

CAP

Assistant Technique en Milieu Familial et Collectif

CAHIER DES CHARGES ACADEMIQUE
Mise en œuvre du Contrôle en Cours de Formation

Ces consignes concernent les candidats des établissements publics et privés sous contrat, CFA, GRETA.

RECOMMANDATIONS POUR LE CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION

1- Les textes de référence

Principes et objectifs du CCF : BOEN n°44 du 19 novembre 1992 et n°2 du 27 mars 1997

Arrêté de création du CAP Assistant Technique en Milieu Familial et Collectif : arrêté du 11 août 2004 publié au BOEN hors série du 7 Octobre 2004.

2- Les publics concernés

L'évaluation concerne les candidats :

- **de la voie scolaire**, issus des établissements publics ou privés sous contrat,
- **de la voie de l'apprentissage**, issus de centres de formation d'apprentis ou de sections d'apprentissage habilités à pratiquer le CCF,
- **de la voie de la formation professionnelle continue**, issus d'établissements de formation professionnelle continue publics.

3- Calendrier et déroulement du CCF

- Le CCF est intégré dans le processus de formation. Il est organisé sous la responsabilité du Chef d'Etablissement, dans le respect du règlement d'examen et du cadrage académique.

Les professeurs assurant la formation professionnelle construisent les situations et évaluent les élèves, apprenti ou stagiaires de la formation continue, en associant des professionnels et se conformant à la définition des épreuves (modèle académique). Certaines compétences et certains savoirs sont obligatoirement évalués, d'autres peuvent être mobilisés sans être évalués.

L'évaluation se déroule sur le temps de la formation pratique.

- Le calendrier, les horaires et les situations de CCF sont à tenir à la disposition de l'IEN SBSSA.
- L'information des candidats : Les candidats sont informés à l'avance des date(s) et horaire(s) des évaluations ainsi que des conséquences d'une éventuelle absence,
 - Scolaires : information écrite sur le carnet de correspondance et dans le cahier de textes de la classe ou convocation remise en mains propres (dans ce cas, il est conseillé de faire émarger les élèves) selon le mode choisi par l'établissement.
 - Formation continue GRETA : communication du calendrier au minimum 15 jours avant l'évaluation.
- Les absences : se reporter au mémento du chef de centre.
- Composition de la commission d'évaluation

L'évaluation est faite par :

- le professeur / formateur du candidat pour la discipline évaluée
- un professionnel au moins, désigné par le chef d'établissement.

Le professionnel, dans la mesure du possible, doit être associé à la mise en œuvre des séquences d'évaluation : élaboration des situations d'évaluation (contenu, indicateurs et critères d'évaluation), présence au cours de l'évaluation.

En cas d'absence du professionnel le jour de la situation d'évaluation, il sera, dans la mesure du possible, remplacé par un professeur/formateur de la discipline. L'évaluation a lieu.

Rappel :

Les notes attribuées au cours des évaluations seront proposées au jury, par conséquent elles ne doivent pas être communiquées aux élèves et ne doivent pas entrer dans le calcul de la moyenne trimestrielle.

En vue d'une harmonisation, une fiche récapitulative des notes devra être transmise à l'IEN SBSSA dès la fin des CCF. (Document académique)

- Gestion des documents relatifs au CCF

Le dossier d'évaluation comprend par candidat (cf : consignes académiques)

- le tableau récapitulatif des notes
- les situations d'évaluation et les grilles de notation
- l'attestation de présence en PFMP (voir document du livret de suivi)

Tous ces documents doivent pouvoir renseigner le jury le jour de la délibération, au centre de délibération.

Ils sont à conserver dans l'établissement de formation jusqu'à la session suivante + 3 mois (= décembre) en raison de la session de remplacement.

4- Organisation des épreuves

Epreuve		Coeff.	Lieu et durée d'évaluation		Coeff. total
EP1 : Services aux familles	S1	6	Centre de formation (4h)		7 dont 1 pour la PSE
EP2 : Services en collectivité	S1	3	Milieu professionnel		6
	S2	2	CENTRE DE FORMATION	Première partie (3 h 30)	
		1		Deuxième partie (2 h 30)	

