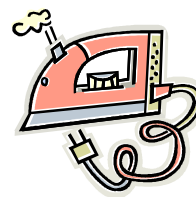


**CAP**  
**ASSISTANT(E) TECHNIQUE**  
**EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF**



**MUTUALISATION DE RESSOURCES**



## **PREAMBULE**

**Le cercle d'étude composé de professeurs volontaires de chacun des établissements de l'Académie et de l'Andorre qui prépare au CAP ATMFC s'est réuni 5 demi-journées dans l'année. C'est peu face à l'ampleur du travail d'appropriation des contenus de formation de ce nouveau diplôme et de mise en œuvre des nouvelles démarches pédagogiques préconisées. Mais le résultat est là, les échanges ont été fructueux et les quelques productions qui sont proposées ne demandent qu'à être enrichies... Elles n'ont pas l'ambition d'être des modèles mais simplement des exemples qui restent expérimentaux. Les autres productions liées à la mise en œuvre du CCF figurent dans le fascicule annexe documentaire (exemples de situation, de questionnement...)**

**Je remercie les auteurs des productions à la mesure de leur investissement et j'encourage chacun à poursuivre la réflexion**

**M.F. Burg IEN SBSSA**

## **SOMMAIRE**

- 1 – Repérage : répartition indicative des contenus du référentiel**
- 2 – Ressources documentaires**
- 3 – Liste des principaux organismes d'Aide à Domicile**
- 4 – Exemples de documents support de situations d'apprentissage**
  - 4.1. en production alimentaire**
  - 4.2. en communication**
- 5 – exemples de situations d'évaluation formative en vue de préparer la PFMP en milieu familial**
- 6 – exemples de grilles d'évaluation formative en linge**
- 7 – Exemples de sujets pour les épreuves :**  
**Voir « annexe documentaires mise en œuvre du contrôle en cours de formation »**
- 8 – Progressions (en cours de construction : perspective de travail 2006 – 2007)**

## 1 – REPERAGE : REPARTITION INDICATIVE DES CONTENUS DU REFERENTIEL

Savoirs associés	Activités liées à l'alimentation	Entretien du cadre de vie	Entretien du linge	Savoirs associés purs
<b>S1</b> hygiène professionnelle	1.1.2 secteurs alim 1.2.2 (loc-lin ) 1.2.3 ; 1.3.2 ; 1.3.3 1.4.1.1 ; 1.4.2 ; 1.4.5 ; 1.4.6	1.1.1 ; 1.1.2 ( fam et hospitalier ) 1.1.3 ; 1.2.1 ; 1.2.2.1.2.3 ; 1.3.1 : 1.4.1.2 ; 1.4.2 ; 1.4.3	1.1.2 secteurs traitement du linge 1.2.2 1.4.2 (évaluation) 1.4.4 ; 1.4.6	
<b>S2</b> Sciences de l'alimentation	En totalité			
<b>S3</b> Produits et matériaux	3.2. produits Spécifiques Vaisselle 3.2.2	3.1.2 ; 3.1.3 ; 3.1.4 ; 3.1.5 ; 3.1.6 3.2.1 sauf prod lin- ali ) ; 3.2.2	3.1.1 3.2.1 3.2.2	
<b>S4</b> Organisation du travail	4.3 analyse des Activités 4.4 ; 4.5 (coupure -brûlure)		4.3  4.4	4.1 4.2 4.4 4.5
<b>S5</b> Communication				totalité
<b>S6</b> Qualité des services				totalité
<b>S 7 F</b> Connaissance des milieux				totalité
<b>S 8 F</b> Technologie du logement	8F4 4.1 ; 4.2 ; 4.3 ; 4.4	8F1 ; 8F2 ; 8F3.1 8F3.2 ; 8F3.3 ; 8F3.4 ; 8F3.5 ; 8F4.6 8F5.1 ; 8F5.2	8F4.5  8F5.3	
<b>S 7 C</b> Connaissance Des milieux	7 C 3	7C 3	7C.3.1 application	Sauf 7C3
<b>S 8 C</b> Technologie des locaux	8C 1 ( plan du Local ) 8C4.1 ; 8C4.2 8C4.3 ; 8C4.4	8C1 ; 8C2 ; 8C3  8C4.6 ; 8C5.1  8C5.2	8C.1( plan de classe) 8C4.5  8C5.3	8C1

## 2 - RESSOURCES DOCUMENTAIRES

### SITES INTERNET

#### SAVOIRS ASSOCIES

Thème : Prévention des risques ( S-4 : partie 4-5 sécurité dans les activités )

<http://www.laprevention.com>

<http://www.securite-enfance.org>

<http://www.inrs.fr>

<http://www.bossons-fute.com>

Thème : Comportement professionnel

<http://membres.lycos.fr/papidoc/01accueilmazamt.html>

Thème : Logement – eau - énergie – chauffage – déchets

<http://www.particuliers.edf.fr>

<http://www.bienchezsoi.net>

<http://lyonnaise-des-eaux.fr>

<http://www.direct-energie.com>

<http://www.hygiene-educ.com>

<http://www.leroymerlin.fr>

<http://www.ecoemballages.fr>

Thème :organismes, associations, emplois aide à domicile

<http://www.pleiades-services>

<http://www.institut-fepem.fr>

<http://www.aidadomicil.com>

<http://www.cg34.fr>

#### TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

Thème : entretien du linge

<http://www.bmlisieux.com/curiosa/repassag.htm>

## BIBLIOGRAPHIE

<b>TITRE</b>	<b>CLASSE</b>	<b>AUTEURS</b>	<b>EDITION</b>
Activités professionnelles	CAP ATMFC	Ancian -Pauget Laborde-Sparato Meiller	Jacques Lanore
Techniques professionnelles	CAP APR	V Maillet- Vérité	Jacques Lanore
Techniques professionnelles Sanitaires et sociales Tome 2	BEP CSS CAP PE	N Vouriot-Gieure	Jacques Lanore
Technologie des équipements	BEP CSS CAP PE	O. Louisy	Casteilla
Technologie des produits	BEP CSS CAP PE BEP Boiservices	O. Louisy	Casteilla
Technologie Equipement Entretien Alimentation	BEP CSS Hôteliers	B Rougier A.Chrétien	BPI
Technologie des équipements et des produits	BEP CSS	M Boumahdi MC Sénéchal C Sorin	Nathan Technique
Microbiologie appliquée	APR MHL ATMFC	M Terret C Armagnac	Jacques Lanore
Communication et organisation	BEP Secrétariat BEP Comptabilité		Nathan Technique ( coll : réflexe )
Le vêtement Création, conception, fabrication		Boutin-arnaud Tasmaddjian	Nathan ( coll : repère )
L'électricité dans l'habitat		Ney	Nathan ( col : repère )
Connaissance des milieux professionnels		Terret krumhorn	Jacques Lanore ( coll mini-maxi )
La qualité dans l'entreprise		Allais	Foucher ( col : plein pot )
Enseigner la qualité		CRDP Lyon	
Déchets en restauration			BPI
Aider nos personnes âgées		N° 91 hors série	60 millions de consommateurs

