



RÉGION ACADÉMIQUE
HAUTS-DE-FRANCE

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



Recommandations académiques

CAP Assistant technique en milieu familial et collectif

PREAMBULE

Cet ensemble documentaire comprend des informations et les documents concernant la mise en œuvre du Contrôle en Cours de Formation (CCF) du CAP Assistant technique en milieu familial et collectif.

Il est destiné aux équipes enseignantes pour les formations assurées dans l'académie d'Amiens.

Merci aux professeurs du groupe ressource académique pour leur travail et leur investissement

Recommandations académiques en CAP ATMFC

1. Les consignes académiques en CAP ATMFC

1.1. Grille horaire du CAP ATMFC

CAP Assistant technique en milieux familial et collectif	Première année 17(3+12,5+1,5)	Deuxième année 17 (3+12+2)
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)
Savoirs associés S5 Communication professionnelle S6 Qualité des services en milieu familial et en milieu collectif S7 Connaissance des milieux d'activités	2(1+1)	2(1+1)
PPCP	1,5(0+1,5)	2(0+2)

PFMP : 16 semaines - Grille n° 3 - BOEN 14 du 8 avril 2010

1.2. Recommandations relatives à la répartition et à l'organisation des enseignements pour l'académie d'Amiens

Il est nécessaire :

- de limiter à trois, le nombre de professeurs intervenant sur la partie professionnelle afin d'assurer l'ensemble et la cohérence des enseignements;
- d'utiliser les bonnes appellations : CAP ATMFC, les bonnes dénominations de disciplines sur les emplois du temps, les bulletins...
- d'accompagner le placement de l'élève en PFMP (toute l'équipe pédagogique est concernée), d'effectuer les visites de PFMP. En première année, les PFMP peuvent être évaluées selon une grille à construire en équipe (exemple **en Annexe 2**) ; La notation peut être prise en compte dans la moyenne du trimestre;
- d'utiliser les grilles d'évaluation pour l'évaluation certificative du CAP **uniquement** pour les CCF de terminale (**Annexe 1**).

1.3. 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. Par contre il est nécessaire qu'il y ait un bloc de cinq heures continu pour la production culinaire en terminale; celui-ci permettra la mise en place des CCF sur ce bloc horaire;
- Il est indispensable de diversifier les techniques de service et de distribution des productions alimentaires;
- Les modes de distribution peuvent prendre différentes formes :
 - Services de repas familiaux ;
 - Services de repas en collectivités (plats sur table, self, distribution selon les locaux et équipements...);
 - Services de collations, de boissons ;
 - Conditionnement et vente de plats cuisinés, de plateaux repas ;
 - Services de collations.

1.4. Répartition des savoirs associés

Les sciences de l'alimentation sont confiées à l'enseignant assurant les activités liées à l'alimentation et à la production culinaire.

L'hygiène professionnelle (S1), les produits et matériaux communs aux deux secteurs (S3), l'organisation du travail (S4) et les technologies du logement et des locaux (S8) doivent être répartis entre les trois 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 (S5), la qualité des services en milieu familial et en milieu collectif (S6) et la connaissance des milieux d'activités (S7) sont attribuées à un des enseignants de l'équipe. Ces enseignements de savoirs associés s'appuieront sur les techniques professionnelles de milieux familial et collectif.



Sur quel créneau faut-il traiter les différents savoirs associés ?

Tous les savoirs associés ne sont donc pas inscrits littéralement dans l'emploi du temps de l'élève. En effet certains d'entre eux sont à répartir durant les heures de pratique. Il est donc nécessaire de travailler en équipe, de les découper et de les répartir selon leur contenu dans les différents domaines pratiques.

S.1 : Hygiène professionnelle : à répartir sur les trois domaines professionnels (pendant les heures de pratique en cuisine, linge et locaux).

S.2 : Sciences de l'alimentation : à traiter pendant l'heure classe entière des savoirs associés correspondants aux activités liées à l'alimentation et de production alimentaire.