5- Définition des épreuves

EP1 Service aux familles			
<i>Coefficient : 6 (+ coefficient 1 pour la PSE)</i>			
Une situation d'évaluation			
OÙ ?	Une situation en centre de formation Sous la responsabilité du chef de centre de formation		
QUOI ?	<p>L'épreuve porte sur tout ou partie des <u>compétences</u> suivantes :</p> <p>C11 : Prendre les consignes de travail C12 : Dresser l'état des lieux du contexte de travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités C13 : Apprécier l'autonomie, l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'utilisateur, de la famille, d'autres professionnels C21 : Elaborer le plan de travail C24 : Gérer les activités déléguées à un autre prestataire C41.F : Mettre en œuvre les techniques de conservation en milieu familial C42.F : Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial C43.F : Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial C44.F : Entretenir le logement et les espaces de vie privée C45.F : Entretenir le linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial C51 : Etablir des relations interpersonnelles avec les usagers, les autres professionnels dans le respect des règles de savoir-vivre et de la discrétion professionnelle.</p> <p>▪ <u>Et sur les savoirs technologiques associés :</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> Spécifiques : S7.F : Connaissances des milieux d'activités (domicile privé des personnes) S8.F : Technologies du logement </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> Transversaux : S1 : Hygiène professionnelle S2 : Sciences de l'alimentation S3 : Produits et matériaux communs S4 : Organisation du travail S5 : Communication professionnelle S6 : Qualité des services </td> </tr> </table>	Spécifiques : S7.F : Connaissances des milieux d'activités (domicile privé des personnes) S8.F : Technologies du logement	Transversaux : S1 : Hygiène professionnelle S2 : Sciences de l'alimentation S3 : Produits et matériaux communs S4 : Organisation du travail S5 : Communication professionnelle S6 : Qualité des services
Spécifiques : S7.F : Connaissances des milieux d'activités (domicile privé des personnes) S8.F : Technologies du logement	Transversaux : S1 : Hygiène professionnelle S2 : Sciences de l'alimentation S3 : Produits et matériaux communs S4 : Organisation du travail S5 : Communication professionnelle S6 : Qualité des services		
COMMENT ?	<p>L'évaluation est effectuée dans le cadre des activités habituelles de formation (au centre de formation).</p> <p>Partie pratique et orale Durée : 4h maximum Préparation culinaire : pour 4 personnes maximum Coefficient : 6</p>		
COMBIEN ?	Sur 120 points		
QUI ?	Le professeur chargé des enseignements professionnels et technologiques. Possibilité d'associer un professionnel pour la mise en œuvre de l'évaluation.		
QUAND ?	Evaluation en seconde année de formation.		
AVEC QUOI ?	Situation d'évaluation. Grille de notation académique		


EP2 Service en collectivités

Coefficient : 6

Deux situations d'évaluation

OÙ ?	Une situation en centre de formation Sous la responsabilité du chef de centre de formation	Une situation en milieu professionnel Sous la responsabilité du chef d'entreprise		
QUOI ?	<p>L'épreuve porte sur tout ou partie des <u>compétences</u> suivantes :</p> <p>C22 : Mettre en place les moyens nécessaires aux activités C23 : Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, de produits d'entretien, de consommables C31 : S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue C41.C : Mettre en œuvre les techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des préparations culinaires élaborées à l'avance, des repas en collectivité C42.C : Mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires en collectivité C43.C : Assurer le service des repas, des collations en collectivité C44C. : Assurer l'entretien courant des locaux collectifs C45.C : Entretenir le linge en collectivité C46.C : Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en œuvre des solutions de remédiation C52 : Transmettre des informations à caractère professionnel</p> <p>▪ Et sur les <u>savoirs technologiques associés</u> :</p> <table border="0" data-bbox="311 824 1465 1048"> <tr> <td data-bbox="311 824 820 1048"> Spécifiques : S7.C : Connaissances des milieux d'activités en collectivité S8.C : Technologies des locaux en structures collectives </td> <td data-bbox="820 824 1465 1048"> Transversaux : S1 : Hygiène professionnelle S2 : Sciences de l'alimentation S3 : Produits et matériaux communs S4 : Organisation du travail S5 : Communication professionnelle S6 : Qualité des services </td> </tr> </table>		Spécifiques : S7.C : Connaissances des milieux d'activités en collectivité S8.C : Technologies des locaux en structures collectives	Transversaux : S1 : Hygiène professionnelle S2 : Sciences de l'alimentation S3 : Produits et matériaux communs S4 : Organisation du travail S5 : Communication professionnelle S6 : Qualité des services
Spécifiques : S7.C : Connaissances des milieux d'activités en collectivité S8.C : Technologies des locaux en structures collectives	Transversaux : S1 : Hygiène professionnelle S2 : Sciences de l'alimentation S3 : Produits et matériaux communs S4 : Organisation du travail S5 : Communication professionnelle S6 : Qualité des services			
COMMENT ?	<p>L'évaluation est effectuée dans le cadre des activités habituelles de formation (au centre de formation).</p> <p>Partie pratique culinaire Durée : 4h max Préparation culinaire : pour 8 pers maxi coefficient : 2 Sur 40 points</p> <p>Partie pratique Cadre de vie et linge Durée : 2h max coefficient : 1 Sur 20 points</p>	<p>Les activités réalisées en milieu professionnel pendant l'ensemble de la durée de la PFMP.</p>		
COMBIEN ?	<p>Sur 60 points Coefficient 3</p>	<p>Sur 60 points Coefficient 3</p>		
QUI ?	<p>Le professeur chargé des enseignements professionnels et technologiques. Possibilité d'associer un professionnel pour la mise en œuvre de l'évaluation.</p>	<p>Le tuteur. La synthèse de l'évaluation est effectuée en fin de P.F.M.P. par : le tuteur et un professeur du domaine professionnel.</p>		
QUAND ?	<p>Evaluation en fin de seconde année..</p>	<p>Evaluation à l'issue de la dernière PFMP de la seconde année de formation.</p>		
AVEC QUOI ?	<p>Situation d'évaluation : documents (gestion des stocks, qualité, ...) pour une partie, document de transmission des informations à caractère professionnel pour l'autre partie.</p> <p>Grille de notation académique.</p>	<p>Document d'évaluation académique fourni par l'établissement de formation.</p>		