### **3 - LISTE DES PRINCIPAUX ORGANISMES D'AIDE A DOMICILE**

- 1 – ADMR ( Aide à domicile en Milieu Rural )**
- 2 – L.A.S ( Languedoc Aides et Services )**
- 3 – OBJECTIF EMERGENCE 34**
- 4 – PLEIADES SERVICES**
- 5 – PRESENCE VERTE**
- 6 – RAYON DE SOLEIL**
- 7 – SERVI SUD**
- 8 – SESAM 34**
- 9 – CCAS ( Centre Communal d'Action Sociale )**
- 10 – COTOREP ( Commission Technique d'Orientation et de Reclassement Professionnel )**
- 11 – M.S.A ( Mutualité Sociale Agricole )**

## 4 . EXEMPLES DE DOCUMENTS SUPPORT DE SITUATION D'APPRENTISSAGE

4.1. en production alimentaire (Nicole MARTIN)

### Etude comparative entre un gâteau « fait maison » et une pâte à gâteau toute prête du commerce

Quatre-quarts au chocolat	Pâte à gâteau toute prête au chocolat ALSA																						
<p><b><u>A partir de la recette, lister les ingrédients nécessaires :</u></b></p>	<p><b><u>A partir du document joint, lister les ingrédients contenus dans cette préparation :</u></b></p>																						
<p><b><u>Technique de réalisation :</u></b></p>	<p><b><u>Technique de réalisation :</u></b></p>																						
<p><b><u>Temps prévu pour :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la préparation :</li> <li>- la cuisson :</li> </ul>	<p><b><u>Temps prévu pour:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la préparation :</li> <li>- la cuisson :</li> </ul>																						
<p><b><u>Calculer le prix de revient :</u></b>            Ingrédients            Quantités            Prix au kg/ au litre/ à la pièce            Prix de revient total</p>	<p><b><u>Coût :</u></b></p> <table border="1" data-bbox="858 1339 1476 1883"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"> <b>CORA</b>            QUAI DU MAS D'HOURS  <b>ALES</b>            TEL : 04.66.56.46.36         </td> </tr> <tr> <td>Caisse</td> <td style="text-align: right;">025</td> </tr> <tr> <td>MURIELLE B.</td> <td style="text-align: right;">478</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">GATEAU AU CHOCOLAT ALSA</td> <td style="text-align: right;">5,76</td> </tr> <tr> <td>S/TOTAL</td> <td style="text-align: right;">5,76</td> </tr> <tr> <td><b>TOTAL</b></td> <td style="text-align: right;"><b>5,76</b></td> </tr> <tr> <td>EN FRANC</td> <td style="text-align: right;">37,78</td> </tr> <tr> <td>ESPECES</td> <td style="text-align: right;">10,00</td> </tr> <tr> <td>A RENDRE</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ESPECES</td> <td style="text-align: right;">4,24</td> </tr> </table>	<b>CORA</b> QUAI DU MAS D'HOURS <b>ALES</b> TEL : 04.66.56.46.36		Caisse	025	MURIELLE B.	478			GATEAU AU CHOCOLAT ALSA	5,76	S/TOTAL	5,76	<b>TOTAL</b>	<b>5,76</b>	EN FRANC	37,78	ESPECES	10,00	A RENDRE		ESPECES	4,24
<b>CORA</b> QUAI DU MAS D'HOURS <b>ALES</b> TEL : 04.66.56.46.36																							
Caisse	025																						
MURIELLE B.	478																						
GATEAU AU CHOCOLAT ALSA	5,76																						
S/TOTAL	5,76																						
<b>TOTAL</b>	<b>5,76</b>																						
EN FRANC	37,78																						
ESPECES	10,00																						
A RENDRE																							
ESPECES	4,24																						

**Total :**

**Conclusions :**

Technique culinaire ATMFC – Mme MARTIN

## **Quatre-quarts au chocolat**

**6 personnes**

### **Ingrédients :**

œufs	3
beurre	180 g
sucre en poudre	180 g
farine	180 g
levure chimique	1/2 sachet
cacao en poudre	125 g

### **Matériel :**

2 saladiers  
batteur électrique  
spatule en bois - pinceau  
moule à manquer

### **Durée :**

préparation de la pâte 15 mn  
cuisson au four 45 mn



- Beurrer le moule.
- Préchauffer le four Tht : 5 (150°C).
- Dans un saladier au bain-marie, faire ramollir le beurre ° crème.
- Retirer du bain marie et ajouter le sucre petit à petit et les jaunes d'œufs.
- Bien mélanger puis ajouter le cacao en poudre.
- Tamiser ensemble la farine et la levure chimique.
- Monter les blancs d'œufs en neige.
- Incorporer délicatement, la moitié de farine et de levure chimique la moitié de mousse de blanc d'œufs, en soulevant à la spatule.
- Terminer par le reste des ingrédients.
- Verser immédiatement dans le moule et faire cuire au four moyen pendant 45 mn environ.
- Démouler sur grille et laisser refroidir.

**Prix des denrées :**

- beurre : 4.72 € le kg
- farine : 0.59 € le kg
- sucre en poudre : 1.24 € le kg
- cacao en poudre : 9.96 € le kg
- œufs : 0.17 € la pièce
- levure chimique : 15.33 € le kg (soit 0.12 € le sachet)

**Pour 6 personnes :**

# Maman Gâteau CHOCOLAT

Pâte liquide toute prête

Préparation : **5 min** / Cuisson : **20 à 35 min** selon votre four

Préchauffez votre four à 150°C (th.5) pendant 10 minutes.  
Beurrez le fond et les parois d'un moule rond anti-adhésif à bord haut de 24 cm de diamètre.



**1** Versez le contenu du sachet dans le moule. La pâte Maman Gâteau étant épaisse comme du fait-maison, pressez bien le sachet.



**2** Pour vider entièrement le sachet, pliez-le en deux comme sur la photo et pressez du haut vers le bas. Étalez avec le dos d'une cuillère pour bien recouvrir tout le fond du moule.



**3** Faites cuire à 150°C (th.5). Au bout de 20 minutes, vérifiez la cuisson de votre gâteau. Plantez la lame d'un couteau au milieu. Si elle ressort avec de légères traces, votre gâteau est cuit. Sinon, prolongez la cuisson et vérifiez fréquemment de la même façon. Sortez le gâteau du four et attendez au moins 15 minutes avant de le démouler.

La pâte *Maman Gâteau* **CHOCOLAT** se prête à toutes vos fantaisies !

## Maman Gâteau **CHOCOLAT** banane

Disposez au fond d'un moule rond préalablement beurré une banane coupée en rondelles. Versez la pâte et faites cuire 25 à 40 minutes à 150°C (th.5). Vous pouvez remplacer la banane par 5 demi-poires au sirop coupées en lamelles ou par 50g de cerneaux de noix.

## Mini-gâteaux **CHOCOLAT** noix

Remplissez à mi-hauteur 6 ramequins, préalablement beurrés, avec la pâte. Ajoutez dans chaque ramequin 2 cuillerées à café de noix de pécan ou de noix concassées. Faites cuire au four à 150°C (th.5) pendant 15 à 20 minutes.



Ingédients : œuf, chocolat : 21% (sucre, pâte de cacao, cacao maigre en poudre, matière grasse du lait, émulsifiant : lécithine de soja), sucre, beurre concentré, farine de froment, huile de palme, stabilisants : glycérol et gomme xanthane, amidon, poudre à lever : bicarbonate de sodium et E 450, conservateur : E 202, sel. Conditionné sous atmosphère protectrice.



