

Assistant technique en milieu familial et collectif



Il assure seul les tâches qui lui sont confiées tout en participant à un travail d'équipe, surtout lorsqu'il exerce au sein d'une collectivité.

Ses principales fonctions sont :

- entretien des espaces de vie (salon, chambre, cantine) ;
- entretien du linge et des vêtements (il, elle lave, repasse ou prépare et réceptionne lorsque ce service est externalisé) ;
- préparation des repas (approvisionnement ou réception des denrées, préparations froides ou chaudes simples, service).

Il veille par ces activités à préserver le cadre de vie des personnes, assurant ainsi leur bien-être dans un souci de courtoisie, de discrétion et de respect de la vie privée.

- les services techniques des structures collectives ou privées assurant ou non l'hébergement des personnes ;
- au domicile privé ou collectif (employeurs particuliers, par l'intermédiaire d'organismes prestataires ou mandataires de services : on parle alors emplois familiaux).

Il sait respecter les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il peut dans ce cas avoir plusieurs employeurs et travailler seul ou en équipe.

Débouchés

Cet assistant (le plus souvent une assistante) travaille dans les services techniques (restauration, entretien des locaux, du linge) de collectivités publiques ou privées (établissement scolaire, hospitalier, maison de retraite...) ou au domicile d'un particulier.

Accès à la formation

Après une classe de 3ème

Programme

Disciplines et activités	1 ^{ère} Année	2 ^{ème} Année
Enseignement technologique et professionnel	17h	17h
Français, histoire-géographie	4h30	4h
Mathématiques Sciences	4h	3h30
Langue vivante	2h	2h30
Arts appliqués-cultures artistiques	2h	2h
Education physique et sportive	2h30	2h30
Prévention –santé-environnement	1h	1h30
Période de formation en milieu professionnel	8 semaines	8 semaines
Enseignements facultatifs		
Atelier d'expression artistique	2h	2h
Atelier Education physique et sportive	2h	2h

Enseignements professionnels

- Hygiène professionnelle : études des bio contaminations des micro-organismes, prévention et traitement, mesures réglementaires, hygiène personnelle et professionnelle, des locaux et du linge, des denrées et des préparations

culinaires ainsi que des circuits alimentaires, mesure de prévention des risques.

- Sciences de l'alimentation : classification, étiquetage. Qualité organoleptique et nutritionnelle des aliments. Risques, altération et maintien de leur qualité. Comportements alimentaires. Equilibre nutritionnel.
- Produits et matériaux communs aux secteurs : entretien des matériaux (sols, murs, surfaces vitrées) et des articles textiles.
- Organisation du travail dans le temps et dans l'espace.
- Communication professionnelle.
- Qualité des services en milieu familial et en milieu collectif : démarche, mesure et amélioration de la qualité, certification, norme, label.
- Savoirs spécifiques au domaine familial : identification des besoins des usagers, aide à la gestion familiale
- Savoirs spécifiques aux structures collectives : étude des structures publiques et privées, établissements à caractère éducatif, sanitaire, médico-social, administratif.

Stages

Les "stages" appelés périodes de formation en entreprise, durent 16 semaines.

La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Au cours de la deuxième année de formation, la période de formation en milieu professionnel fournit le cadre et les supports des évaluations prévues en entreprise dans le cadre du contrôle en cours de formation. Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

Examen

Unités professionnelles :

- Services aux familles, coeff. 7 (dont coeff. 1 pour Prévention – santé – environnement)
- Services en collectivités, coeff. 6

Unités d'enseignement général :

- Français, histoire–géographie – éducation civique coeff. 3
- Mathématiques– Sciences physiques, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Arts appliqués et cultures artistiques, coeff. 1

Statistiques

En 2013, dans l'académie de Montpellier : 78 candidats inscrits, 78 présentés, 60 admis (soit 76.92 % de réussite).

En 2014 dans l'académie de Montpellier : 67 candidats inscrits, 67 présentés, 48 admis (soit 71.64 % de réussite).

En 2015, dans l'académie de Montpellier : 76 candidats inscrits, 74 présentés, 50 admis (soit 67.57% de réussite).

En 2016, dans l'académie de Montpellier : 71 candidats inscrits, 71 présents, 54 admis (soit 76,06% de réussite).

Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Principales poursuites d'études

- Mention Complémentaire (MC) Aide à domicile
- Bac pro Accompagnement, soins et services à la personne
- Bac pro Services de proximité et vie locale
- Bac pro Hygiène et environnement
- Diplôme d'Etat d'Auxiliaire de Vie Sociale (DEAVS),
- Diplôme d'Etat de Technicien de l'intervention sociale et familiale (DETISF)...

Pour connaître les poursuites d'études envisageables en Languedoc-Roussillon, consultez les guides régionaux.

Où se former en Languedoc Roussillon

11 Narbonne

Lycée professionnel Louise Michel

11 Quillan

Lycée Edouard Herriot

30 Alès

Lycée professionnel JB Dumas

30 Bagnols / Cèze

Lycée privé Sainte-Marie

34 Agde

Lycée Auguste Loubatières

34 Montpellier

EREA Jean-Jacques Rousseau

48 Saint Chély d'Apcher

Lycée Théophile Roussel

Andorre

Lycée Comte de Foix

En savoir plus

Consultez les documents Onisep :

- Guides régionaux « Après la 3e »
- Les fiches métiers
- Voie pro « Les métiers des services aux personnes »
- Zoom « Les métiers des services à la personne »

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.