6- Tableau récapitulatif des notes proposées au jury

	FICHE RECAPITULATIVE DES PROPOSITIONS DE NOTES	CACHET DU CENTRE DE FORMATION
SESSION	CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEU FAMILIAL ET COLLECTIF	

Effectif total de la classe de Terminale CAP ATMFC:

EPREUVES	NOTE LA PLUS BASSE	NOTE LA PLUS HAUTE	MOYENNE DE LA CLASSE	MOYENNE GENERALE EP1 EP2
EP1				
EP 2				


Observations :

A envoyer à l'IEN avant le 15 juin de chaque année scolaire.


Marguerite.gandon@ac-orleans-tours.fr/ marie-paule.foissy@ac-orleans-tours.fr/

fax : 02 38 79 39 51

LES GRILLES D'EVALUATION

	FICHE D'ÉVALUATION	Nom, prénom du candidat
	CAP Assistant(e) Technique en Milieux Familial et Collectif Contrôle en cours de formation – en centre de formation ÉPREUVE EP1 : SERVICE AUX FAMILLES - Coefficient 6	Date : SESSION 20

COMPETENCES EVALUEES	INDICATEURS D'ÉVALUATION	APPRECIATIONS*				NOTE/ BAREME
		TI	I	S	TS	
C21 - Elaborer le plan de travail	Respect des règles d'hygiène Chronologie adaptée Respect des consignes Prévisions correctes en matériels, en produits.					/12
C41 F - Mettre en œuvre les techniques de conservation en milieu familial	Denrées protégées Rangement rationnel des produits dans les zones adaptées Restes conditionnés ou protégés Contrôle des denrées stockées au réfrigérateur Respect des règles relatives au tri et à l'évacuation des déchets					/10
C42 F - Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial	Respect des recettes et des quantités Respect des procédures Utilisation et conservation adaptées des préparations Conformité des qualités organoleptiques Prise en compte des risques spécifiques liés aux opérations techniques Qualités des opérations réalisées					/24
C43 F - Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial	Mise en place des espaces de distribution Présentation propre et soignée des plats, du plateau ou de la table Tri, rangement, élimination corrects des éléments non consommés					/12
C44 F - Entretenir le logement et les espaces de vie privée	Entretien et rangement de la vaisselle Choix correct des produits, du matériel Procédures rationnelles de nettoyage adaptées aux locaux Tri et évacuation des déchets Propreté et maintien en état de bon fonctionnement des appareils Prise en compte des risques électriques, mécaniques Respect de l'intégralité des supports nettoyés Résultat conforme					/24
C45 F - Entretenir le linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial	Tri conforme aux consignes et aux codes de lavage en respectant les règles d'hygiène Respect des procédures de lavage, de séchage, repassage et rangement Réfection simple du linge et des vêtements Entretien des accessoires vestimentaires Rangement du linge, des vêtements et des accessoires					/24
C 51 F - Etablir des relations inter personnelles avec les usagers, dans le respect des règles de savoir vivre et de discrétion professionnelle						/2
Savoirs associés évalués (lister les codes)						/12
Pondération éventuelle accordée au regard des PFMP à l'appréciation du jury						
TOTAL						/120
TOTAL						/20
* LEGENDE : TI : très insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant - TS : Très satisfaisant						
Appréciation globale (justification des notes inférieures à 10/20) :						
Nom, qualité et signature du Professionnel			Nom et signature du Professeur			

	FICHE D'ÉVALUATION	<u>Nom, prénom du candidat</u>
	CAP Assistant(e) Technique en Milieux Familial et Collectif Contrôle en cours de formation – en centre de formation EPREUVE EP2 : SERVICE AUX COLLECTIVITES –1^{ière} partie Coefficient 2	<u>Date :</u> SESSION 20