Pour toute information sur ce gâteau, écrivez à : **alsa** chez Unilever Bestfoods France, 23, rue François Jacob 92842 Rueil-Malmaison cedex ou appelez le 0 810 723 132 (prix appel local) en indiquant les références ci-contre.

Poids net: **570g e**








Régalez-vous avec *Maman Gâteau* **CHOCOLAT** de préférence avant fin :


07/2006  
L5299CH779 23:57

## 4.2. en communication (Marie-Anne Gellis)




<b>C.A.P. A.T.M.F.C.</b>	<b>MATIERES</b>	<b>SITUATIONS PROFESSIONNELLES EN FAMILIAL</b> 	Date
1 <sup>ère</sup> année	<b>ACTIVITES N°1 ; 2 ; 3</b>	<b>SUJET N°... : Au domicile .....</b>	Page : 1 /


<b>SITUATION DU JOUR</b>	<input type="checkbox"/> Vous intervenez au domicile .....
	<input type="checkbox"/> Vous devez assurer les ..... activités professionnelles:  Préparation du repas ;  Entretien du cadre de vie ;  Entretien du linge
	<input type="checkbox"/> Vous devez vous organiser sur les .... h de  la matinée ;  de l'après-midi pour réaliser les tâches suivantes :


ACTIVITES PROFESSIONNELLES	LES DIFFERENTES TACHES et MATERIEL	ORGANISATION DANS LE TEMPS ET L'ESPACE
<b>Activité n°1</b> : Préparation du repas  <b>Menu</b> : pour .....personnes -	<b>Réaliser</b> :	<i>✍</i> Préciser dans l'ordre chronologique les différentes tâches que vous devez réaliser dans le temps imparti :   →
<b>Activité n°2</b> : Entretien du cadre de vie	<b>Matériel à disposition</b> :	
<b>Activité n°3</b> : Entretien du linge	<b>Matériel à disposition</b> :	

**Cadre type d'un sujet**








<b>C.A.P.</b> A.T.M.F.C.	<b>MATIERES</b>	<b>SITUATIONS PROFESSIONNELLES EN FAMILIAL</b> 	Date
1 <sup>ère</sup> année	<b>ACTIVITES N°1 ; 2 ; 3</b>	<b>SUJET N°... : Au domicile d'un couple de personnes âgées à mobilité réduite</b>	Page : 1 /

<b>SITUATION DU JOUR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Vous intervenez au domicile de Mr et Mme Bienvenu une fois par semaine le lundi de 9h à 12h</li> <li>-Vous devez assurer les 3 activités professionnelles suivantes : préparation du repas ; entretien du cadre de vie et entretien du linge</li> <li>- Vous devez vous organiser sur les 3 h de la matinée pour réaliser les tâches suivantes :</li> </ul>
----------------------------------	---

ACTIVITES PROFESSIONNELLES	LES DIFFERENTES TACHES et MATERIEL	ORGANISATION DANS LE TEMPS ET L'ESPACE
<p><b>Activité n°1</b> : Préparation du repas</p> <p><b>Menu</b> : pour 2 personnes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade verte 4<sup>ème</sup> gamme</li> <li>-Pommes de terre surgelée</li> <li>-Steak hachés sous- vide</li> <li>-Yaourt aux fruits</li> </ul>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La vinaigrette pour la salade dans un ramequin</li> <li>- Les cuissons et maintenir au chaud</li> <li>- La mise de table des deux couverts</li> </ul>	<p> <b>Préciser dans l'ordre chronologique les différentes tâches que vous devez réaliser dans le temps imparti :</b></p> <p>→</p>
<p><b>Activité n°2</b> : Entretien du cadre de vie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-le mobilier en bois du salon</li> <li>-le sol en moquette de la chambre</li> <li>-le sol en grès de la cuisine</li> </ul>	<p><b>Matériel à disposition</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chiffonnette à poussière en microfibre</li> <li>- Aspirateur poussière et balai ménager</li> <li>- Seau avec balai espagnol + balai à brosse + serpillière</li> <li>- Détergent pour sol</li> </ul>	
<p><b>Activité n°3</b> : Entretien du linge</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laver en machine et étendre dans le jardin les deux draps de lits</li> <li>- Repasser le lot de linge plat composé de 6 torchons et 4 serviettes de toilette</li> <li>- Les ranger dans le placard du couloir d'entrée</li> </ul>	<p><b>Matériel à disposition</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pannière en matière plastique</li> <li>- Machine à laver familiale 5kg</li> <li>- Etendoir à l'extérieur dans le jardin</li> <li>- Table à repasser pliante</li> <li>- Fer à vapeur</li> </ul>	

<b>C.A.P.</b> A.T.M.F.C.	<b>MATIERES</b>	<b>SITUATIONS PROFESSIONNELLES EN FAMILIAL</b> 	Date
1 <sup>ère</sup> année	<b>ACTIVITES N°1 ; 2 ; 3</b>	<b>CORRIGE N°</b> : Au domicile d'un couple de personnes âgées à mobilité réduite	Page : 1 /

<b>SITUATION DU JOUR</b>	<p>-Vous intervenez au domicile de Mr et Mme Bienvenu une fois par semaine le lundi de 9h à 12h</p> <p>-Vous devez assurer les 3 activités professionnelles suivantes : préparation du repas ; entretien du cadre de vie et entretien du linge</p> <p>- Vous devez vous organiser sur les 3 h de la matinée pour réaliser les tâches suivantes :</p>
--------------------------	--

ACTIVITES PROFESSIONNELLES	LES DIFFERENTES TACHES et MATERIEL	ORGANISATION DANS LE TEMPS ET L'ESPACE
<p><b>Activité n°1</b> : Préparation du repas</p> <p><b>Menu</b> : pour 2 personnes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade verte 4<sup>ème</sup> gamme</li> <li>-Pommes de terre surgelée</li> <li>-Steaks hachés sous- vide</li> <li>-Yaourt aux fruits</li> </ul>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La vinaigrette pour la salade dans un ramequin</li> <li>- Les cuissons et maintenir au chaud</li> <li>- La mise de table des deux couverts</li> </ul>	<p> <b>Préciser dans l'ordre chronologique les différentes tâches que vous devez réaliser dans le temps imparti :</b></p> <p><u>Entretien du linge</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Laver en machine</li> <li> Repasser le lot de linge plat</li> <li>③ Les ranger dans le placard</li> </ul>
<p><b>Activité n°2</b> : Entretien du cadre de vie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-le mobilier en bois du salon</li> <li>-le sol en moquette de la chambre</li> <li>-le sol en grès de la cuisine</li> </ul>	<p><b>Matériel à disposition</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chiffonnette à poussière en microfibre</li> <li>- Aspirateur poussière et balai ménager</li> <li>- Seau avec balai espagnol + balai à brosse + serpillière</li> <li>- Détergent pour sol</li> </ul>	<p><u>Entretien du cadre de vie</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> du sol de la cuisine et le laissant sécher</li> <li> de la moquette</li> <li> du mobilier</li> <li> Etendre le linge</li> </ul>
<p><b>Activité n°3</b> : Entretien du linge</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laver en machine et étendre dans le jardin les deux draps de lits</li> <li>- Repasser le lot de linge plat composé de 6 torchons et 4 serviettes de toilette</li> <li>- Les ranger dans le placard du couloir d'entrée</li> </ul>	<p><b>Matériel à disposition</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pannière en matière plastique</li> <li>- Machine à laver familiale 5kg</li> <li>- Etendoir à l'extérieur dans le jardin</li> <li>- Table à repasser pliante</li> <li>- Fer à vapeur</li> </ul>	<p><u>Cuisine</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓞ Pommes de terre au four</li> <li>✕ Salade verte + vinaigrette et maintenir au froid +</li> <li>❓ Cuire les steaks hachés et maintenir au chaud</li> </ul> <p>(11) Mise de table des deux couverts.</p>

