

CAP Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif

GUIDE D'ACCOMPAGNEMENT

Organisation du guide

- Caractéristiques du CAP ATMFC
- Recensement des activités pédagogiques et locaux conseillés
- Horaires indicatifs conseillés et recommandations pour les enseignements technologiques et professionnels
- Schémas fonctionnels des locaux
- Descriptif des équipements

Caractéristiques du CAP Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif

Le titulaire du CAP assistant technique en milieu 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'employeur particuliers ou d'organismes prestataires ou mandataires de services.

Ses compétences lui permettent d'assurer les activités en milieu familial et en milieu collectif :

Les activités en milieu familial	Les activités en milieu collectif
Activités liées à l'alimentation	Activités de production alimentaire
Activités d'entretien du cadre de vie en milieu familial	Activités d'entretien du cadre de vie en collectivité
Activités d'entretien du linge et des vêtements	Activités d'entretien du linge et des vêtements en collectivité

La maîtrise des savoirs-faire requiert l'acquisition de savoirs associés :

Savoirs associés communs aux deux secteurs d'activités	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiène professionnelle - Sciences de l'alimentation - Produits et matériaux communs - Organisation du travail - Communication professionnelle - Qualité des services
Savoirs associés spécifiques au domicile familial	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissances des milieux d'activités (domicile privé des personnes) - Technologie du logement
Savoirs associés spécifiques aux structures collectives	<ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des milieux d'activités (structures collectives) - Technologie des locaux en structures collectives

CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF

PROPOSITION DE RÉPARTITION HORAIRE

PFE de 16 semaines : se référer à la grille horaire Annexe 3 –BOEN n° 21 du 23 mai 2002

Répartition des enseignements par année de formation	Première année Horaire hebdomadaire indicatif 17 (3+12,5+1,5)	Deuxième année Horaire hebdomadaire indicatif 17 (3+12+2)
ACTIVITÉS TECHNIQUES et SAVOIRS ASSOCIÉS en milieux familial et collectif		
- Activités liées à l'alimentation - Activités de production alimentaire - Savoirs associés correspondants	7(1+6) (7 heures non consécutives)	7 (1+6) (7 heures non consécutives)
- Activités d'entretien du cadre de vie - Savoirs associés correspondants	3,5 (0+3,5)	3 (0+3)
- Activités d'entretien du linge et des vêtements - Savoirs associés correspondants	3 (1+2)	3 (1+2)
<u>Savoirs associés :</u> S5 - Communication professionnelle S6 - Qualité de services en milieu familial et en milieu collectif S7 - Connaissance des milieux d'activités	2 (1+1)	2(1+1)
PPCP	42 heures (volume horaire annuel) 1,5 (0+1,5)	50 heures (volume horaire annuel) 2 (0+2)
Périodes de formation en milieu professionnel	8 semaines	8 semaines
Vie Sociale et Professionnelle	1 (0+1)	1,5(0,5+1)

Le nombre hors parenthèse représente l'horaire global de la discipline; le premier nombre entre parenthèse correspond à l'horaire classe entière; le second à l'horaire à effectif réduit selon le seuil autorisé, c'est à dire pour l'enseignement professionnel et technologique à partir du 16^{ème} élève et du 19^{ème} pour l'enseignement de la vie sociale et professionnelle.

RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA RÉPARTITION ET À L'ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS

Afin d'assurer l'ensemble et la cohérence des enseignements, il convient de limiter à 3, le nombre de professeurs intervenant sur la partie professionnelle. L'équipe pédagogique détermine et identifie en début de cycle de formation, la répartition de l'ensemble des savoirs associés (de S1 à S8) entre les différents enseignants.