COMPETENCES EVALUEES	INDICATEURS D'ÉVALUATION	APPRECIATIONS*				NOTE/ BAREME
		TI	I	S	TS	
C22- Mettre en place les moyens nécessaires aux activités	Respect des dilutions, pesées correctes Tenue adaptée aux activités Respect de la sécurité, de l'hygiène corporelle Disposition rationnelle du poste de travail et son maintien en ordre pendant l'activité Respect des consignes : entretien et rangement à l'issue de l'activité conduite.					/5
C42C- Mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires en collectivités	Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie Maîtrise des techniques Maîtrise des appareils et des outils Respect des grammages et du calibrage Respect des protocoles Respect des modes d'emploi et des fiches techniques Respect du temps imparti Qualités organoleptiques Conformité du résultat par rapport à la demande					/16
C41C- Mettre en œuvre les techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des préparations culinaires élaborées à l'avance, des repas en collectivités	Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie Maîtrise des techniques Respect des protocoles : portionner et conditionner Respect des températures d'entreposage Respect des règles relatives au tri et à l'évacuation des déchets Exactitude des documents de traçabilité Respect des protocoles de contrôle Transmission exacte des anomalies					/8
C46- conduire une autoévaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en œuvre des solutions de remédiation	Pertinence de l'autoévaluation (fiche)					/3
Savoirs associés évalués (lister les codes)						/8
TOTAL						/40
TOTAL						/20

* LEGENDE : TI : très insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant - TS : Très satisfaisant


Appréciation globale (justification des notes inférieures à 10/20) :

Nom, qualité et signature du Professionnel

Nom et signature du Professeur

	FICHE D'ÉVALUATION	<u>Nom, prénom du candidat</u>
	CAP Assistant(e) Technique en Milieux Familial et Collectif Contrôle en cours de formation – en centre de formation EPREUVE EP2 : SERVICE AUX COLLECTIVITES –2^{ième} partie Coefficient 1	<u>Date :</u> SESSION 20

COMPETENCES EVALUEES	INDICATEURS D'ÉVALUATION	APPRECIATIONS*				NOTE/ BAREME
		TI	I	S	TS	
C22 – Mettre en place les moyens nécessaires aux activités	Tenue adaptée aux activités Respect de la sécurité, de l'hygiène corporelle Disposition rationnelle du poste de travail et maintien en ordre pendant l'activité Entretien et rangement à l'issue de l'activité					/2
C45C – Entretien le linge en collectivités	Respect des consignes et du circuit du linge Tri du linge conforme Respect des procédures Linge et vêtements correctement marqués et réparés Linge et vêtements correctement repassés, pliés, conditionnés dans le respect des consignes de la structure et de l'utilisateur Rangement ordonné Distribution conforme aux besoins					/14
Savoirs associés évalués (listez les codes)						/4
TOTAL						/20
* LEGENDE : TI : très insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant - TS : Très satisfaisant						
Appréciation globale (justification des notes inférieures à 10/20) :						
Nom, qualité et signature du Professionnel				Nom et signature du Professeur		

	FICHE D'ÉVALUATION	Nom, prénom du candidat
	CAP Assistant(e) Technique en Milieux Familial et Collectif Contrôle en cours de formation – en PFMP EPREUVE EP2 : SERVICE AUX COLLECTIVITES Coefficient 3	Date : SESSION 20

COMPETENCES EVALUEES	Lors de ses activités l'élève doit être capable de :	APPRECIATIONS*				NOTE/ BAREME
		TI	I	S	TS	
Assurer le service des repas et des collations en collectivités	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 conservés en liaison froide Maintenir en température les préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison chaude Approvisionner et réapprovisionner les espaces de distribution en mets et boissons, en matériels de service Distribuer les repas, les collations auprès des convives (à table, au fauteuil, au lit...) Assurer le devenir des excédents et l'élimination des restes.					/24
Assurer l'entretien courant des locaux collectifs	Assurer le tri et le lavage manuel, le lavage mécanisé de la vaisselle et des ustensiles de cuisine Mettre en œuvre les techniques de nettoyage des locaux collectifs et des équipements : <ul style="list-style-type: none"> - dépoussiérage manuel et mécanique - lavage, séchage : lavage manuel des vitres et des parois, des sols et des équipements – lavage mécanique des sols et des surfaces par haute pression 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					/24
S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue	S'adapter aux exigences du milieu, à une organisation différente, à une situation imprévue... s'intégrer dans une équipe...					/6
Transmettre des informations à caractère professionnel	Transmettre des informations à caractère professionnel : informer l'usager..., rendre compte au responsable...					/6
PROPOSITION DE NOTE						/60
PROPOSITION DE NOTE						/20

* LEGENDE : TI : très insuffisant – I : Insuffisant – S : Satisfaisant - TS : Très satisfaisant

Appréciation globale (justification des notes inférieures à 10/20) :

Nom, qualité et signature du Professionnel

Nom et signature du Professeur

Annexes

Les situations d'évaluation EP1 et EP2
Les banques de questions orales EP1 et EP2

CAP Assistant(e) Technique en Milieux Familial et Collectif

EPREUVE EP1 : SERVICE AUX FAMILLES. Session 20...