<b>C.A.P. A.T.M.F.C.</b>	<b>MATIERES</b>	<b>SITUATIONS PROFESSIONNELLES EN FAMILIAL</b> 	<u>Date</u>
1 <sup>ère</sup> année	<b>ACTIVITES N°1 ; 2 ; 3</b>	<b>SUJET N°1</b> : Au domicile d'un couple de personnes âgées à mobilité réduite	Page : 1 /

<b>SITUATION DU JOUR</b>	<p>-Vous intervenez au domicile de Mr et Mme Bienvenu une fois par semaine le lundi de 9h à 12h</p> <p>-Vous devez assurer les 3 activités professionnelles suivantes : préparation du repas ; entretien du cadre de vie et entretien du linge</p> <p>- Vous devez vous organiser sur les 3 h de la matinée pour réaliser les tâches suivantes :</p>
----------------------------------	--

<b>ACTIVITES PROFESSIONNELLES</b>	<b>LES DIFFERENTES TACHES et MATERIEL</b>	<b>PRE REQUIS et/ou Chapitres à étudier</b>
<p><b>Activité n°1</b> : Préparation du repas</p> <p><b>Menu</b> : pour 2 personnes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade verte 4<sup>ème</sup> gamme</li> <li>-Pommes de terre surgelée</li> <li>-Steaks hachés sous- vide</li> <li>-Yaourt aux fruits</li> </ul>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La vinaigrette pour la salade dans un ramequin</li> <li>- Les cuissons et maintenir au chaud</li> <li>- La mise de table des deux couverts</li> </ul>	<p><b>S2</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ gamme des produits alimentaires</li> <li>→ température et lieux de stockage</li> </ul> <p><b>Act. n°1</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ techniques de préparation froides = émulsion/vinaigrette</li> <li>→ techniques de cuissons= au four ; sauté</li> </ul>
<p><b>Activité n°2</b> : Entretien du cadre de vie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-le mobilier en bois du salon</li> <li>-le sol en moquette de la chambre</li> <li>-le sol en grès de la cuisine</li> </ul>	<p><b>Matériel à disposition</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chiffonnette à poussière en microfibre</li> <li>- Aspirateur poussière</li> <li>- Balai ménager</li> <li>- Seau avec balai espagnol + balai à brosse + serpillière</li> <li>- Détergent pour sol</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Dépoussiérer sans produit (<b>S3</b>)</li> <li>→ Appareil mécanisé = aspirateur familial (<b>Act. n°2</b>)</li> <li>→ Dépoussiérage manuel du sol (<b>Act. n°2</b>)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Lavage du sol (<b>Act. n°2</b>)</li> <li>→ Dosage du détergent pour sol (<b>S3</b>)</li> </ul>
<p><b>Activité n°3</b> : Entretien du linge</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laver en machine et étendre dans le jardin les deux draps de lits</li> <li>- Repasser le lot de linge plat composé de <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 6 torchons et 4 serviettes de toilette</li> </ul> </li> <li>- Les ranger dans le placard du couloir d'entrée</li> </ul>	<p><b>Matériel à disposition</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Panière en matière plastique</li> <li>- Machine à laver familiale 5kg</li> <li>- Etendoir à l'extérieur dans le jardin</li> <li>- Table à repasser pliante</li> <li>- Fer à vapeur</li> </ul>	<p><b>Act.N°3</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Appareil mécanisé : machine à linge + chargement+ programmation (lire le document technique) + déchargement</li> <li>→ Etendage à l'air libre <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Fer à repasser + thermostat + eau</li> </ul> </li> <li>→ Repasser un linge plat</li> <li>→ Plier en fonction du rangement</li> <li>→ Pile de linge pour classer, pour ranger</li> </ul>




<b>C.A.P. A.T.M.F.C.</b> 1 <sup>ère</sup> année	<b>MATIERES</b> <b>ACTIVITES N°1 ; 2 ; 3</b>	<b>SITUATIONS PROFESSIONNELLES EN FAMILIAL</b>  <b>SUJET N°00 : Au domicile de la famille Bienvenue</b>	<u>Date</u> Page : 1 /
--	---	---	---------------------------

<b>SITUATION DU JOUR</b>	<p>📄 Vous intervenez au domicile : <b>Tous les jours pour aider la maman qui est enceinte du 3<sup>ème</sup> enfant ; elle a une grossesse difficile et doit rester alitée</b></p> <p>📄 Vous devez assurer les <b>3</b> activités professionnelles: ⏴ Préparation du repas ; ⏴ Entretien du cadre de vie ; ⏴ Entretien du linge</p> <p>📄 Vous devez vous organiser sur les <b>3 h</b> de ⏴ la matinée ; ⏴ de l'après-midi pour réaliser les tâches suivantes :</p>
----------------------------------	--

<b>ACTIVITES PROFESSIONNELLES</b>	<b>LES DIFFERENTES TACHES</b>	<b>ORGANISATION DANS LE TEMPS ET L'ESPACE</b>
<p><b>Activité n°1</b> : Préparation du repas</p> <p><b>Menu</b> : pour <b>4</b> personnes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>🍽️ salade d'endives avec vinaigrette</li> <li>🍷 escalopes à la crème avec</li> <li>⏴ champignons et brocolis</li> <li>🍷 salade de fruits frais avec jus d'orange pressée</li> </ul>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>🍽️ salade d'endives avec vinaigrette</li> <li>🍷 escalopes à la crème avec</li> <li>⏴ champignons en boites et brocolis frais</li> <li>🍷 salade de fruits frais avec jus d'orange pressée et entretien du plan de travail</li> </ul>	<p><b>📄 Préciser dans l'ordre chronologique les différentes tâches que vous devez réaliser dans le temps imparti :</b></p> <p>➡️ <b>Act 3</b> : Collecter le linge sale, trier et mettre en machine (choisir le programme en fonction du textile)</p> <p>✳️ <b>Act2</b> : Entretien quotidien de la salle de bain + rangement de l'armoire à pharmacie</p>
<p><b>Activité n°2</b> : Entretien du cadre de vie</p> <p>Salle de bain Toilettes</p>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <p>Entretien et rangement de l'armoire à pharmacie Entretien quotidien de la salle de bain + toilettes</p>	<p>✳️ <b>Act 1</b> : préparer la salade de fruits (laver , éplucher, découper les fruits ) + jus d'orange pressé = dresser en saladier ou ramequin et réserver au réfrigérateur + entretien du plan de travail</p> <p>⏴ <b>Act 3</b> : étendre le linge lavé en machine (sur étendoir aérien ou pliable</p>
<p><b>Activité n°3</b> : Entretien du linge</p> <p>Laver le linge du bac stocké dans la salle de bain Sécher le linge laver</p>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <p>Trier et visiter le lot de linge sale collecté dans la salle de bain Mettre en route une machine Etendre le linge pour le sécher</p>	<p>● <b>Act 1</b> : préparer les légumes et le plat de viande et maintenir au chaud (four, ou servi tout de suite)</p> <p>+ rangement du plan de travail</p>