1. Répartition des enseignements :

- **Les sciences de l'alimentation (S.2) sont confiées à l'enseignant assurant les activités liées à l'alimentation et à la production alimentaire.**
- **L'hygiène professionnelle (S.1), les produits et matériaux communs aux deux secteurs (S.3), l'organisation du travail (S.4) et les technologies du logement et des locaux (S.8) doivent être répartis entre les 3 activités (activités liées à l'alimentation, à la production alimentaire, à l'entretien du cadre de vie et à l'entretien du linge et des vêtements).**
- **La communication professionnelle (S.5), la qualité de services en milieu familial et en milieu collectif (S.6) et la connaissance des milieux d'activités (S.7) sont attribuées à un des enseignants des techniques professionnelles. Ces enseignements de savoirs associés s'appuieront sur les savoirs-faire correspondant aux milieux familial et collectif.**

2. Organisation des activités liées à l'alimentation et des activités de production alimentaire (y compris service et distribution alimentaire):

Les 7 heures ne doivent pas être consécutives, leur répartition est laissée à l'initiative de l'équipe pédagogique.

Il est nécessaire de diversifier les techniques de service et de distribution des productions alimentaires (un service hebdomadaire de repas systématique, pour 12 à 24 convives, dans un contexte de restaurant pédagogique n'est pas souhaitable).

Les modes de distribution peuvent prendre différentes formes :

- service de repas familiaux,
- service de repas en collectivités (plats sur table, self,...),
- service de collations, de boissons, ...
- distribution des productions alimentaires auprès du service de restauration collective des établissements,
- conditionnement et vente de plats cuisinés, de plateaux repas, ...

