

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

Grille horaire (a)	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)	43h30	39h
Enseignements professionnels et mathématiques en co-intervention (b)	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre(c)	87h	78h
Prévention Santé Environnement	43h30	26h
Français, Histoire-Géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h
Mathématiques – Physique-Chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h
Arts appliqués et culture artistique	29	26h
Education physique et sportive	72h30	65h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101h30	91h
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	6 à 7	6 à 7

(a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité

(b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève

(c) Horaire donnant droit au dédoublement de la dotation horaire professeur sans condition de seuil

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

Académie de Montpellier

En 2017 : 67 présents, 51 admis (soit 76.12% de réussite).

En 2018 : 50 candidats inscrits, 50 présents, 47 admis (soit 94,00% de réussite)

en 2019 : 58 candidats inscrits, 57 présents, 49 admis (soit 85,96 % de réussite).

Académie de Toulouse

En 2018 : 79 candidats présents, 75 candidats admis (soit 94,9% de réussite).

En 2019 : 95 candidats présents, 88 candidats admis (soit 92,6% 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 Animation enfance personnes âgées
- 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 consultez les guides régionaux.

Où se former en Occitanie

Académie de Montpellier

11 Narbonne

Lycée professionnel Louise Michel (*public*)

11 Quillan

Lycée Edouard Herriot (*public*)

30 Alès

Lycée professionnel JB Dumas (*public*)

30 Bagnols / Cèze

Lycée privé Sainte-Marie (*privé sous contrat*)

30 Nîmes

CFA Aspect Occitanie – site lycée privé Saint Vincent de Paul (*privé*) **A**

34 Agde

Lycée Auguste Loubatières (*public*)

- 34 Montferrier sur Lez**
Lycée privé St Joseph Pierre rouge (*privé sous contrat*)
- 34 Montpellier**
EREA Jean-Jacques Rousseau (*public*)
- 48 Saint Chély d'Apcher**
Lycée Théophile Roussel (*public*)
- Andorre**
Lycée Comte de Foix (*public*)

Académie de Toulouse

- 09 Saint-Girons**
Lycée professionnel des métiers François Camel (*public*)
- 12 Millau**
Lycée professionnel privé Jeanne d'Arc (*privé*)
- 31 Saint-Gaudens**
Lycée professionnel Elisabeth et Norbert Casteret (*public*)
- 31 Toulouse**
Lycée professionnel privé Myriam (*privé*)
- 32 Lectoure**
Lycée polyvalent Maréchal Lannes (*public*)
- 46 Cahors**
Lycée professionnel métiers Clément Marot (*public*)
- 46 Figeac**
Lycée polyvalent Jeanne d'Arc (*privé*)
- 65 Bagnères-de-Bigorre**
Lycée polyvalent et des métiers Victor Duruy (*public*)
- 65 Tarbes**
Lycée professionnel privé Vincent de Paul (*privé*)
- 81 Mazamet**
Lycée professionnel des métiers Jeanne d'Arc (*privé*)
Lycée professionnel des métiers Jeanne d'Arc **A**

A Formation en apprentissage

En savoir plus

Consultez les documents Onisep :

- 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 psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier

- Alès
04 66 56 46 70 - ce.0300061d@ac-montpellier.fr
- Bagnols sur Cèze
04 66 89 53 93 - ce.0300992r@ac-montpellier.fr

- Béziers
04 67 62 45 04 - ce.0340097w@ac-montpellier.fr
- Carcassonne
04 34 42 91 90 - ce.0110035d@ac-montpellier.fr
- Castelnaudary
04 34 42 91 88 - ce.0110843g@ac-montpellier.fr
- Céret
04 68 87 02 07 - ce.0660575s@ac-montpellier.fr
- Le Vigan
04 99 92 01 72 - ce.0301647c@ac-montpellier.fr
- Lunel
04 67 83 56 83 - ce.0341426r@ac-montpellier.fr
- Mende
04 66 65 05 17 - ce.0480020l@ac-montpellier.fr
- Montpellier Celleneuve
04 67 75 74 50 - ce.0341619a@ac-montpellier.fr
- Montpellier Centre
04 67 91 32 55 - ce.0340096v@ac-montpellier.fr
- Montpellier Est
04 48 18 55 10 - ce.0341482b@ac-montpellier.fr
- Narbonne
04 68 32 61 75 - ce.0110036e@ac-montpellier.fr
- Nîmes Centre
04 66 29 03 81 - cio.nimescentre@ac-montpellier.fr
- Nîmes Ouest
04 66 27 95 00 - cio.nimesouest@ac-montpellier.fr
- Perpignan
04 68 50 20 86 - ce.0660667s@ac-montpellier.fr
- Pézenas
04 67 98 85 74 - ce.0341033n@ac-montpellier.fr
- Prades
04 68 05 32 00 - ce.0660463v@ac-montpellier.fr
- Sète
04 67 18 34 18 - ce.0340098x@ac-montpellier.fr

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Toulouse

- CIO Albi
Tél. 05 67 76 57 74 - cio.albi@ac-toulouse.fr
- CIO Auch
05 62 05 65 20 - cio.auch@ac-toulouse.fr
- CIO Cahors
Tél. 05.65.30.19.05 - valerie.ballester@ac-toulouse.fr
- CIO Castelsarrasin
05 36 25 74 99 - cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr
- CIO Castres
Tél. 05 67 76 57 90 - cio.castres@ac-toulouse.fr

CIO Condom

05 67 76 51 82 - cio.condom@ac-toulouse.fr

CIO Decazeville

05 65 43 17 88 - cio.decazeville@ac-toulouse.fr

CIO Figeac

05 67 76 55 66 - valerie.ballester@ac-toulouse.fr

CIO Foix

05 67 76 52 94 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Lourdes

05 67 76 56 43 - cio.lourdes@ac-toulouse.fr

CIO Millau

cio.millau@ac-toulouse.fr

CIO Montauban

05 63 66 12 66 - cio.montauban@ac-toulouse.fr

CIO Muret

05 67 52 40 72 - cio.muret@ac-toulouse.fr

CIO Pamiers

05 67 76 53 02 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Rodez

05 67 76 54 46 - cio.rodez@ac-toulouse.fr

CIO Saint-Gaudens

05 67 52 41 41 - cio.stgaudens@ac-toulouse.fr

CIO Tarbes

05 67 76 56 33 - cio.tarbes@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Centre

05.67.76.51.84 - cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Mirail

05.67.52.41.63 - cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Nord

05 67 52 41 80 - cio.tlsenord@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Rangueil

05 67 52 41 55 - cio.tlserangueil@ac-toulouse.fr