<b>C.A.P. A.T.M.F.C.</b>	<b>MATIERES</b>	<b>SITUATIONS PROFESSIONNELLES EN FAMILIAL</b> 	<u>Date</u>
1 <sup>ère</sup> année	<b>ACTIVITES N°1 ; 2 ; 3</b>	<b>SUJET N° 01 : Au domicile de la famille Bienvenue</b>	Page : 1 /

<b>SITUATION DU JOUR</b>	<p>☰ Vous intervenez au domicile : Tous les jours pour aider la maman qui est enceinte du 3<sup>ème</sup> enfant ; elle a une grossesse difficile et doit rester alitée</p> <p>☰ Vous devez assurer les 3 activités professionnelles: ⚡ Préparation du repas ; ⚡ Entretien du cadre de vie ; ⚡ Entretien du linge</p> <p>☰ Vous devez vous organiser sur les 3 h de ⚡ la matinée ; ⚡ de l'après-midi pour réaliser les tâches suivantes :</p>
----------------------------------	---

<b>ACTIVITES PROFESSIONNELLES</b>	<b>LES DIFFERENTES TACHES</b>	<b>ORGANISATION DANS LE TEMPS ET L'ESPACE</b>
<p><b>Activité n°1</b> : Préparation du repas</p> <p><b>Menu</b> : pour 4 personnes</p> <p>☺ salade composée (endives+carottes râpées + olives) avec vinaigrette</p> <p>☑ filets de poisson à la crème</p> <p>⚡ champignons sautés</p> <p>④ brocolis frais à la vapeur</p> <p>⑤ salade de fruits frais avec jus d'orange pressée</p>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <p>☺ salade composée avec vinaigrette</p>	<p> <b>Préciser dans l'ordre chronologique les différentes tâches que vous devez réaliser dans le temps imparti</b> : en précisant par exemple ⚡ → Act 3 ; * → Act2 :</p>
<p><b>Activité n°2</b> : Entretien du cadre de vie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de bain</li> <li>- Toilettes</li> <li>- Hall d'entrée</li> <li>- Salon</li> <li>- Chambre des enfants</li> <li>- Cuisine</li> </ul>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien et rangement du placard de la cuisine</li> <li>- Entretien des toilettes</li> <li>- Entretien du plan de travail de la cuisine avant et après la salade</li> </ul>	
<p><b>Activité n°3</b> : Entretien du linge</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Changer les draps des lits des enfants</li> <li>-Laver le linge stocké dans la salle de bain</li> <li>-Sécher le linge lavé</li> <li>-Vérifier les vêtements en prévision du raccommodage</li> </ul>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Trier et visiter le lot de linge sale collecté dans la salle de bain</li> <li>-Mettre en route une machine</li> <li>- Repasser un lot de linge plat (torchons)</li> </ul>	


<b>C.A.P. A.T.M.F.C.</b>	<b>MATIERES</b>	<b>SITUATIONS PROFESSIONNELLES EN FAMILIAL</b> 	<u>Date</u>
1 <sup>ère</sup> année	<b>ACTIVITES N°1 ; 2 ; 3</b>	<b>SUJET N° 02 : Au domicile de la famille Bienvenue</b>	Page : 1 /

<b>SITUATION DU JOUR</b>	<p>☞ Vous intervenez au domicile : Tous les jours pour aider la maman qui est enceinte du 3<sup>ème</sup> enfant ; elle a une grossesse difficile et doit rester alitée</p> <p>☞ Vous devez assurer les 3 activités professionnelles: ⚡ Préparation du repas ; ⚡ Entretien du cadre de vie ; ⚡ Entretien du linge</p> <p>☞ Vous devez vous organiser sur les 3 h de ⚡ la matinée ; ⚡ de l'après-midi pour réaliser les tâches suivantes :</p>
----------------------------------	---

<b>ACTIVITES PROFESSIONNELLES</b>	<b>LES DIFFERENTES TACHES</b>	<b>ORGANISATION DANS LE TEMPS ET L'ESPACE</b>
<p><b>Activité n°1</b> : Préparation du repas</p> <p><b>Menu</b> : pour 4 personnes</p> <p>☉ salade composée (endives+carottes râpées + olives) avec vinaigrette</p> <p>☞ filets de poisson à la crème</p> <p>⚡ champignons sautés</p> <p>④ brocolis frais à la vapeur</p> <p>⑤ salade de fruits frais avec jus d'orange pressée</p>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <p>☞ filets de poisson à la crème</p> <p>⚡ champignons sautés</p>	<p> Préciser dans l'ordre chronologique les différentes tâches que vous devez réaliser dans le temps imparti : en précisant par exemple ⚡ → Act 3 ; ⚡ → Act2 ;</p>
<p><b>Activité n°2</b> : Entretien du cadre de vie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de bain</li> <li>- Toilettes</li> <li>- Hall d'entrée</li> <li>- Salon et/ ou salle à manger</li> <li>- Chambre des enfants</li> <li>- Cuisine</li> </ul>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien et rangement du salon</li> <li>- Entretien du plan de travail de la cuisine avant et après la préparation → poisson et champignons</li> </ul>	
<p><b>Activité n°3</b> : Entretien du linge</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Changer les draps des lits des enfants</li> <li>-Laver le linge stocké dans la salle de bain</li> <li>-Sécher le linge lavé</li> <li>-Vérifier les vêtements en prévision du raccomodage</li> </ul>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Changer les draps des lits des enfants</li> <li>- Repasser un lot de linge (tenues de travail du papa)</li> <li>- Plier des serviettes de bain</li> </ul>	


<b>C.A.P. A.T.M.F.C.</b>	<b>MATIERES</b>	<b>SITUATIONS PROFESSIONNELLES EN FAMILIAL</b> 	<u>Date</u>
1 <sup>ère</sup> année	<b>ACTIVITES N°1 ; 2 ; 3</b>	<b>SUJET N° 03 : Au domicile de la famille Bienvenue</b>	Page : 1 /

<b>SITUATION DU JOUR</b>	<p>☞ Vous intervenez au domicile : Tous les jours pour aider la maman qui est enceinte du 3<sup>ème</sup> enfant ; elle a une grossesse difficile et doit rester alitée</p> <p>☞ Vous devez assurer les 3 activités professionnelles: ⚡ Préparation du repas ; ⚡ Entretien du cadre de vie ; ⚡ Entretien du linge</p> <p>☞ Vous devez vous organiser sur les 3 h de ⚡ la matinée ; ⚡ de l'après-midi pour réaliser les tâches suivantes :</p>
----------------------------------	---