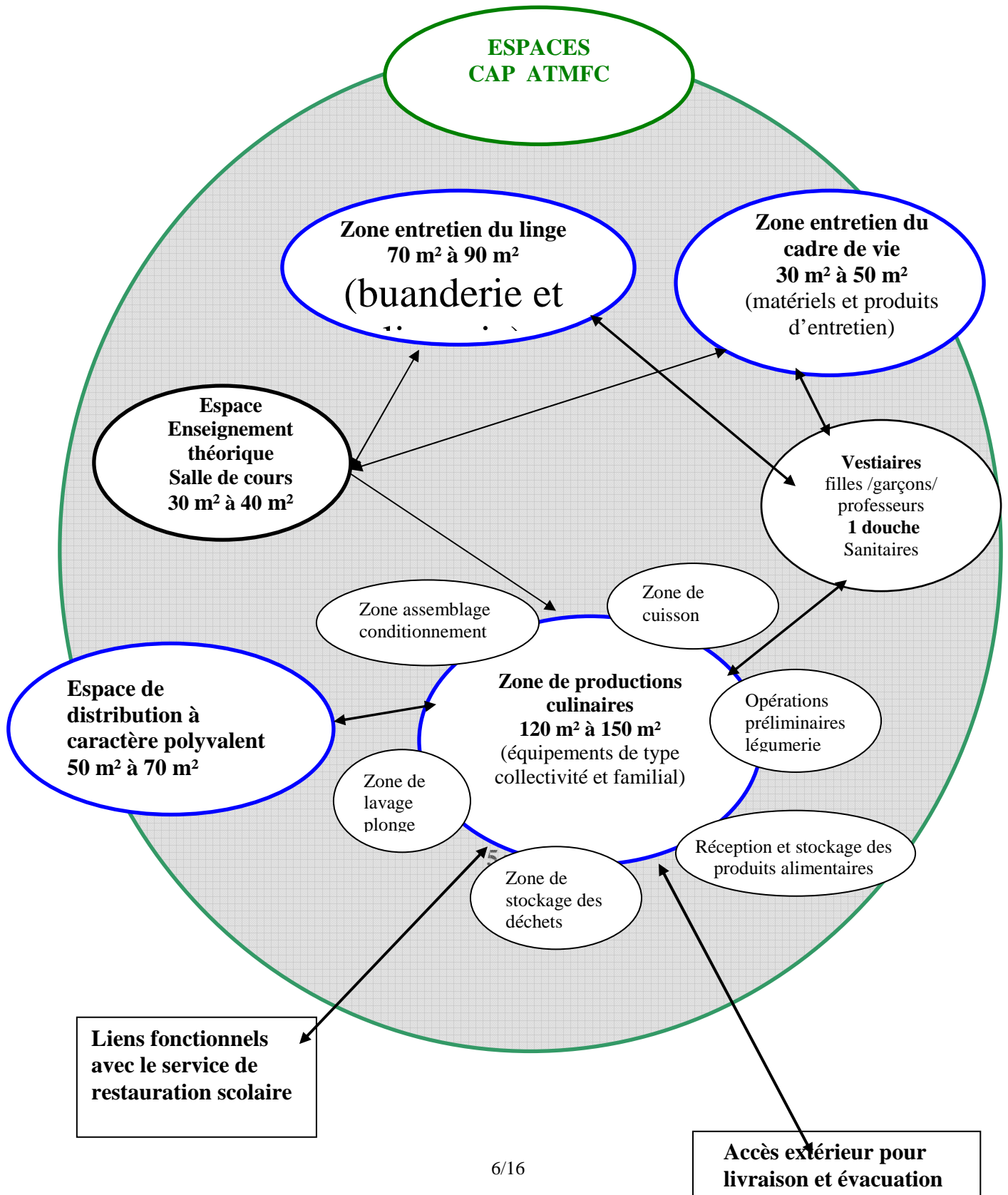
Guide d'équipement

- Préparation et service des repas
 - Entretien des espaces de vie
- Entretien du linge et des vêtements

Locaux :

Espaces pédagogiques	Dimensions préconisées
Atelier de production culinaire	120 à 150 m ²
Espace de distribution	50 à 70 m ²
Atelier d'entretien du linge et des vêtements Lingerie Buanderie	70 à 90 m ²
Local de stockage du matériel d'aménagement du cadre de vie	30 à 50 m ²

CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ORGANISATION FONCTIONNELLE
SURFACE TOTALE DES ATELIERS entre 300 et 400 m²



CAP ATMFC - FICHE SIGNALÉTIQUE DES LOCAUX - 1/2

LOCAL	ATELIER - PRÉPARATION ET SERVICE A concevoir dans le respect de la réglementation des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur
Effectif usuel : 15 élèves	
Surfaces - espace production	120 à 150 m ² dont : <ul style="list-style-type: none"> - 5 m² de réserves alimentaires - 90 à 130 m² d'espace technique prévoyant une zone pour : <ul style="list-style-type: none"> • réception et stockage • opérations préliminaires • cuisson • assemblage et conditionnement • lavage et plonge vaisselle • stockage des déchets - 10 m² pour stockage des matériels d'entretien des locaux - 10 m² à 15 m² de vestiaires
Hauteur sous plafond	2,50 m à 3 m
Implantation	En rez-de-chaussée compte tenu de la nature des équipements
Relation de proximité	Atelier entretien du cadre de vie Atelier entretien du linge et des vêtements Liens fonctionnels avec le service de restauration scolaire Salle enseignement théorique
Revêtements de sols	Antidérapant Étanche à l'eau et résistants aux lavages fréquents, aux produits d'entretien (détergent bactéricide et fongicide – eau de javel)
Réseaux	Une prise de téléphone avec liaison interne avec les deux autres ateliers et liaison avec le standard téléphonique.
Fluides	Eau froide et chaude pour chaque point d'eau (évier, lave mains et vidoir) Siphons de sol
Ventilation	Ventilation mécanique forcée pour le renouvellement de l'air vicié et l'évacuation des odeurs

LOCAL	ATELIER – ESPACE DE DISTRIBUTION à caractère polyvalent A concevoir dans le respect de la réglementation des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur
Effectif usuel : 15 élèves	
Surfaces	50 à 70 m ²
Hauteur sous plafond	2,50 à 3 m
Implantation	rez-de-chaussée
Relation de proximité	Atelier de productions culinaires Atelier d'entretien du cadre de vie Atelier d'entretien du linge et des vêtements Salle enseignement théorique
Revêtements de sols	lavable

CAP ATMFC - FICHE SIGNALÉTIQUE DES LOCAUX – 2/2

LOCAL	ATELIER – ENTRETIEN DU CADRE DE VIE A concevoir dans le respect de la réglementation des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur
Effectif usuel : 15 élèves	
Surfaces	30 à 50 m ²
Hauteur sous plafond	2,50 m à 3 m
Implantation	De préférence en rez-de-chaussée
Relation de proximité	Atelier entretien du linge et des vêtements Atelier de productions culinaires Salle enseignement théorique
Revêtements de sols	Lavable
Fluides	Eau froide et chaude pour chaque point d'eau. Evier et Vidoirs Siphons de sol