S.3 : Produits et matériaux communs : à répartir sur les trois domaines professionnels. (Pendant les heures de pratique en cuisine, linge et locaux).

S.4 : Organisation du travail : à répartir sur les trois domaines professionnels. (Pendant les heures de pratique en cuisine, linge et locaux).

S.5 : Communication professionnelle : à traiter pendant les deux heures élèves (1+1).

S.6 : Qualité des services : à traiter pendant les deux heures élèves (1+1).

S7 F et C: Connaissance des milieux d'activités : à traiter pendant les deux heures élèves (1+1).

S8 F et C : Technologies : à répartir sur les trois domaines professionnels.

Exemple : extrait du référentiel CAP ATMFC

1.4-3 Hygiène des locaux - décontamination, désinfection, bionettoyage - nettoyage des locaux de production, de distribution, de stockage (denrées, déchets) - nettoyage des locaux lieux de vie (chambre, circulation...) - nettoyage des secteurs spécifiques	<i>Définition de la décontamination, de la désinfection, du bionettoyage et illustration par des exemples empruntés aux milieux professionnels (domicile et collectivité)</i> <i>Justification des étapes de plans de nettoyage, de bionettoyage et de fréquences des opérations selon le secteur d'activité (familial ou collectif)</i>		<u>Cadre de vie</u>
1.4-4 Hygiène du linge - décontamination, désinfection, stérilisation	<i>Indication des agents physiques et chimiques utilisés pour décontaminer, désinfecter, stériliser le linge</i> <i>Justification des précautions à prendre avant, pendant et après les traitements du linge</i>		<u>Linge</u>
1.4-5 Hygiène des denrées et des préparations culinaires – Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP) - décontamination des végétaux - traitements thermiques : stérilisation-pasteurisation- cuissons - conservation : réfrigération, surgélation, congélation et décongélation - refroidissement rapide et remise en température - conditionnement et déconditionnement des préparations élaborées à l'avance : sous atmosphère normale, modifiée, sous vide -	<i>Indication de l'effet des traitements subis par les denrées et les préparations alimentaires sur la flore microbienne</i> <i>Justification des mesures réglementaires données relative au refroidissement rapide, au maintien en température, à la remise en température, à la conservation sous vide</i> <i>Identification dans une procédure donnée, des points à risques (points critiques) et mise en relation avec les mesures préventives appliquées</i>		<u>Alimentation (pendant le cours pratique de production culinaire)</u>



METHODE :

1 : Découper les contenus.

2 : Répartir les contenus sur les différents domaines pratiques entre enseignants de l'équipe.

2. Exemple de sujet type EP1

Le sujet proposé est un exemple de sujet type. Il comprend :

- Un sujet élèves : sujet, savoirs associés... (page 4/13, 5/13 et 7/13) ;
- Les savoirs associés et la discipline pendant laquelle le contenu a pu être traité (page 7/13) ;
- Le corrigé des savoirs associés (page 8/13);
- La vérification du sujet en mettant en lien les compétences avec le contenu du sujet (page 6/13) ;
- Une liste de questions possibles de savoirs associés avec ce même sujet (page 9 et 10/13).

Il permet de montrer l'ensemble des compétences pratiques qui doivent être évaluées en CCF EP1 mais aussi de mettre en évidence que de nombreuses questions peuvent être posées pour évaluer les savoirs associés afin d'éviter les questions basiques et récurrentes sur le lavage des mains et les groupes d'aliments par exemple.

Protocoles de cuisine :**Situation :**

Vous êtes ATMFC salarié(e) à l'ADMR de Rivery. Vous intervenez les lundis et jeudis au domicile de Mme et M Chapat. Suite à la chute de Mme Chapat blessée à la hanche, vous devez prendre un rendez-vous au cabinet de radiologie des docteurs Fotos pour une radio de contrôle en sachant que la fille de Mme Chapat qui l'emmènera pour cet examen est disponible tous les jours sauf le mercredi.