<b>ACTIVITES PROFESSIONNELLES</b>	<b>LES DIFFERENTES TACHES</b>	<b>ORGANISATION DANS LE TEMPS ET L'ESPACE</b>
<p><b>Activité n°1</b> : Préparation du repas</p> <p><b>Menu</b> : pour 4 personnes</p> <p>☉ salade composée (endives+carottes râpées + olives) avec vinaigrette</p> <p>☞ filets de poisson à la crème</p> <p>⚡ champignons sautés</p> <p>④ brocolis frais à la vapeur</p> <p>⑤ salade de fruits frais avec jus d'orange pressée</p>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <p>⚡ champignons sautés</p> <p>④ brocolis frais à la vapeur</p>	<p> <i>Préciser dans l'ordre chronologique les différentes tâches que vous devez réaliser dans le temps imparti : en précisant par exemple ⚡ → Act 3 ; ✱ → Act2 ;</i></p>
<p><b>Activité n°2</b> : Entretien du cadre de vie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de bain</li> <li>- Toilettes</li> <li>- Hall d'entrée</li> <li>- Salon</li> <li>- Chambre des enfants</li> <li>- Cuisine</li> </ul>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hall d'entrée</li> <li>- Entretien du plan de travail de la cuisine avant et après la préparation des légumes</li> <li>-Réfection du lit des enfants et rangement de la chambre (jouets)</li> </ul>	
<p><b>Activité n°3</b> : Entretien du linge</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Changer les draps des lits des enfants</li> <li>-Laver le linge stocké dans la salle de bain</li> <li>-Sécher le linge lavé</li> <li>-Vérifier les vêtements en prévision du raccommodage</li> </ul>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Repasser un lot de linge de maison (nappes ; serviettes)</li> <li>- Vérifier l'état des vêtements et réaliser le raccommodage</li> </ul>	


<b>C.A.P. A.T.M.F.C.</b>	<b>MATIERES</b>	<b>SITUATIONS PROFESSIONNELLES EN FAMILIAL</b> 	<u>Date</u>
1 <sup>ère</sup> année	<b>ACTIVITES N°1 ; 2 ; 3</b>	<b>SUJET N° 04 : Au domicile de la famille Bienvenue</b>	Page : 1 /

<b>SITUATION DU JOUR</b>	<p>☞ Vous intervenez au domicile : Tous les jours pour aider la maman qui est enceinte du 3<sup>ème</sup> enfant ; elle a une grossesse difficile et doit rester alitée</p> <p>☞ Vous devez assurer les 3 activités professionnelles: ⚡ Préparation du repas ; ⚡ Entretien du cadre de vie ; ⚡ Entretien du linge</p> <p>☞ Vous devez vous organiser sur les 3 h de ⚡ la matinée ; ⚡ de l'après-midi pour réaliser les tâches suivantes :</p>
----------------------------------	---









<b>ACTIVITES PROFESSIONNELLES</b>	<b>LES DIFFERENTES TACHES</b>	<b>ORGANISATION DANS LE TEMPS ET L'ESPACE</b>
<p><b>Activité n°1</b> : Préparation du repas</p> <p><b>Menu</b> : pour 4 personnes</p> <p>☉ salade composée (endives+carottes râpées + olives) avec vinaigrette</p> <p>☞ filets de poisson à la crème</p> <p>⚡ champignons sautés</p> <p>④ brocolis frais à la vapeur</p> <p>⑤ salade de fruits frais avec jus d'orange pressée</p>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <p>☉ salade de fruits frais avec jus d'orange pressée ;</p> <p>Dresser en ramequins / ou saladier</p>	<p> <i>Préciser dans l'ordre chronologique les différentes tâches que vous devez réaliser dans le temps imparti : en précisant par exemple ⚡ → Act 3 ; * → Act2 ;</i></p>
<p><b>Activité n°2</b> : Entretien du cadre de vie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de bain</li> <li>- Toilettes</li> <li>- Hall d'entrée</li> <li>- Salon</li> <li>- Chambre des enfants</li> <li>- Cuisine</li> </ul>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hall d'entrée</li> <li>- Entretien du plan de travail de la cuisine avant et après la préparation de la salade de fruits</li> <li>- Entretien de la cuisinière (gaz ou électrique) avec le four</li> </ul>	
<p><b>Activité n°3</b> : Entretien du linge</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Changer les draps des lits des enfants</li> <li>-Laver le linge stocké dans la salle de bain</li> <li>-Sécher le linge lavé</li> <li>-Vérifier les vêtements en prévision du raccommodage</li> </ul>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Repasser et plier un lot de linge : vêtements de la famille</li> <li>- Vérifier l'état des vêtements et réaliser le raccommodage</li> </ul>	








<b>C.A.P. A.T.M.F.C.</b>	<b>MATIERES</b>	<b>SITUATIONS PROFESSIONNELLES EN FAMILIAL</b> 	<u>Date</u>
1 <sup>ère</sup> année	<b>ACTIVITES N°1 ; 2 ; 3</b>	<b>SUJET N° 05 : Au domicile de la famille Bienvenue</b>	Page : 1 /

<b>SITUATION DU JOUR</b>	<p>☰ Vous intervenez au domicile : Tous les jours pour aider la maman qui est enceinte du 3<sup>ème</sup> enfant ; elle a une grossesse difficile et doit rester alitée</p> <p>☰ Vous devez assurer les 3 activités professionnelles: ⚡ Préparation du repas ; ⚡ Entretien du cadre de vie ; ⚡ Entretien du linge</p> <p>☰ Vous devez vous organiser sur les 3 h de ⚡ la matinée ; ⚡ de l'après-midi pour réaliser les tâches suivantes :</p>
----------------------------------	---

<b>ACTIVITES PROFESSIONNELLES</b>	<b>LES DIFFERENTES TACHES</b>	<b>ORGANISATION DANS LE TEMPS ET L'ESPACE</b>
<p><b>Activité n°1</b> : Préparation du repas</p> <p><b>Menu</b> : pour 4 personnes</p> <p>☉ salade composée (endives+carottes râpées + olives) avec vinaigrette</p> <p>☑ filets de poisson à la crème</p> <p>⚡ champignons sautés</p> <p>④ brocolis frais à la vapeur</p> <p>⑤ salade de fruits frais avec jus d'orange pressée</p>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <p>⚡ champignons sautés</p> <p>④ brocolis frais à la vapeur</p>	<p> Préciser dans l'ordre chronologique les différentes tâches que vous devez réaliser dans le temps imparti : en précisant par exemple ⚡ → Act 3 ; ✨ → Act2 ;</p>
<p><b>Activité n°2</b> : Entretien du cadre de vie</p> <p>- Salle de bain</p> <p>- Toilettes</p> <p>- Hall d'entrée</p> <p>- Salon</p> <p>- Chambre des enfants</p> <p>- Cuisine</p>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <p>- Réfection du lit de la maman en changeant les draps</p> <p>- Entretien du plan de travail de la cuisine avant et après la préparation des plats</p> <p>- Entretien de la table de cuisson de la cuisinière</p>	
<p><b>Activité n°3</b> : Entretien du linge</p> <p>-Changer les draps des lits des enfants</p> <p>-Laver le linge stocké dans la salle de bain</p> <p>-Sécher le linge lavé</p> <p>-Vérifier les vêtements en prévision du raccommodage</p>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <p>- Préparer un lot de linge en prévision du repassage</p> <p>- Vérifier l'état des vêtements et réaliser le raccommodage</p> <p>- Repasser, plier et/ou mettre sur cintre un lot de linge : vêtements de la famille</p>	


<b>C.A.P. A.T.M.F.C.</b>	<b>MATIERES</b>	<b>SITUATIONS PROFESSIONNELLES EN FAMILIAL</b> 	<u>Date</u>
1 <sup>ère</sup> année	<b>ACTIVITES N°1 ; 2 ; 3</b>	<b>SUJET N° 06 : Au domicile de la famille Bienvenue</b>	Page : 1 /