LOCAL	ATELIER – ENTRETIEN DU LINGE ET DES VÊTEMENTS A concevoir dans le respect de la réglementation des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur
Effectif usuel : 15 élèves	
Surfaces	70 à 90 m ² séparation matérielle par ½ cloison de la zone buanderie et de la zone entretien -réfection
Hauteur sous plafond	2,50 à 3m
Implantation	rez-de-chaussée de préférence (étage possible)
Relation de proximité	Atelier de productions culinaires Atelier d'entretien du cadre de vie Salle enseignement théorique
Revêtements de sols	lavable
Alimentation électrique	Alimentation en 230V monophasé (phase + neutre + terre) Alimentation spécifique matériel de repassage ; calandre ; sèche-linge ; lave-linge
Réseaux	Téléphone liaison interne avec les deux autres ateliers
Fluides	Eau froide et chaude pour chaque point d'eau. Evier.
Cloisons	Séparation par ½ cloison de la zone buanderie et de la zone entretien -réfection
Ventilation	Extraction des buées de séchage et de repassage

LOCAL	ESPACE ENSEIGNEMENT THEORIQUE A concevoir dans le respect de la réglementation des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur
Effectif usuel : 15 élèves	
Surfaces	30 à 40 m ²
Hauteur sous plafond	2,50 à 3m
Implantation	rez-de-chaussée de préférence (étage possible)
Relation de proximité	Atelier de productions culinaires Atelier d'entretien du cadre de vie Atelier d'entretien du linge
Revêtements de sols	lavable
Réseaux	Téléphone liaison interne avec les deux autres ateliers Réseau informatique

Préparation et service des repas

Milieu familial		Milieu collectif		
Cuisine équipée + espace de repas		Cuisine collective + Espace distribution		
Activités liées à l'alimentation	Matériel/ équipement	Activités de production culinaire	Matériel/ équipement	
Entreposage des denrées et plats préparés	Congélateur/conservateur Réfrigérateur Placards de rangement	Entreposage des denrées et PCA	Chambre froide positive Chambre froide négative Placards de rangement (denrées sèches, matériel de conditionnement, ustensiles de cuisine ...)	
		Opérations préliminaires	Table de travail inox avec vide déchets Eplucheuse	
Réalisation de préparations	Robots ménagers : batteur mélangeur mixer Cuisinière familiale Table de cuisson + Four Enceinte micro-ondes Marmite sous pression Batterie de cuisine Ustensiles	Réalisation de préparations	Table de cuisson Four mixte Batteur mélangeur (semi pro) Robot coupe Cuiseur vapeur Batterie de cuisine Ustensiles Matériel spécifique : calottes, ramequins, coupes, saladiers Lave mains équipé	
		Conditionnement	Réfrigérateur Cellule de refroidissement Thermoscelleuse	
		Maintien en température	Bain marie Etuve	
Mise en place et service de repas	Vaisselle Cafetière	Service distribution	Vaisselle Chariot de distribution (liaison chaude et liaison froide)	
Prévoir un espace de distribution				
Remise en état	Lave vaisselle	Remise en état des espaces de préparations et de services	Plonge batterie Centrale de lavage	

Entretien du cadre de vie

Milieu familial		Milieu collectif	
		Atelier entretien des locaux	
Activités d'entretien du cadre de vie	Matériel/ équipement	Activités d'entretien du cadre de vie	Matériel/ équipement
Entreposage des produits d'entretien des locaux, des matériels	Armoire de rangement		
Entretien du logement	Aspirateur Matériel de dépoussiérage Matériel de lavage manuel	Entretien des espaces privés et des espaces collectifs	Chariot multiservices Matériel de dépoussiérage Chariot de lavage à plat Chariot Faubert Équipement lavage des vitres Aspirateur mixte Mono brosse basse vitesse équipée pour lavage, lustrage et spray