- Vous devez réaliser :
 - Des lasagnes et de la compote que vous servirez à la famille le midi;
 - L'entretien des vitres de la salle à manger ;
 - Une reprise d'ourlet à la machine du pantalon de M Chapat.
- Vous prendrez le rendez-vous par téléphone pour la radio de contrôle et vous informerez par écrit la fille de Mme Chapat de la date et l'heure du rdv en complétant l'annexe 1.
- Vous répondrez oralement aux questions de savoirs associés: annexe 2

Conseil :

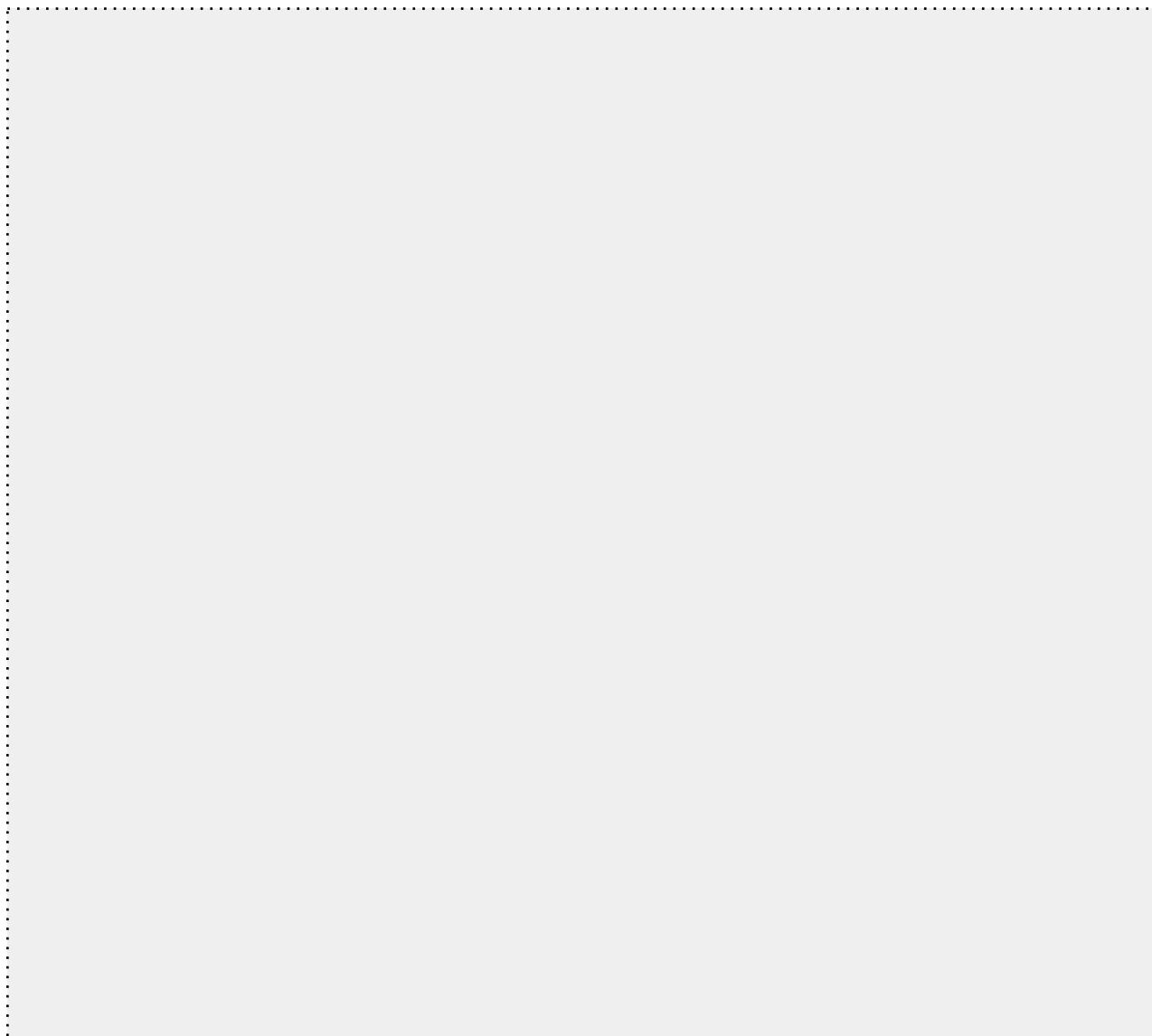
- Utiliser deux heures 30 minutes pour la partie production alimentaire : fabrication et service à la famille.
- Utiliser 1 heure pour la partie entretien du linge et des vêtements et du cadre de vie.
- Utiliser trente minutes pour répondre aux questions du jury et prendre le rendez-vous téléphonique.