NOM, PRENOM DU CANDIDAT :

DATE :

Situation : Vous êtes assistant(e) technique

Dans la situation, bien préciser :

- le domicile de l'utilisateur (personne âgée, personne handicapée, famille)
- l'horaire et la durée de l'intervention chez l'utilisateur
- les personnes présentes au domicile (nombre de personnes, âges des enfants...)
- les impératifs : les horaires des repas, la présence d'un autre intervenant, l'absence de l'utilisateur....
- le cadre de l'épreuve : Ecrire : « Vous devez réaliser en (durée de l'intervention) un certain nombre de tâches, en vous organisant comme vous le souhaitez, mais en respectant le planning que vous aurez librement établi.

Vous devez d'abord remplir le planning d'organisation du travail et la fiche de prévisions de matériel et produits.

Au cours de l'épreuve vous répondrez aux questions du jury.

Enfin, il conviendra de respecter les règles de savoir vivre, de politesse et d'adopter une attitude professionnelle. »

Vous devez réaliser les activités suivantes :

Lister les activités à réaliser dans le désordre en étant très précis sur le libellé avec :

- une activité de préparation de plats (1 ou 2 maxi) ou collation pour 4 personnes maximum
- une activité de service de tout ou partie d'un repas, d'une collation
- une activité d'entretien du linge et des vêtements (accessoires possibles)
- une activité d'entretien du cadre de vie
- une activité de communication

Dans le contexte de la situation professionnelle proposée vous devrez répondre aux questions du jury portant sur :

Savoirs associés spécifiques

- . Connaissances des milieux d'activités (domicile privé des personnes)
- . Technologies du logement

Savoirs associés transversaux

- . Hygiène professionnelle
- . Sciences de l'alimentation
- . Produits et matériaux communs
- . Organisation du travail
- . Communication professionnelle
- . Qualité des services

Durée de l'épreuve : 4 heures dont 30 minutes de préparation au début de l'épreuve et 15 minutes environ de questions du jury.

CAP Assistant(e) Technique en Milieux Familial et Collectif

EPREUVE EP2 : SERVICE AUX COLLECTIVITES – 1^{ère} partie. Session 20..

NOM, PRENOM DU CANDIDAT :

DATE :

Situation :

Vous disposez de 4 heures maximum (remise en état comprise) pour :

1° REALISER, à l'aide des fiches techniques, les 2 préparations culinaires suivantes :

Préparation n° 1:

Préparation n° 2:

2° CONDITIONNER

en barquette de parts

en récipients individuels

en plats de portions

3° RENSEIGNER un document contribuant à la qualité des productions culinaires :

Relevé des températures de chambres froides

Enregistrement des températures et des temps de refroidissement (cellule de refroidissement)

Etiquette d'un produit reconditionné

4° AUTO-EVALUER votre prestation en complétant l'annexe 1.

5° REPONDRE aux questions du jury.

Dans le contexte de la situation professionnelle proposée vous devrez répondre aux questions suivantes (4 à 5 questions maximum en lien avec la situation) :

Savoirs associés spécifiques

S7.C Connaissance des milieux d'activités

S8.C Technologies des locaux en structures collectives

Savoirs associés Transversaux

S1. Hygiène professionnelle

S2. Sciences de l'alimentation

S3. Produits et matériaux communs

S4. Organisation du travail

S5. Communication professionnelle

S6. Qualité des services

EPREUVE EP2 : SERVICE AUX COLLECTIVITES – 1^{ère} partie. Session 20..

NOM, PRENOM DU CANDIDAT :

DATE :

Vous venez d'effectuer 2 préparations culinaires. On vous demande :

1. **d'évaluer le niveau de qualité** (présentation et goût) de vos 2 productions, en complétant le tableau ci-dessous :

Niveau de qualité	Cochez la case correspondante	Si vous n'avez pas réussi, expliquez pour quelle(s) raison(s) et proposez des améliorations :
Préparation n°1	<input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Pas acceptable	
Préparation n°2	<input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Pas acceptable	

2. **d'évaluer votre prestation** : cochez la case correspondant à l'appréciation de votre travail :

Ai-je bien organisé mon travail ? <input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Insuffisant	Ai-je bien respecté la sécurité ? <input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Insuffisant
Ai-je bien respecté l'hygiène ? <input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Insuffisant	Ai-je bien respecté l'ergonomie ? <input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Insuffisant

CAP Assistant(e) Technique en Milieux Familial et Collectif

EPREUVE EP2 : SERVICE AUX COLLECTIVITES – 2^{ème} partie. Session 20..

NOM, PRENOM DU CANDIDAT :

DATE :

Situation :

Vous disposez de 2 heures maximum (remise en état comprise) pour :

1° **REALISER** les 2 activités suivantes :

Activité 1 :

Activité 2 :

2° **REPONDRE** aux questions du jury.