Entretien du linge et des vêtements

Milieu familial		Milieu collectif		
		Atelier lingerie buanderie		
Activités d'entretien du linge et des vêtements	Matériel/ équipement	Activités d'entretien du linge et des vêtements	Matériel/ équipement	
Gestion du linge familial	Placards de rangement	Gestion du linge de la collectivité	Placards de rangement	
Entretien du linge familial et des vêtements	Lave linge Sèche linge Etendoir à linge Centrale vapeur type familial Fer à repasser Table à repasser Machine à coudre familiale Petit matériel de réfection Vêtements, linge, chaussures, sacs Corbeille	Entretien du linge traité sur place	Lave linge Sèche linge Sécheuse repasseuse Calandre Piqueuse plate Linge de service Vêtements de travail Corbeilles Chariots à linge	

LISTE DES EQUIPEMENTS PRECONISES

Préparation et service des repas (milieux familial et collectif)

Désignation du matériel	Quantité	Caractéristiques techniques
Armoire froide positive	1	1400L
Armoire négative	1	
Bain marie	1	
Balance de table	1	6Kg / 1g
Batteur mélangeur 4L/PM 900	1	
Batteur mélangeur de collectivité	1	petit modèle
Cellule de refroidissement	1	
Centrale d'hygiène	1	
Chariots de distribution	2	Liaison chaude et liaison froide
Chariots dépose plateaux	3	12 niveaux X2
Chariots vaisselle propre 3 plateaux	2	
Comptoir de distribution	1	
Coupe légumes robot coupe	1	
Cuiseur vapeur	1	
Cuisinières plaques + four	4	Type cuisinière familiale
Cutter Robot coupe	1	
Echelles à pâtisserie + grilles	2	
Enceinte micro-onde	1	type familial
Enceinte micro-ondes	1	
Four à air pulsé	1	Type collectivité
Four mixte	1	
Lave – vaisselle	1	16 couverts
Lave-mains + essuie-mains individuel et distributeur de savon	1	eau chaude et froide. Commande au genou
Piano 4 feux	1	
Plan de travail + bac légumerie	1	
Plan de travail inox	1	A roulettes
Plans de travail inox avec éviers 2 bacs	5 ou 6	Dessous équipés de portes
Poubelle fermée 50 L	1	
Réfrigérateur	1	Pour entreposage des produits finis
Réfrigérateur – congélateur ménager	1	selon volume utile
Thermoscelleuse	1	
Petit électroménager type familial		
Balances de pesée électronique	6	
Batteurs électriques	4	
Cafetières	2	
Mixers plongeant	2	
Robots avec bol mixer	4	

Matériels et vaisselle divers (liste non exhaustive)		
Désignation du matériel	Quantité	Caractéristiques techniques
Aiguiseur	1	
Assiettes 16 cm	6	
Assiettes 24 cm	60	
Autocuiseur 10L	1	
Autocuiseurs 6L	4	
Bacs polycarbonate GN 1/1 H 100 mm	6	
Bacs polycarbonate GN 1/2 H 100 mm	6	
Bassines cul de poule inox 26cm	24	
Bassines pâtissière inox 28 cm	6	
Bols 25 cl	48	
Canneleurs	6	
Cocottes en fontes	6	diamètre 30
Cornes à ramasser 15 x10	12	
Coupe œufs quartier	1	
Coupe œufs rondelles	1	
Couteaux à pain	2	
Couteaux d'office	15	
Couteaux éminceurs 23cm	10	
Couteaux épilateurs	12	
Couvercles polycarbonate GN 1/2	6	
Couvercles polycarbonate GN 1/1	6	
Dénoyauteurs olives	2	
Douilles pâtissières polycarbonate	1 P.24	
Ecumoirs	6	
Ecumoirs	6	
Essoreuses à salade	6	Type familial
Fouets inox 30cm	12	
Fourchettes à ragoût	6	
Fourchettes à rôti	6	
Gastronormes (53 X 32.5 cm)	6	13.5 L
Gastronormes (53 X 32.5 cm)	6	28 L
Grilles pâtissières inox	6	
Louches inox	8	
Mesures inox graduées 1L	6	
Moules à cake antiadhésifs	6	
Moules à charlotte	6	
Moules à manqué antiadhésifs 28cm	6	
Moules à tarte antiadhésifs 30cm	6	
Moules à tartelettes	48	
Moules silicone gastroflex 15 tartelettes	6	diamètre 50 mm
Moulins à légumes	6	
Passoires à gras avec pieds	6	
Pelles larges coudées 11cm	6	
Pinceaux plats	6	manche plastique L40
Planches polyéthylène	12	60 X40 X 3

