domicile, matériels, équipements, organisation du travail, qualité et communication	Soit 3 h 30 d'épreuve max + 0 h 30 oral de justification
EP2 Service aux collectivités	EP2 A : Cuisine collective *Activité de production alimentaire en collectivité *Hygiène-Microbiologie, sciences de l'alimentation, connaissances de milieux d'activités, matériels, équipements, organisation du travail, qualité et communication	4 heures max d'épreuve 2 heures max + oral de justifications PFMP obligatoire en évalué
	EP2 B : Linge collectif *Entretien du linge et des vêtements en collectivité * Hygiène-Microbiologie, connaissances de milieux d'activités, matériels, équipements, organisation du travail ; qualité et communication	



- **Capacité d'accueil : 12 élèves**
- **Dispositif ULIS PRO encordé au CAP : Le lycée accueille des élèves inscrits en 3^{ème} ULIS**
- **Les horaires :**

Matières	horaires
EPS	2.5 h
Français	1 h
Histoire -Géographie/EMC	1 h
Anglais	1.5 h
Mathématiques – Physique-Chimie	1.5 h
Arts Plastiques	1 h
co-intervention enseignement prof et Français	1.5 h
co-intervention enseignement prof et maths/Sciences	1.5 h
Réalisation du chef d'œuvre	3 h
Travaux professionnels : entretien du linge	3 h
entretien des locaux	3 h
Alimentation et services aux personnes	6 h
Nutrition	1 h
Prévention Santé et environnement	1.5 h
Accompagnement	3.5 h