Compote de pommes	
Ingrédients	Protocole
• pâtes : à disposition • viande hachée : 0,200Kg • oignons : 1 • carottes : 1 • céleri : 80 grammes • sauce bolognaise : 1 bol • margarine (cuisson) : 10 g • margarine (béchamel) : 0,050 Kg • farine : (béchamel) : 0,050 Kg • lait : 0,5 L • emmental râpé : 0,050 Kg	1. Eplucher les carottes, le morceau de céleri, les râper. 2. Hacher l'oignon. 3. Faire revenir les légumes dans 10g de Mg. 4. Ajouter la viande hachée, la sauce bolognaise, un peu d'eau si nécessaire. 5. Assaisonner. 6. Cuire à couvert 30 minutes environ. 7. Réaliser la béchamel (roux puis lait). 8. Dans un plat graissé, disposer une couche de pâte, une couche de bolognaise, une couche de béchamel. 9. Ajouter à nouveau, une couche de pâte, une couche de bolognaise, une couche de béchamel. 10. Recouvrir d'une couche de pâte et de béchamel. 11. Garnir d'emmental. 12. Cuire au four à 180° C 30 minutes environ. 13. Stocker en vue du service à la famille.

Compote de pommes	
Ingrédients	Protocole
• pommes : 3 • sucre : à disposition	1. Eplucher et tailler les fruits. 2. Cuire les fruits dans une casserole à couvert avec un peu d'eau. 3. Passer les fruits au moulin à légumes pour réaliser la compote. 4. Ajouter du sucre si nécessaire. 5. Dresser en ramequins et stocker jusqu'au service à la famille.

ANNEXE 1 : Message pour le rendez-vous.

Laisser ci-dessous le message pour la fille de Madame Chapat concernant la date et l'heure du rendez-vous.



Compétences du référentiel mises en lien avec le sujet proposé.

Compétence	Extrait de référentiel
C11	• Lire le sujet. • Interpréter les consignes
C12	• Identifier les contraintes, les ressources, • Lecture des étiquettes, des emballages • Temps imparti.
C13	• Autonomie de l'élève • Présence de l'utilisateur.
C21	• Chronologie des tâches • Prévion du matériel...
C24	• Prise de rendez-vous par téléphone. • Transmission correcte et complète des informations. • Annexe 1
C41	• Lasagnes conservées au chaud • Compote de pommes conservée au froid
C42	• C421 F Préparer des légumes : pommes • C422F. Mener des cuissons : lasagnes- pommes • C423 F Réaliser des roux • Respect des règles d'hygiène....
C43	• Dresser : présentation propre et soignée. • Servir les lasagnes et la compote. • Présence de l'utilisateur
C44	• C444 : entretien des vitres. • Qualité du résultat. • Choix des produits.
C45	• C454 : effectuer des travaux de réfection. • Qualité du résultat.
C51	• Langage adapté. • Savoir être. • Prise en compte des besoins. • Prendre congé

ANNEXE 2 : SAVOIRS-ASSOCIES

S1 : Mme Chapat vous précise que la viande a été remplacée par un autre lot suite à un rappel sanitaire par le supermarché car elle était porteuse d'un germe pathogène.

Indiquer les trois composantes du pouvoir pathogène.

Pendant le cours de production culinaire ou sciences de l'alimentation.

S2 : Citer deux précautions à prendre lors du stockage et de réalisation des lasagnes. Justifier la réponse.

Pendant le cours de sciences de l'alimentation.