Plaques à débarrasser inox	12	31 X22cm
Plaques à rôtir inox	6	50 x 40 x 8.5 cm
Poches à douille jetables	1	X 100 unités
Poêles à crêpes inox anti. addh. 22 cm	6	
Poêles rondes 32 cm	6	
Ramequins Duralex 8cm	48	
Râpes à fromage inox	6	
Raviers porcelaine blanche 17 cm	48	
Rondeaux 10L	10	
Rouleaux pâtisserie	10	
Roulettes à pâte cannelée	6	
Russes inox 20 cm tous feux	6	
Russes inox 24 cm tous feux	6	
Sauteuses + couvercles 24cm tx feux	6	
Sauteuses inox 24 cm tout feux	6	
Sécateurs à volailles	2	
Spatules exoglass 35 cm	12	
Spatules manche résine 25 cm	12	
Tourtières 32cm	6	
Verres mesureur gradué 0.5 L	12	
Vide pommes	6	
Petit matériel de restaurant		
Pots à eau	6	
Coupes à glace 15 cl	48	
Fourchettes	48	
Cuillères à café	48	
Cuillères à potage	48	
Assiettes	48	
Assiettes potage	48	
Assiettes dessert	48	
Verres à pied 19 cl	48	
Verres à pied 15 cl	48	
Tasses à café + soucoupes	48	
Plats de services		Quantités à adapter
Corbeilles à pain	6	
Mobilier de restaurant		
Tables de 4 personnes	6	
Chaises	24	
Meuble de rangement vaisselle	1	

ENTRETIEN DU LINGE ET DES VETEMENTS

Désignation du matériel	Quantité	Caractéristiques techniques
Chariot linge sale à deux compartiments	1	
Corbeille linge sale	2	
Etendoir à linge	1	
Kit de détachage textile	4	
Laveuse essoreuse 8 kg	1	
Séche linge	1	

Désignation du matériel	Quantité	Caractéristiques techniques
Blouses	8	
Calandre	1	Pour petites pièces (torchons, serviettes)
Chemises coton	8	
Chevalets	8	
Corbeilles linge propre	4	
Draps 2 personnes	4	
Fer associé à une centrale vapeur	1	
Fers à repasser à vapeur	4	
Grande table de repassage- pliage	1	2 X 3 m. peut servir de table de coupe
Nappes + serviettes 8 couverts	4	
Postes de repassage individuel	4	
Pyjama homme coton	8	
Serviettes de toilette	8	
Tabliers de cuisine	8	
Taies d'oreillers	8	
Torchons	48	

Désignation du matériel	Quantité	Caractéristiques techniques
Chaise ergonomique machine à coudre	4	
Piqueuse plate ou machine à coudre de type familial	4	points avant et zigzag

ENTRETIEN DES ESPACES DE VIE

Désignation du matériel	Quantité	Caractéristiques techniques
Aspirateurs mixtes (eau et poussières)	2	
Aspirateur à poussières	1	Type familial
Monobrosses basse vitesse	4	Equipées pour lustrage, spray, récurage
Kit de lavage pour les vitres	8	cuvettes, raclettes, mouilleurs, grattoirs
Perches télescopiques	4	
Balai trapèze + 50 gazes coton	8	semelles caoutchouc
Pelles balayettes	8	
Balais brosse	4	
Chariots presse seau	8	
Balais faubert	8	+ jeu de franges
Balais rasant	8	+ jeu de franges
Raclettes à sol	46	
Seaux	16	contenances différentes
Lavettes 3 couleurs différentes	48	
Chariots de ménage multiservices	2	
Balai réservoir pour désinfection	1	
Support sac poubelle 50 L	1	avec couvercle