



L'alternance
PRENDRE SON AVENIR
EN MAIN !

CAP

Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif (ATMFC)

Le métier



L'Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif peut exercer son activité :

- Auprès des services techniques des structures collectives, publiques ou privées
- Au domicile privé individuel ou collectif

Il assure des activités de maintien en état du cadre de vie des personnes : entretien des espaces de vie, entretien du linge, préparation et service des repas dans le respect de la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.

Selon la structure qui l'emploie et selon le contrat qui le lie à son employeur, l'Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif travaille seul ou en équipe. Il doit être capable d'assumer tout ou partie des activités suivantes :

- Entretien des espaces de vie, entretien courant du logement et du matériel.
- Entretien du linge et des vêtements : laver, repasser, ranger le linge, le préparer et le réceptionner lorsque ce service est externalisé.
- Préparation et service des repas : approvisionnement, stockage des denrées, réalisation de préparations simples, mise en place, service et remise en état.
- Travail dans le respect des consignes et de la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.



Après la formation



• L'Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif (ATMFC) travaille dans les services techniques :

- Restauration
 - Entretien des locaux
 - Entretien du linge
- de collectivités publiques ou privées :
- établissement scolaire
 - hospitalier
 - maison de retraite...

• L'Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif (ATMFC) travaille au domicile d'un particulier. Il assure les activités de maintien en état du cadre de vie des personnes à leur domicile :

- Entretien du logement
- Entretien du linge
- Préparation et service des repas.



Conditions d'accès

Aucun niveau requis mais des qualités personnelles et professionnelles :

- Etre sociable, avoir le sens de l'honnêteté
- Etre soigneux, dynamique, autonome
- Faire preuve d'organisation dans son travail et d'adaptation
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Respecter les règles de savoir-vivre (courtoisie et discrétion)

FORMATION
ADULTES

SERVICES, SANITAIRE, SOCIAL



La formation



Formation basée sur une alternance de :

- Temps théoriques et pratiques en centre de formation :
 - ◆ Module professionnel 1 : en milieu familial
 - ◆ Module professionnel 2 : en milieu collectif
 - ◆ Module général : Français – Histoire/Géographie – Maths – Physique/Chimie
- Mises en situations professionnelles en entreprises
 - ◆ En milieu collectif :
 - Hôpitaux, établissements scolaires, collectivités territoriales, restauration collective, sociétés de nettoyage...
 - ◆ En milieu familial :
 - Associations d'aide à domicile

« J'ai travaillé dans un service de restauration collective pendant 4 ans dans la Marne. Arrivée en Charente en 2000, je n'ai pas trouvé d'emploi car je n'avais pas de diplôme et ne connaissais pas les entreprises.

Le CAP ATMFC m'a permis de me faire connaître auprès des employeurs par l'intermédiaire des stages et de trouver un emploi dès la fin de ma formation. »

Emmanuelle, MFR JARNAC



En milieu familial	En milieu collectif
<p>1 - Activités liées à l'alimentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Approvisionnement, entreposage des denrées et des plats préparés ◆ Réalisation d'entrées froides, d'entrées chaudes, de desserts ◆ Réalisation de plats principaux ◆ Réalisation de collations ◆ Mise en place et service des repas ◆ Remise en état des matériels et des espaces de repas 	<p>1 - Activités de production alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Réception, stockage, entreposage de denrées, de préparations culinaires élaborées à l'avance ◆ Préparations préliminaires des denrées en vue de leur cuisson ou de leur assemblage ◆ Réalisation par assemblage de préparations servies froides (entrées, desserts...) ◆ Réalisation de préparations culinaires simples ◆ Adaptation de préparations culinaires à des spécifications diététiques prescrites ◆ Préparation de collations ◆ Conditionnement en vue d'une distribution différée dans le temps ou dans l'espace ◆ Maintien et remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance ◆ Préparation du service et distribution ◆ Remise en état des espaces de préparation et de service des repas
<p>2 - Activités d'entretien du cadre de vie :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Approvisionnement et entreposage des produits d'entretien des locaux, des matériels ◆ Entretien du logement ou des espaces privés 	<p>2 - Activités d'entretien du cadre de vie :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Gestion des matériels et des produits d'entretien des locaux ◆ Entretien des espaces privés et des espaces collectifs
<p>3 - Activités d'entretien du linge et des vêtements</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Gestion du linge familial ◆ Approvisionnement et entreposage des produits d'entretien du linge et des vêtements ◆ Entretien du linge familial et des vêtements 	<p>3 - Activités d'entretien du linge et des vêtements</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Gestion du linge de la collectivité (réception, préparation, rangement) ◆ Gestion des produits et des matériels d'entretien du linge traité sur place ◆ Entretien du linge traité sur place

L'alternance MFR
PRENDRE SON AVENIR
EN MAIN !

CONTACTS

• MFR Jarnac

12 rue Ernest Merlin 16200 JARNAC – Tél. 05 45 35 37 64 - E-mail : mfr.jarnac@mfr.asso.fr
Siret: 337 780 639 00023 - Numéro déclaration d'activité: 54 1600 187 16

• MFR Sud Charente

Puyéproux 16190 MONTMOREAU – Tél. 05 45 64 02 83 - E-mail : mfr.sud-charente@mfr.asso.fr
Siret : 781 181 292 000 25 - Numéro de déclaration d'activité : 54 1600 184 16

Lieux de formation : ♦ Angoulême ♦ Jarnac ♦ Aignes et Puyéproux

Fédération départementale
des MFR de la Charente
75 impasse Joseph Niépce
16000 Angoulême
Tél 05 45 25 92 95
E-mail : fd.16@mfr.asso.fr

www.charente.mfr.fr