S3 : Indiquer 4 propriétés du verre.

Pendant le cours d'entretien du cadre de vie.

S4 : Justifier l'organisation de votre travail.

Pendant le cours de production culinaire, d'entretien du linge et des locaux en fonction de la technique.

S5 : Indiquer deux autres supports de communication pour transmettre le message du rendez-vous à Mme Chapat.

Pendant le cours théorique de Savoirs associés qui comprend S5 S6 et S7 (1 heure classe entière et 1 heure groupe)

S6 : Enoncer deux critères de qualité pour l'entretien des vitres.

Pendant le cours d'entretien du cadre de vie pour cette question du sujet.

S7 : Préciser la signification du sigle ADMR et préciser son rôle.

Pendant le cours théorique de Savoirs associés qui comprend S5 S6 et S7 (1 heure classe entière et 1 heure groupe)

S8 Indiquer les différentes mentions et leurs significations de la facture d'électricité de madame Chapat

Pendant le cours d'entretien du cadre de vie pour cette question du sujet.

Votre facture en détail

DOCUMENT À CONSERVER 10 ANS

Abonnement et Services						44,45 €	
						Montant HT(€)	Taux TVA
Abonnement (ST) du 01/12/2016 au 31/05/2017 (7,43€ par mois)						44,45	5,50%
Consommations						183,56 €	
Relevées du 19/05/2016 au 31/07/2016	Ancien Index	Nouvel Index	Conso en kWh	P.U.(€)	Montant HT(€)	Taux TVA	
Energie Base	73010	73856	846	0,0932	78,85	20,00%	
Relevées du 01/08/2016 au 10/11/2016							
Energie Base	73856	75022	1 166	0,0898	104,71	20,00%	
Taxes et Contributions						72,70 €	
	Assiette	Taux	Conso en kWh	P.U.(€)	Montant HT(€)	Taux TVA	
Taxe sur Consommation Finale d'Electricité : Part Syndicale			2 012	0,00638	12,84	20,00%	
Taxe sur Consommation Finale d'Electricité : Part Départementale			2 012	0,00319	6,42	20,00%	
Contribution Tarifaire d'Acheminement	30,20	27,04%			8,17	5,50%	
Contribution aux Charges du Service Public de l'Electricité 01/2016			2 012	0,02250	45,27	20,00%	
Total Hors TVA						300,71 €	
TVA						52,51 €	
TVA payée sur les débits	Assiette	Taux				Montant(€)	
TVA à 20,00 %	248,09	20,00%				49,62	
TVA à 5,50%	52,62	5,50%				2,89	
Total TVA						52,51 €	
Total TTC						353,22 €	

Extrait d'une facture

CORRECTION Annexe 2 : SAVOIRS ASSOCIES

S1 : Mme Chapat vous précise que la viande a été remplacée par un autre lot suite à un rappel sanitaire par le supermarché car elle était porteuse d'un germe pathogène

Indiquer les trois composantes du pouvoir pathogène

Pouvoir invasif, pouvoir toxique et résistance de l'organisme

S2 : Citer deux précautions à prendre lors du stockage et de réalisation des lasagnes. Justifier votre réponse

Stockage au froid 3°C - le froid ralentit le développement microbien

Cuisson suffisante- destruction des mo par la chaleur.

S3 : Indiquer 4 propriétés du verre

Transparent, résistant aux produits chimiques, imputrescible, rayable, cassable, imperméable....

S4 : Justifier l'organisation de votre travail.

Réponse cohérente

S5 : Indiquer deux autres supports de communication pour transmettre le message du rendez-vous à Mme Chapat.

Message téléphonique, sms, mail...

S6 : Enoncer trois critères de réussite des lasagnes.

Cuisson suffisante des pâtes, dessus gratiné, béchamel sans grumeaux de texture satisfaisante, goût,

Assaisonnement, aspect esthétique...

S7 : Préciser la signification du sigle ADMR et préciser son rôle.

Aide à domicile en milieu rural : association de services à domicile : ménage, repassage, travaux de jardinage, de garde d'enfants, accompagnement....