Dans le contexte de la situation professionnelle proposée vous devrez répondre aux questions suivantes : (4 à 5 questions maximum en lien avec la situation)

Savoirs associés spécifiques

S7.C Connaissance des milieux d'activités

S8.C Technologies des locaux en structures collectives

Savoirs associés Transversaux

S1. Hygiène professionnelle

S2. Sciences de l'alimentation

S3. Produits et matériaux communs

S4. Organisation du travail

S5. Communication professionnelle

S6. Qualité des services.

CAP Assistant(e) Technique en Milieux Familial et Collectif

EPREUVE EP2 : SERVICE AUX COLLECTIVITES

Session 20..

EVALUATION EN STRUCTURES COLLECTIVES

FICHE D'EVALUATION

Nom et prénom du candidat : **Epouse :**

Nom du centre de formation :

Entreprise d'accueil :

(nom, adresse) :

Situations d'évaluations* :

Service des repas et collations en collectivités :

Entretien courant des locaux collectifs :

* A compléter

Compétences :

C31 : S'adapter à une situation différente, à une situation imprévue

C 43 C : Assurer le service des repas, des collations en collectivités

C 44 C : Assurer l'entretien courant des locaux collectifs

C 52 : Transmettre des informations à caractère professionnel

REMARQUES :

- Les compétences C 31 et C 52 seront évaluées de préférence sur l'ensemble de la période de formation en milieu professionnel

- Les compétences C 43 C et C 44 C seront évaluées par le tuteur qui choisira au cours des activités habituelles du stagiaire, une situation pour l'observer.

EP1 – Propositions pour l'évaluation des savoirs associés

Savoirs associés	Questions
S1 : Hygiène professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> - Justifier la nécessité du lavage des mains - Indiquer la température de congélation réglementaire - Enoncer le principe du maintien en liaison chaude, en liaison froide (en cas de portage des repas à domicile) - Situer le lieu de rangement des denrées alimentaires dans un réfrigérateur - Justifier l'intérêt de conditionner un reste de plat avant de le réfrigérer - Citer 2 groupes de micro-organismes - Pourquoi faut-il désinfecter la table avant de servir le déjeuner. - Quelles sont les principales règles à respecter lors de la préparation des repas pour limiter le risque d'intoxication alimentaire ? - Pourquoi faut-il se laver les mains avant de cuisiner ? - Pourquoi faut-il se laver les mains après avoir chargé le lave-linge ? - Citer 3 méthodes de conservation et leurs effets sur les microorganismes. - Qu'est ce qu'un porteur sain, peut il être dangereux lors de la préparation de plats. - Qu'est ce qu'un microorganisme dit pathogène ? - Expliquer l'influence de la température ambiante sur le développement des MO. - Indiquer le lieu et la température de stockage d'un produit surgelé. Quel est l'effet de cette température sur les MO.
S2 : Sciences de l'alimentation	<ul style="list-style-type: none"> - Indiquer le rôle de la levure chimique - Justifier la température de cuisson d'un aliment (démarrage à froid ou à chaud) - Justifier la nécessité de citronner les fruits après les avoir épluchés - Préciser les besoins alimentaires particuliers pour les personnes âgées - Lister les mentions obligatoires d'une étiquette alimentaire - Justifier la nécessité de citronner les fruits après les avoir épluchés. - Indiquer le rôle des fibres dans l'organisme et indiquer un aliment en contenant. - Indiquer le rôle principal des glucides dans l'organisme. - Contre des problèmes d'obésité, que doit-on réduire dans son alimentation ? - Vous avez utilisé un produit en conserve (maïs). Indiquer ce que vous devez vérifier avant d'ouvrir la boîte. - A partir des plats que vous avez préparés, compléter le menu pour que celui-ci soit équilibré (endives au jambon et tomates maïs). - Préciser les besoins nutritionnels particuliers pour les personnes âgées et justifier. - En cas d'hypercholestérolémie, indiquer la particularité du régime qu'il doit suivre. -
S3 : Produits et matériaux communs aux 2 secteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Expliquer les mentions inscrites sur une étiquette textile - Justifier la présence d'une étiquette sur un vêtement - Citer les matériaux présents dans la pièce - Enoncer les précautions à prendre pour l'entretien de ces matériaux - Citer les différentes familles de produits et donner un exemple d'utilisation - Citer les précautions à prendre pour le rangement des produits - Citer deux types de détachants - A partir de l'étiquette d'entretien suivante justifier l'entretien du vêtement. - Citer les matériaux présents dans la pièce. - Citer les différentes familles de produits ménagers et donner un exemple d'utilisation. - Quels produits doit-on utiliser pour l'entretien quotidien des toilettes ? Donner leur rôle. - Que veut dire le terme bactériostatique ? - Que veut dire le terme bactéricide ? - Citer les 4 paramètres du cercle de Sinner. - Qu'est ce qu'un détergent ? - Qu'est ce qu'un désinfectant ? - Que veut dire le terme fongistatique ? -
	<ul style="list-style-type: none"> - Justifier l'utilisation d'un planning - Expliquer ce qu'est un cahier des charges ainsi que son utilité

