



CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEU FAMILIAL & COLLECTIF

★ UN MÉTIER ...

Le titulaire du C.A.P. A.T.M.F.C. est un professionnel qui exerce des **activités de service, seul ou en équipe** :

- dans les **collectivités publiques ou privées** assurant ou non l'hébergement des personnes ;
- au **domicile privé individuel ou collectif d'employeurs particuliers** ou par l'intermédiaire d'**organismes prestataires ou mandataires de services** (emplois familiaux).

Ce professionnel assure des **activités de maintien en état du cadre de vie des personnes, de préparation et de service des repas en respectant les consignes données et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité**

Par ces activités, il contribue au **bien-être des personnes** à leur domicile ou en structures dans le **respect des règles du savoir-vivre, en tenant compte des besoins des usagers et des ressources et contraintes du milieu de travail**.

★ ... QUI ME RESSEMBLE !

- Je sais **m'adapter aux différents contextes** collectifs ou familiaux ;
- J'ai l'**esprit d'équipe**, j'aime **communiquer**, je suis **capable d'initiative** ;
- Je suis **discret.e, courtois.e**, je sais **respecter la vie privée** des personnes ;
- J'ai le **souci du travail bien fait**, j'accepte de **nouvelles habitudes différentes de mes propres pratiques**

★ DES DÉBOUCHÉS

Le secteur « Service aux particuliers et aux personnes » est actuellement **porteur de nombreux emplois** :

- en **collectivités** : hôpitaux, maisons de retraite, cantines, crèches, centres de vacances et de loisirs ;
- en **associations** regroupant Techniciens d'Intervention Sociale et Familiale, Aides Ménagères, Auxiliaires de Vie ;
- chez des **particuliers**.

★ DES POURSUITES D'ÉTUDES

- **Mention Complémentaire Aide à Domicile** (préparée au Lycée Professionnel Victor Hugo) ;
- **DEAVS** (Diplôme d'Etat d'Auxiliaire de Vie Sociale)
- **En milieu hospitalier**, il est possible, en suivant une spécialisation, de devenir **Aide Soignant**.

★ DES ENSEIGNEMENTS DE QUALITÉ

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Préparation des repas, entretien des locaux, des vêtements, du linge ;
- Sciences de l'alimentation (connaissance des aliments, équilibre nutritionnel) ;
- Hygiène professionnelle (prévention, techniques, hygiène des locaux, du linge et des aliments) ;
- Organisation du travail ;
- Communication professionnelle (savoir-vivre et savoir-être professionnels) ;
- Connaissance des milieux d'activités (types d'employeurs et de structures collectives, connaissance de l'utilisateur, gestion familiale).

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Français ;
- Histoire-Géographie ;
- Anglais ;
- Éducation physique & sportive ;
- Arts appliqués & Culture artistique ;
- Mathématiques ;
- Sciences physiques & Chimie.

FORMATION EN ENTREPRISE :

- **16 semaines réparties sur les deux années, soumises à évaluation et conditionnant l'obtention du diplôme**

Lycée Professionnel Victor Hugo
442, avenue Victor Hugo
26000 Valence
Région Auvergne-Rhône-Alpes



Tél. : 04 75 41 90 40
Fax : 04 75 41 90 41
ce.0260037z@ac-grenoble.fr
victor-hugo.elycee.rhonealpes.fr