S8 : Indiquer les différentes mentions et leurs significations de la facture de madame Chapat

Montant à régler, abonnement, consommation, taxes...

Liste de questions également possibles avec ce sujet.

Il semble pertinent et important de varier les questions de savoirs associés en CCF dans les différents sujets et d'interroger ainsi les élèves sur l'ensemble du contenu traité.

S1

- Indiquer le type de flore microbienne qui pourrait se développer suite à un stockage inadapté de la viande ou en cas de non respect de la chaîne du froid.
- La viande est stockée au froid. Indiquer le facteur limitant et justifier les conditions de stockage.
- Nommer la flore éliminée lors du lavage des mains.

S2

- Citer les formes de commercialisation du lait. Et préciser un avantage pour chacun.
- Indiquer l'effet de la cuisson sur les vitamines de la compote.
- Compléter le repas (lasagnes et compote) pour obtenir un menu équilibré. Justifier votre réponse.
- Indiquer une altération possible d'un produit d'origine animale et d'un produit d'origine végétale.
- À partir de l'étiquette de la viande hachée pour les lasagnes, repérer 3 mentions obligatoires et deux mentions facultatives.

S3

- Lire et décoder l'étiquette d'entretien du pantalon.
- Nommer les fibres textiles qui composent le pantalon et préciser un avantage de la fibre principale.
- Indiquer le type de produit utilisé pour l'entretien des vitres.
- A domicile, indiquer 2 précautions à prendre pour le stockage des produits d'entretien.
- Indiquer trois formes commerciales possibles pour la lessive.

S4

- Citer 2 règles de sécurité lors de l'utilisation du produit à vitres.
- Citer deux mesures préventives pour éviter les accidents domestiques lors de l'utilisation du four.

S5

- Préciser trois règles de savoir-être lors de la prise de rendez-vous.
- Identifier l'émetteur, le récepteur, le canal.
- Citer deux obstacles à la communication lors de la prise de rendez-vous.

S6

- Indiquer trois critères de réussite pour l'ourlet.
- Indiquer trois critères de réussite pour les préparations culinaires.
- Proposer une solution de remédiation pour améliorer la qualité de votre prestation.

S7F

- Préciser si l'ADMR est prestataire ou mandataire. Justifier votre réponse.
- Indiquer 3 besoins de services de Mme Chapat depuis sa chute auxquels vous pouvez répondre.
- Le budget de M et Mme Chapat est excédentaire. Expliquer ce terme.
- Nommer deux preuves d'achat.

S8F

- Préciser le type de logement et les fonctions de chaque pièce. (avec un plan de logement):
- Énoncer trois critères de confort du logement.
- Expliquer l'intérêt d'une pièce ensoleillée et la repérer sur le plan.
- Indiquer deux sources de pollution d'un logement et proposer des solutions.

ANNEXE 1 : GRILLES DE NOTATION EN CCF

 académie Amiens RÉGION ACADÉMIQUE HAUTS-DE-FRANCE MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE  REPUBLIQUE FRANÇAISE	CAP Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif	SESSION 20.....
	Grille d'évaluation EP2 Service en collectivités - Evaluation en centre de formation-	Etablissement : Nom Prénom du candidat : Date :

Capacités	Compétences	Barème	Note obtenue
C2 : S'organiser	C22 : Mettre en place les moyens nécessaires aux activités	/4	
	C23 : Gérer les stocks de produits d'entretien, de consommables.	/4	
C4 : Réaliser et Contrôler	C41C : Mettre en œuvre les techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des préparations culinaires élaborées à l'avance, des repas en collectivité.	/5	
	C42C : Mettre en œuvre les techniques de préparation culinaire en collectivité.	/15	
	C45C : Entretenir le linge en collectivité.	/15	
	C46 : Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en œuvre des solutions de remédiation	/5	
Savoirs associés	S1 : Hygiène professionnelle S2 : Sciences de l'alimentation S3 : Produits et matériaux communs S4 : Organisation du travail S5 : Communication professionnelle S6 : Qualité des services S7 : Connaissance des milieux d'activité S8 : Technologies des locaux en structures collectives <i>Dans le contexte de la situation professionnelle, proposer au candidat une seule question par savoir associé. Les 12 points sont à répartir sur les 8 questions.</i>	/12	
	TOTAL(1) (à reporter sur la feuille de synthèse)	/60	