<b>SITUATION DU JOUR</b>	<p> Vous intervenez au domicile : Tous les jours pour aider la maman qui est enceinte du 3<sup>ème</sup> enfant ; elle a une grossesse difficile et doit rester alitée</p> <p> Vous devez assurer les 3 activités professionnelles:  Préparation du repas ;  Entretien du cadre de vie ;  Entretien du linge</p> <p> Vous devez vous organiser sur les 3 h de  la matinée ;  de l'après-midi pour réaliser les tâches suivantes :</p>
----------------------------------	---

ACTIVITES PROFESSIONNELLES	LES DIFFERENTES TACHES	ORGANISATION DANS LE TEMPS ET L'ESPACE
<p><b>Activité n°1</b> : Préparation du repas</p> <p><b>Menu</b> : pour 4 personnes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> salade composée (endives+carottes râpées + olives) avec vinaigrette</li> <li> filets de poisson à la crème</li> <li> champignons sautés</li> <li> brocolis frais à la vapeur</li> <li> salade de fruits frais avec jus d'orange pressée</li> </ul>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> salade composée avec vinaigrette</li> </ul>	<p> Préciser dans l'ordre chronologique les différentes tâches que vous devez réaliser dans le temps imparti : en précisant par exemple <math>\leftarrow \rightarrow</math> Act 3 ; <math>\star \rightarrow</math> Act2 ;</p>
<p><b>Activité n°2</b> : Entretien du cadre de vie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de bain</li> <li>- Toilettes</li> <li>- Hall d'entrée</li> <li>- Salon</li> <li>- Chambre des enfants</li> <li>- Cuisine</li> </ul>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien des toilettes</li> <li>- Entretien du plan de travail de la cuisine avant et après la préparation du plat</li> <li>- Entretien du réfrigérateur et congélateur (avec des aliments)</li> </ul>	
<p><b>Activité n°3</b> : Entretien du linge</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Changer les draps des lits des enfants</li> <li>-Laver le linge stocké dans la salle de bain</li> <li>-Sécher le linge lavé</li> <li>-Vérifier les vêtements en prévision du raccommodage</li> </ul>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sortir le linge de la machine et le trier pour le faire sécher</li> <li>- Vérifier l'état des vêtements et réaliser le raccommodage</li> <li>- Repasser, plier et/ou mettre sur cintre un lot de linge : vêtements de la famille</li> </ul>	



<b>C.A.P. A.T.M.F.C.</b>	<b>MATIERES</b>	<b>SITUATIONS PROFESSIONNELLES EN FAMILIAL</b> 	<u>Date</u>
1 <sup>ère</sup> année	<b>ACTIVITES N°1 ; 2 ; 3</b>	<b>SUJET N° 07 : Au domicile de la famille Bienvenue</b>	Page : 1 /








<b>SITUATION DU JOUR</b>	<p>☰ Vous intervenez au domicile : Tous les jours pour aider la maman qui est enceinte du 3<sup>ème</sup> enfant ; elle a une grossesse difficile et doit rester alitée</p> <p>☰ Vous devez assurer les 3 activités professionnelles: ☯ Préparation du repas ; ☯ Entretien du cadre de vie ; ☯ Entretien du linge</p> <p>☰ Vous devez vous organiser sur les 3 h de ☯ la matinée ; ☯ de l'après-midi pour réaliser les tâches suivantes :</p>
----------------------------------	---

<b>ACTIVITES PROFESSIONNELLES</b>	<b>LES DIFFERENTES TACHES</b>	<b>ORGANISATION DANS LE TEMPS ET L'ESPACE</b>
<p><b>Activité n°1</b> : Préparation du repas</p> <p><b>Menu</b> : pour 4 personnes</p> <p>☉ salade composée (endives+carottes râpées + olives) avec vinaigrette</p> <p>☰ filets de poisson à la crème</p> <p>☯ champignons sautés</p> <p>④ brocolis frais à la vapeur</p> <p>⑤ salade de fruits frais avec jus d'orange pressée</p>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <p>☉ salade de fruits frais avec jus d'orange pressée ;</p> <p>Dresser en ramequins / ou saladier</p>	<p> Préciser dans l'ordre chronologique les différentes tâches que vous devez réaliser dans le temps imparti : en précisant par exemple ☯ → Act 3 ; ✱ → Act2 ;</p>
<p><b>Activité n°2</b> : Entretien du cadre de vie</p> <p>- Salle de bain</p> <p>- Toilettes</p> <p>- Hall d'entrée</p> <p>- Salon</p> <p>- Chambre des enfants</p> <p>- Cuisine</p>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <p>- Entretien du hall d'entrée avec partie couloir</p> <p>- Entretien du plan de travail de la cuisine avant et après la préparation du plat</p> <p>- Réfection du lit des enfants et rangement des livres</p>	
<p><b>Activité n°3</b> : Entretien du linge</p> <p>-Changer les draps des lits des enfants</p> <p>-Laver le linge stocké dans la salle de bain</p> <p>-Sécher le linge lavé</p> <p>-Vérifier les vêtements en prévision du raccommodage</p>	<p><b>Réaliser</b> :</p> <p>- Laver à la main une chemise en soie de la maman</p> <p>- Vérifier l'état des vêtements et réaliser le raccommodage</p> <p>- Repasser, plier et/ou mettre sur cintre un lot de linge : vêtements de la famille</p>	



<b>C.A.P. A.T.M F.C.</b>	<b>MATIERES</b>	<b>SITUATIONS PROFESSIONNELLES EN FAMILIAL</b> 	<u>Date</u>
1 <sup>ère</sup> année	<b>ACTIVITES N°1 ; 2 ; 3</b>	<b>MENU pour 4 personnes : Au domicile de la famille Bienvenue</b>	Page : 1 /

<b>SITUATION DU JOUR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Préparer seule les différents plats désignés sur votre sujet numéroté en fonction de votre organisation élaborée pour les trois activités professionnelles</li> <li> L'entretien général de la cuisine se fera avec toute l'équipe.</li> </ul>
--------------------------	--

 Salade composée	 Filets de poisson à la crème	Légumes  Champignons sautés  Brocolis vapeur	 Salade de fruits frais avec jus d'orange pressée
Denrées et quantités	Denrées et quantités	Denrées et quantités	Denrées et quantités
Endives 500 g carottes 250g olives 8 <u>Vinaigrette :</u> huile 1/10 de litre vinaigre 1/20 de litre sel/poivre PM moutarde (facultative) 1C.à C. ciboulette (facultative)	Filets surgelés 4 Huile 1/10 de litre Farine (facultative) 60 g Sel /poivre /épices PM  Crème fraîche épaisse 100 g Epices PM Ciboulette décoration Citron 1 décoration	Champignons en boite 200 g Huile 1/20 de litre Sel / poivre / épices PM  Brocolis frais 1kg Sel /poivre /épices PM	Pommes 1,5 unité Oranges 2 Kiwi 1,5 Citron 1 Cerises au sirop 8  Sucre semoule 40 g Sucre vanille 1 sachet
<b>Préparation :</b>	<b>Préparation :</b>	<b>Préparation :</b>	<b>Préparation :</b>
- POUR les endives-> effeuiller + tremper dans l'eau vinaigrée + rincer + essorer + découper  - POUR les carottes → laver +peler + râper +mélanger aux endives  - Déconditionner les olives → passer sous l'eau froide + sécher + ajouter aux autres crudités  - Faire la vinaigrette : sel + poivre + vinaigre + moutarde (facultatif) + huile + mélanger à la salade composée juste avant de servir .	- Faire dégeler les filets au choix : four , bain marie, court bouillon  - Sécher la surface des filets + fariner chaque face  - Faire cuire et dorer à la poêle sur feu vif  - Ajouter la crème fraîche + assaisonnement sur feu doux  -Dresser en plat + décorer + tenir au chaud	 <u>Champignons</u> : déconditionner la boite + égoutter + couper en deux s'ils sont entier + faire sauter à la poêle + assaisonner + ajouter à la préparation du poisson   <b>Brocolis</b> : couper en petits bouquets + laver + sécher + cuire à la vapeur (cocotte ou four) + faire sauter (facultatif ) + assaisonner + dresser dans un plat + tenir au chaud	-Laver les fruits et les essuyer Egoutter les cerises et garder le sirop au froid positif -Peler une orange, la découper en quartiers sans la peau blanche -Peler et couper le kiwi -Terminer par les pommes : peler+évider le cœur + découper en cubes de 1cm de côté + citronner -Mélanger les morceaux dans un saladier+ajouter le liquide parfumé (jus de la 2 <sup>ème</sup> orange+sirop de cerises + sucre vanillé+ sucre en fonction du goût - Laisser au froid positif, jusqu'à la fin du repas