<p>S4 :</p> <p>Organisation du travail</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les différentes pièces d'intervention - Quelles sont les cinq questions que l'on doit se poser avant d'exécuter une tâche ? - Définir le travail en autonomie. - Définir le travail en équipe. - Citer deux types de contrat de travail. - Qu'est ce que le cahier des charges. - Une fois le repas cuit comment allez-vous le réserver pour le soir ? -
<p>S5 :</p> <p>Communication professionnelle</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les qualités requises pour occuper un poste d'assistante technique en milieu familial - Définir le secret professionnel - Citer 3 attitudes de politesse - Citer deux freins à la communication. - Citer deux outils de communication - Citer trois formes de communication. - Citer les différents éléments d'une communication. - Citer quatre règles de savoir être professionnel. -
<p>S6 :</p> <p>Qualité de services en milieu familial</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Énoncer les indicateurs de qualité pour les activités conduites - Justifier la qualité de votre travail (le temps, le relationnel, le résultat, l'hygiène et la sécurité ...) - Proposer des solutions de remédiation pour améliorer la qualité de votre travail - Citer les qualités requises pour occuper un poste d'assistant technique en milieu familial. - Citer 2 critères de qualité pour le repassage. - Citer 2 critères de qualité pour la préparation et le service d'un plat. - Citer 2 critères de qualité pour l'entretien des locaux. -
<p>S7 :</p> <p>Connaissance des milieux d'activité</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Définir un employeur mandataire et un employeur prestataire - Établir un organigramme hiérarchique pour une situation professionnelle donnée - Citer les différents intervenants susceptibles de travailler à domicile et différencier le rôle de chacun - Indiquer les critères qui peuvent faire évoluer les besoins des usagers - Contrôler et gérer le stock (produits d'entretien, épicerie, réfrigérateur ...) - Citer l'intérêt de conserver les notices d'utilisation des appareils électroménagers - Définir une aide à domicile - Citer les différents intervenants susceptibles de travailler à domicile et différencier le rôle de chacun. - Citer 3 besoins d'une personne chez qui vous intervenez - Citer deux types de revenus. - Citer trois types de dépenses. - Pour quelles raisons peut-on demander une aide à domicile ? - Vous êtes employé par l'ADMR de votre commune, que signifie ce sigle ? - Vous avez été embauchée par l'intermédiaire du CCAS de la ville. Que signifie ce sigle ?
<p>S8 F :</p> <p>Technologie du logement, des équipements, des appareils, des produits familiaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Énoncer les règles d'hygiène et de sécurité à respecter lors de l'utilisation et de l'entretien d'un appareil - Justifier les opérations de maintien en fonctionnement de certains appareils (réfrigérateur, congélateur...) - Justifier le choix des accessoires (économiseur, coupe légumes électrique...) - Expliquer la démarche à suivre pour utiliser le lave-vaisselle - Citer deux sortes de bruits dans une habitation. - Citer deux systèmes de ventilation dans un logement. - Quel est le devenir des déchets ménagers ? - Définir une eau dure. - Quels sont les inconvénients d'une eau dure ? - Vous devez utiliser l'autocuiseur. Citer Les principaux éléments de l'autocuiseur et leurs rôles. - Citer trois combustibles. - Comment appelle-t-on l'appareil qui coupe automatiquement le courant en cas d'incident ? - Comment les eaux usées sont collectées et évacuées (collective et individuelle) ?