Nom, qualification et signature du professionnel	Nom et signature des professeurs d'enseignement professionnel

 RÉGION ACADÉMIQUE HAUTS-DE-FRANCE MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE 	CAP Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif	SESSION 20.....
	Grille d'évaluation EP2 Service en collectivités - Evaluation en entreprise-	Etablissement : Nom Prénom du candidat : Date :

Capacités	Compétences	Appréciations				Barème	Note obtenue
		T B	B	M	I		
C3 - S'adapter	C31 : s'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue.					/10	
C4 - Réaliser et Contrôler	C43C : Assurer le service des repas, des collations en collectivité.					/20	
	C44C : Assurer l'entretien courant des locaux collectifs.					/20	
C5 - Communiquer, rendre compte	C52 : Transmettre des informations à caractère professionnel					/10	
	TOTAL(2) (à reporter sur la feuille de synthèse)					/60	

Nom, qualification et signature du professionnel	Nom et signature des professeurs d'enseignement professionnel

Annexe à la grille d'évaluation en entreprise

Le rôle de cette annexe est de guider et aider le professionnel à la notation des PFMP prises en compte pour l'EP2

Capacités	Compétences
C3 - S'adapter	C31 : s'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue. • S'adapter à des organisations différentes. • Prendre en compte la co-activité d'autres professionnels. • S'intégrer au travail d'une équipe. • S'adapter à une situation non prévue : absence d'un collègue, demande imprévue de l'employeur, matériel défaillant, situation d'urgence.
C4 - Réaliser et Contrôler	C43C : Assurer le service des repas, des collations en collectivité. • Vérifier et mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations alimentaires pendant le service et le maintien au chaud des assiettes. • Mettre en place et desservir les espaces de distribution, les espaces de repas (salle à manger, chambre..). • Conduire la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance et conservées en liaison froide. • Maintenir en température les préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison chaude. • Approvisionner et réapprovisionner les espaces de distribution. • Distribuer les repas, les collations auprès des convives (à la table, au fauteuil, au lit...). • Assurer le devenir des excédents et l'élimination des restes. C44C : Assurer l'entretien courant des locaux collectifs. • Assurer le tri, le lavage manuel mécanisé de la vaisselle et des ustensiles de cuisine. • Mettre en œuvre les techniques de nettoyage des locaux collectifs et des équipements. • Nettoyer et décontaminer les locaux, les équipements et les ustensiles. • Remettre en état après utilisation et ranger les matériels d'entretien. • Ranger les espaces de vie collective et contribuer à leur mise en valeur. • Assurer la collecte, le tri et l'évacuation des déchets; maintenir en état les locaux à déchets, leurs matériels et les zones d'enlèvement.
C5 - Communiquer, rendre compte	C52 : Transmettre des informations à caractère professionnel • Informer l'usager, le résident dans le cadre des activités professionnelles (accueil, orientation informations sur les menus, sur l'utilisation d'un espace de vie..). • Rendre compte à l'employeur, au responsable d'observations d'activités conduites, de situation d'urgence, de réclamations.

 académie Amiens RÉGION ACADÉMIQUE HAUTS-DE-FRANCE MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE 	CAP Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif	SESSION 20.....
	Grille d'évaluation EP1 Service aux familles - Evaluation en centre de formation-	Etablissement : Nom Prénom du candidat : Date :

