


CAP ASSISTANT.E TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF

Codes diplôme	500 334 11	
Niveau de sortie	V	
Durée de la formation	Pour chaque année de formation (2 ans) <ul style="list-style-type: none"> ● 805 H, 12 semaines à l'UFA la première année et 11 semaines la deuxième année ● Entreprise le reste du temps 	
Organisation pédagogique	Formation par la voie de l'Apprentissage Pédagogie de l'alternance Centre/Entreprise	
Lieu de formation	 <p>Lycée Professionnel Privé Centre de Formation Continue</p>	LRP JEAN MONNET 304 bd de la Bardière 69590 ST SYMPHORIEN/COISE Responsable UFA : Philippe FRANCES

Objectifs

- Préparer un CAP tout en étant salarié d'une entreprise dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.
4 missions : préparation des repas, service des repas, entretien des locaux et du linge.

Conditions de réussite

- Passage des épreuves en CCF

Conditions générales d'entrée en formation

Pré-requis	<ul style="list-style-type: none"> ● Niveau d'entrée : Personnel déjà en poste et souhaitant se former et se professionnaliser, Sortir au minimum d'une classe de 3ème, SEGPA, ULIS Lycée ● Age : être âgé de 15 à 26 ans ou en situation de handicap ● Etre sous statut Apprenti.e en Contrat d'Apprentissage (CDD ou CDI) ou à défaut sous statut Stagiaire de la formation professionnelle (Dispositif Tremplin vers l'apprentissage) ● Visite médecine du travail effectuée ou convocation ● Motivation à exercer le métier visé et pour la formation en alternance
Modalités d'inscription	<ul style="list-style-type: none"> ● Dossier de candidature ● Entretien individuel ● Attestation d'engagement de l'employeur ou Cerfa FA13 Contrat d'apprentissage ● Participation à la réunion d'information et à l'entretien de vérification des pré-requis ● Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant
Individualisation du parcours	<ul style="list-style-type: none"> ● Positionnement : Bilan d'évaluation possible donnant lieu à dérogation sur la durée de la formation en fonction du parcours antérieur. ● Convention de complément de formation dans une tierce entreprise (en milieu familial ou en cuisine selon les cas)
Mixité public FI/FC/APP	● NON
Type d'entreprises d'accueil	● Restauration collective secteur privé ou public, hôpitaux, maisons de retraite, crèches, au domicile privé avec des organismes d'aide à la personne ...

Inscription de la formation dans un parcours

Passerelles vers autre(s) diplôme(s)	● CAP APR, en Bac Pro SAPAT
Obligation de diplôme pour exercer	● NON
Suites de parcours possibles	<ul style="list-style-type: none"> ● CAP APR, CAPA SMR ● BAC PRO SAPAT
Débouchés professionnels	<ul style="list-style-type: none"> ● Les services techniques des structures collectives publiques ou privées assurant ou non l'hébergement des personnes (Hôpitaux, maisons de retraite, cantines, crèches, centres de vacances et de loisirs...), ● Domicile privé individuel ou collectif d'employeurs particuliers ou par l'intermédiaire d'organismes prestataires ou mandataires de services (associations regroupant des travailleuses familiales, des aides ménagères, des auxiliaires de vie ou chez des particuliers).

Contenus de formation				Evaluation
	Disciplines du référentiel du diplôme ou du titre / modules d'enseignement (ECTS) (*)	Répartition prévue en nombre d'heures		Epreuves/CCF
		1 ^{ère} année	2 ^{ème} année ou Formation en un an	
Enseignements généraux ou théoriques ou transversaux à	Français	36 h	33 h	CCF
	Histoire géographie	24 h	22 h	
	Éducation civique	12 h	11h	CCF
	Mathématiques	36 h	33 h	CCF
	Sciences	24 h	22 h	
	Arts appliqués	24 h	22 h	CCF
	Sous total	186 h	170.5 h	
Enseignements professionnels ou spécifiques	Entretien cadre de vie	54 h	49.5 h	CCF
	Entretien du linge	48 h	44 h	CCF
	Alimentation	84 h	77 h	CCF
	Connaissances milieux activités	24 h	22 h	CCF
	Communication professionnelle	12 h	11 h	CCF
	PSE (avec SST)	12 h	11 h	CCF
	Sous total	234 h	214.5 h	
Total annuel		420 h	385 h	

Moyens techniques et humains	
Équipements et matériels	<ul style="list-style-type: none"> ● Salles de cours équipées de vidéo projecteur, Espace numérique, Salle d'examen pour les CCF et ensemble du matériel professionnel pour les TP à l'UFA ● Plateau technique : Cuisine familiale, salle professionnelle pour l'entretien du linge.
Équipe administrative et pédagogique	<ul style="list-style-type: none"> ● 1 référente administrative ● 1 équipe pédagogique : formateurs sous autorisation IA d'enseigner, spécialistes du domaine d'intervention, intervenants professionnels (restaurateurs).

Références			
Taux de réussite des 3 dernières années	2017	2016	2015
	100 %	100 %	75 %
Insertion professionnelle des 3 dernières années (enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	nc	nc	nc
Les + de cette formation	<ul style="list-style-type: none"> ● Formation adaptée aux jeunes en difficultés scolaires ● Adaptations pédagogiques et individualisation des parcours 		