

CAP en 2 ans

Profil

- Après la classe de 3ème
- Puis affectation AFFELNET (portail d'orientation)

Qualités requises

- Faire preuve d'organisation, d'adaptation, de disponibilité
- Communiquer avec les usagers, les professionnels, son employeur
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Respecter les règles de vie des usagers et les règles de savoir-vivre (Discrétion et courtoisie)
- Etre capable d'initiatives dans les activités professionnelles
- Avoir de bonnes aptitudes physiques (travail physique et debout)

Pourquoi choisir le lycée Françoise de Grâce ?

- Un lycée à taille humaine qui encadre, soutient, accompagne, encourage chaque élève vers la réussite
- Une aide aux devoirs proposée chaque jour
- Un accompagnement personnalisé de qualité

Visite virtuelle du lycée
<http://lycees.ac-rouen.fr/fdegrace/visite/>

Mini-stage virtuel possible sur demande du collègue

CONTACT

Mme Voisin Nathalie
nathalie.beaubras@ac-normandie.fr

Mme Catherine Liaudet
catherine.liaudet@ac-normandie.fr

Tél : 02.35.24.63.40

Portes ouvertes 2021 en visioconférences

Vendredi 16 avril de 16h30 à 19h00
et samedi 17 avril de 9h à 12h00

liens à retrouver sur notre site :
<https://lycees.ac-rouen.fr/fdegrace/>

Pendant le CAP ATMFC

Enseignements généraux

Français, Histoire/Géographie, Mathématiques, Sciences, Enseignement civique et moral, Prévention Santé Environnement, EPS, Anglais, Arts appliqués.

Enseignements professionnels

En milieu familial

Entretien du linge : lavage, repassage, rangement des vêtements,
Entretien des espaces de vie (salle, salon, cuisine...),
Courses, préparation et service des repas à domicile en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité.



En milieu en collectif

Réalisation des préparations froides et chaudes simples et distribution des repas pour des collectivités.
Gestion du linge de collectivité, entretien des locaux en milieu collectif (cuisines collectives, self, cafétéria, établissements scolaires...).

Autres enseignements

Hygiène professionnelle, Sciences de l'alimentation Techniques des produits et des matériaux, Organisation du travail, Communication professionnelle.

**Réalisation
d'un chef d'œuvre
(projet concret et
pluridisciplinaire
sur 2 ans)**

Stages en milieu collectif et en milieu familial

- 1ère année : 7 semaines
- 2ème année : 7 semaines

Après le CAP ATMFC

Débouchés professionnels

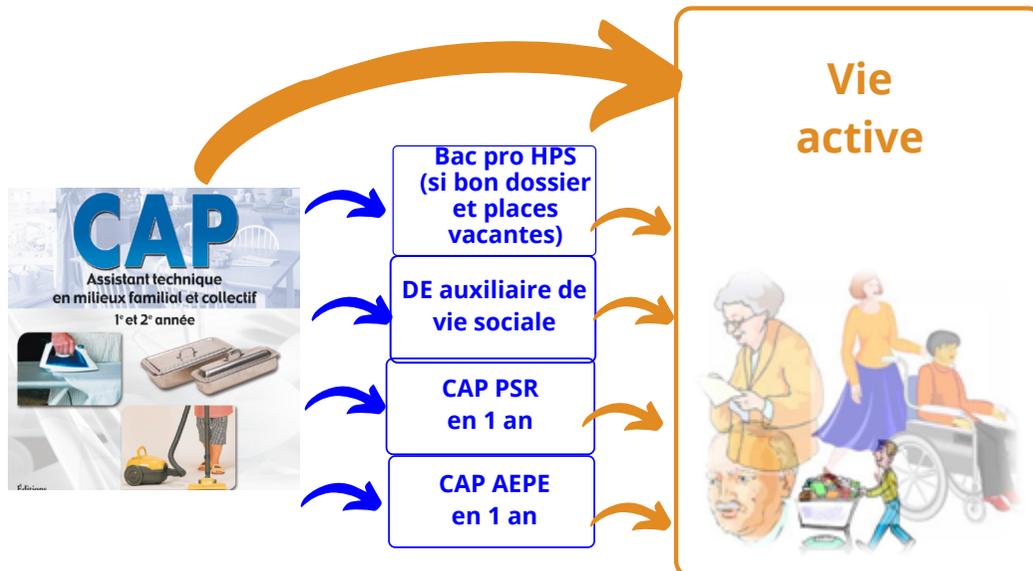
Le titulaire du CAP ATMFC exerce dans les services techniques des structures collectives publics ou privées : Résidences seniors, EHPAD, lingerie, cuisines collectives ou chez des particuliers par l'intermédiaire d'un organisme prestataire par exemple.

Selon la structure qui l'emploie, il travaille seul ou en équipe, il entretient le linge et les espaces de vie, prépare les repas en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité.

Quelques exemples de métiers

- Aide à domicile (sans le soin à la personne)
- Auxiliaire de vie sociale
- Agent de services
- Agent de services hospitaliers

Poursuites d'études possibles



Lycée public Françoise de Grèce

16 rue de la Vallée 76600 LE HAVRE

Tél : 02.35.24.63.40

Site internet :

<http://lycees.ac-rouen.fr/fdegrace>

CAP Assistant Technique en Milieu Familial et Collectif



Labels obtenus 


des services aux personnes,
aux entreprises et du commerce