Capacités	Compétences	Appréciations				Barème	Note obtenue
		TB	B	M	I		
C1 : S'informer	C11 : Prendre les consignes de travail					/5	
	C12 : Dresser l'état des lieux du contexte de travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités					/5	
	C13 : Apprécier l'autonomie, l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'utilisateur, de la famille, d'autres professionnels.					/5	
C2 : S'organiser	C21 : Elaborer le plan de travail.					/5	
	C24 : Gérer les activités déléguées à un autre prestataire.					/5	
C4 : Réaliser et Contrôler	C41F : Mettre en œuvre les techniques de conservation en milieu familial					/5	
	C42F : Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial.					/15	
	C43F : Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial.					/10	
	C44F: Entretenir le logement et les espaces de vie privée.					/15	
	C45f : Entretenir le linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial.					/15	
C5 : Communiquer, rendre compte	C51 : Etablir les relations interprofessionnelles avec les usagers, les autres professionnels, dans le respect des règles de savoir vivre et la discrétion professionnelle					/15	
Savoirs associés	S1 : Hygiène professionnelle S2 : Sciences de l'alimentation S3 : Produits et matériaux communs S4 : Organisation du travail S5 : Communication professionnelle S6 : Qualité des services S7 : Connaissance des milieux d'activité S8 : Technologies des locaux en structures collectives Dans le contexte de la situation professionnelle, proposer au candidat une seule question par savoir associé. Les 20 points sont à répartir sur les 8 questions.					/20	
	TOTAL(3) (à reporter sur la feuille de synthèse)					/120	

Nom, qualification et signature du professionnel	Nom et signature des professeurs d'enseignement professionnel

 académie Amiens RÉGION ACADÉMIQUE HAUTS-DE-FRANCE MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE 	CAP Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif	SESSION 20.....
	Synthèse des notes proposées au jury	Etablissement : Nom Prénom du candidat : Date :

EP2	EPREUVE EP2 Partie 1 Coefficient 3	Evaluation en établissement de formation	Note obtenue <i>Total (1)</i>	/60	
	EPREUVE EP2 Partie 2 Coefficient 3	Evaluation en entreprise	Note obtenue <i>Total (2)</i>	/60	
		Note finale EP2 = somme des parties		/120	
				Note EP2 à reporter sur les bordereaux <i>(arrondi au 1/2 point supérieur)</i>	/20
EP1	EPREUVE EP1 Coefficient 6	Evaluation en établissement de formation	Note obtenue <i>Total (3)</i>	Note EP1 obtenue = Note à reporter sur les bordereaux <i>(arrondi au 1/2 point supérieur)</i>	/120
Signature du chef d'établissement					

ANNEXE 2 : EXEMPLE DE GRILLE DE NOTATION en PFMP (première année)

GRILLE DE NOTATION DE PFMP - Prise en compte dans le trimestre de Première année de CAP		
	Note obtenue	Barème
Avoir une attitude professionnelle		
- Se présenter sur le lieu de PFMP avant le début du stage - Avoir un langage adapté - Respecter les horaires - Prévenir d'une absence éventuelle - Ne pas s'absenter - Posséder chaque jour une tenue professionnelle propre et adaptée - Faire preuve de motivation et d'intérêt - Se montrer disponible et ouvert aux autres - Devenir autonome - Etre discret - Respecter le secret professionnel - Respecter le personnel et les résidents 		/5
S'intégrer dans une structure		
- S'intéresser à la vie de l'entreprise - S'intégrer dans une équipe de travail - S'adapter aux différentes situations de travail - Communiquer avec le personnel et les résidents 		/5
Développer des compétences techniques en production culinaire, entretien du cadre de vie et entretien du linge et des vêtements :		
- Faire preuve d'adaptabilité - Faire preuve de persévérance - S'impliquer dans son travail - Comprendre et appliquer les consignes de travail - Solliciter des informations complémentaires pour réaliser une tâche - Organiser avec rigueur le travail demandé - S'exprimer de manière claire et correcte - Fournir un travail fiable et de qualité - Pratiquer l'autocontrôle - Exécuter le travail demandé dans le temps imparti - Rendre compte des activités réalisées - Prendre des initiatives - Respecter les règles d'hygiène, d'ergonomie, d'économie et de sécurité 		/10
TOTAL		/20
Appréciation :		