EP2 – Propositions pour l'évaluation des savoirs associés

Savoirs associés	Questions
<p>S1 :</p> <p>Hygiène professionnelle</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Justifier la nécessité du port de la tenue professionnelle - Justifier la nécessité du lavage des mains - Justifier l'intérêt de respecter la marche en avant - Citer les conditions favorables à la multiplication du développement bactérien - Justifier la nécessité de réaliser le bionettoyage du poste de travail - Indiquer la signification de P.C.E.A - Indiquer le temps de refroidissement d'une cellule à refroidissement rapide - Indiquer la température de congélation réglementaire - Indiquer la température de conservation d'une PCEA - Expliquer la signification de l'auto-contrôle en HACCP - Enoncer le principe du maintien en liaison chaude, en liaison froide - justifier la nécessité d'avoir une tenue professionnelle lors des différentes étapes - justifier le port de gants, d'un masque, ... - Préciser la durée et le lieu de conservation du plat témoin - justifier l'utilisation de l'eau de javel - définir bactéricide, virucide, fongicide - expliquer la nécessité de respecter le circuit du linge - décrire le circuit du linge, le justifier - justifier l'intérêt du visitage - expliquer l'intérêt du lavage à 95°C pour certaines matières textiles - Pourquoi faut-il se laver les mains après avoir chargé le lave-linge ? - Expliquer la nécessité de respecter le circuit du linge - Donner le but de réaliser un plat témoin ? Où doit-on le conserver ? - Citer deux vecteurs de contamination en milieu professionnel : - Quelles sont les opérations que l'on effectue dans la buanderie (caveau, ou lingerie) d'une blanchisserie ? - ...
<p>S2 :</p> <p>Sciences de l'alimentation</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Indiquer le rôle de la levure chimique - Justifier la température de cuisson d'un aliment (démarrage à froid ou à chaud) - Définir les ovoproduits - Définir les produits semi-élaborés - Justifier la nécessité de citronner les fruits après les avoir épluchés - Citer les 5 sens - Quel organe est associé à l'odorat ? au goût ? - Citer la gamme à laquelle appartiennent les produits appertisés et la température de stockage - ...
<p>S3 :</p> <p>Produits et matériaux communs aux 2 secteurs</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier le matériau à entretenir et citer le protocole d'entretien - Identifier le produit d'entretien et ses utilisations possibles - Citer les précautions à prendre lors de son utilisation et de son stockage - Indiquer les principes de rangement des produits d'entretien - Comment choisir le produit et le traitement à utiliser pour détacher un vêtement - Pour quelles raisons utilise t-on l'eau de javel dans l'entretien du linge - Citer les températures de lavage du coton - Expliquer l'intérêt du lavage à 95°C pour certaines matières textiles - Comment nettoyer la semelle du fer à repasser -
<p>S4 :</p> <p>Organisation du travail</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Enoncer les règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation des appareils utilisés - Indiquer par quelles actions vous avez contribué à la démarche HACCP au cours de votre production culinaire. Préciser les moyens mis en œuvre - Citer des structures collectives où vous êtes habilités à travailler - Indiquer votre place dans l'organigramme de votre dernier lieu de stage - Citer les rôles de la fiche de stocks - indiquer les documents à remplir lors de la réception ou de la restitution du linge, citer l'intérêt de ces documents - indiquer les risques liés à une activité - indiquer les risques existant dans un local en fonction de son aménagement - énoncer les dysfonctionnements matériels possibles

	<ul style="list-style-type: none"> - énoncer les règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation des produits d'entretien ou des appareils - Indiquer une règle de sécurité à respecter lors de l'entretien d'un appareil électrique - Énoncer deux règles de sécurité à respecter au cours du repassage pour éviter les accidents. - ...
S 5 : Communication professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> - suite la réception d'un bon de commande de linge de la maison de retraite, indiquer le contenu du message, l'émetteur, le récepteur et le canal utilisé - indiquer les règles de savoir-vivre et de savoir-être professionnelles - ...
S 6 : Qualité des services	<ul style="list-style-type: none"> - indiquer les contrôles qualités à mettre en œuvre en cours et à la fin de votre activité - énoncer les indicateurs de qualité pour les activités conduites - identifier la qualité attendue par l'employeur ou l'utilisateur - émettre des propositions d'amélioration de la qualité - ...
S 7C : Connaissance des milieux d'activité	<ul style="list-style-type: none"> - indiquer les emplois occupés - indiquer les limites de compétences avec les autres professionnels de la structure - identifier les publics accueillis, leurs besoins spécifiques - identifier, dans l'organisation de la structure collective, les services techniques - repérer l'organisation hiérarchique et l'organisation fonctionnelle - suite à la réception d'une fiche de stock, identifier les produits en stock et l'importance de celui-ci - Citer 2 structures collectives dans lesquelles peut travailler un titulaire du CAP ATMFC
S8 C : Technologie des locaux, des équipements, des appareils, des produits de collectivités	<ul style="list-style-type: none"> - Justifier l'aménagement d'une zone de la cuisine collective - Présenter et justifier les aménagements et équipements d'une zone de la cuisine collective, - Indiquer le devenir des déchets produits en cuisine - Énoncer la fonction globale d'une thermoscelleuse, d'une chambre « froide positive », d'une machine à conditionner sous-vide, ... - Énoncer les règles d'hygiène et de sécurité à respecter lors de l'utilisation et de l'entretien d'un appareil - Expliquer la démarche à suivre pour utiliser le lave-vaisselle - Citer les différentes étapes de mise en marche du four multi-fonctions - énoncer la fonction globale d'un appareil utilisé - repérer sur une fiche technique les consignes d'utilisation, de nettoyage, de maintien en état... - énoncer les règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation d'un appareil - citer les opérations à réaliser pour assurer la maintenance d'un appareil utilisé - justifier le choix des produits utilisés en fonction des souillures, du support, du mode d'action... - justifier les conditions d'emploi (dosage, précautions...) - indiquer les conditions de rangement des produits dangereux - indiquer la marche à suivre en cas d'ingestion d'un produit dangereux ou de brûlures chimiques - Citer le nom de l'appareil qui permet de refroidir rapidement en liaison froide - Enumérer des éléments du brûleur à gaz - Quelle est la fonction principale du lave-linge - Indiquer l'équipement et la température de stockage d'un produit surgelé - ...