## 4 . GRILLES D'EVALUATION FORMATIVE EN LINGE (Cécile BIRAGUE)

<b>CAP A.T.M.F.C</b>	<b>Matière :</b> entretien du linge
<b>MC : Entretien du linge et des vêtements en collectivité</b>	
<b>Activité 3-3 : entretien du linge traité sur place</b> (trier, laver, sécher, repasser, plier, conditionner et réaliser les petits travaux)	Mme Birague Date :.....
<b>Evaluation en Travaux Pratiques</b>	Nom de l'élève :.....

Lors de chaque TP : Il faut avoir la tenue adaptée et s'être lavé les mains en début et fin de TP

Compétences = être capable de :	Date	Critères de réussites	Remarques et note
TP A : Réaliser la gestion du linge propre et sale		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sortir le linge de la sècheuse repasseuse et de l'étendoir</li> <li>▪ Entreposer sur un dossier de chaise ou dans une corbeille le linge sec</li> <li>▪ Sortir le linge des machines à laver le linge et le gérer (linge d'entretien des locaux sur l'étendoir et linge « normal » au sèche linge)</li> <li>▪ Triier le linge sale</li> <li>▪ Choisir les programmes de lavage et séchage adaptés au contenu de la machine</li> <li>▪ Réaliser l'entretien courant de la machine à laver, du sèche linge, des différents bacs à linge et de l'espace laverie.</li> <li>▪ Répondre à des questions du professeur</li> </ul>	
TP B: Réaliser la gestion du poste de repassage et du linge sec		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Installer correctement un poste de repassage en début de TP et le ranger en fin de TP</li> <li>▪ Réaliser l'entretien courant de la semelle des fers à repasser et mettre la housse de la planche à laver si nécessaire.</li> <li>▪ Préparer 3 lots équitables de linge à repasser (les tenues des CAP),</li> <li>▪ Ranger les tenues des 4<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> dans les poches et les caisses adaptées.</li> <li>▪ Ranger le linge des locaux sec et ranger l'armoire si nécessaire</li> <li>▪ Répondre aux questions du professeur</li> </ul>	
TP C : Réaliser la gestion du poste de couture		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nettoyer les plans de travail</li> <li>▪ Installer et ranger des différents postes</li> <li>▪ Enfiler les machines à coudre</li> <li>▪ Réaliser des petites réparations du linge,</li> <li>▪ Gérer du petit matériel de couture</li> <li>▪ Répondre aux questions de technologie du professeur</li> </ul>	
TP D : Réaliser la gestion du linge plat		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Préchauffer la sècheuse repasseuse</li> <li>▪ Installer le poste de travail et nettoyer les plans de travail si nécessaire,</li> <li>▪ Utiliser correctement la sècheuse repasseuse,</li> <li>▪ Laisser refroidir la sècheuse repasseuse</li> <li>▪ Plier (comme sur les fiches techniques) le linge plat</li> <li>▪ Le ranger correctement au bon endroit,</li> <li>▪ Ranger le poste de travail</li> <li>▪ Répondre aux questions de technologie du papier</li> </ul>	
TP E, et G Réaliser le repassage et le pliage du linge ouvert		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vérifier l'installation correcte du poste (gaucher ou droitier)</li> <li>▪ Adapter la température au tissu</li> <li>▪ Réaliser un repassage efficace et de qualité,</li> <li>▪ Plier en méthode de collectivité et méthode traditionnelle,</li> <li>▪ Ranger le matériel</li> <li>▪ Répondre aux questions de technologie du papier</li> </ul>	
TP F : Réaliser le repassage et le pliage du linge fermé		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vérifier l'installation correcte du poste (gaucher ou droitier)</li> <li>▪ Adapter la température au tissu</li> <li>▪ Réaliser un repassage efficace et de qualité,</li> <li>▪ Plier en méthode de collectivité et méthode traditionnelle,</li> <li>▪ Ranger le matériel</li> <li>▪ Répondre aux questions de technologie du papier</li> </ul>	

<b>CAP ATMFC</b>		<b>Matière</b> : entretien du linge
<b>MF</b> : C455F	<b>MC</b> : C455C	
<b>Effectuer des travaux de réfection courants du linge et des vêtements</b>		Mme Birague Date : .....
<b>Evaluation en Travaux Pratiques</b>		Nom de l'élève : .....

**Objectif** : Vérifier les capacités de l'élève à assembler deux pièces et surfiler à la machine à coudre.

Ce sont des compétences élémentaires à la base de l'utilisation de la machine à coudre nécessaire pour les réalisations du PPCP et des TP entretien du linge.

**Exemple d'application directe**: recoudre la poche d'une veste, recoudre une manche ...

Compétences = être capable de :	Critères de réussites	pts	N° 1	Travail, ténacité	N° 2	Moyenne
<b>Installer le poste de travail</b>	Main propre, Tenue adaptée, Cheveux attachés Machine au centre de la table, Aiguille de la machine face à soi, Pédale de la machine sous la pointe au pied moteur, Machine branchée correctement (fils non en mêlés), Bon assise par rapport à la table	<b>4=</b>  0,5 x 8				
<b>Réaliser une cannette</b>	Montage correct Tension du fil correcte	<b>2</b>				
<b>Enfiler la machine</b>	Bobine bien mise Chemin du fil supérieur correct Cannette bien mise Remontée du fil inférieur	<b>4</b>				
<b>Evaluer la tension du fil sur un tissu « essai »</b>	Réaliser une ligne droite de quelques centimètres sur le tissu, Observer dessus et dessous la ligne, Déterminer si la tension du fil est bonne, Déterminer s'il est possible de continuer sur l'ouvrage	<b>2=</b> 0,5x 4				
<b>Rechercher la cause du problème</b>	Lister l'ensemble des causes possibles pouvant être à l'origine du problème, Vérifier chacun des éléments cités, S'informer dans le livret descriptif de la machine, Echanger ces informations avec le professeur, Réaliser les interventions nécessaires (après accord)	<b>2=</b> 0,5x4				
<b>Assembler deux pièces de tissu à 0,5cm du bord</b>	Respect de la distance demandée, Choix du point adapté, Ligne droite ou courbe suivant le tissu Point régulier, Arrêt machine au début et à la fin (ou nœud), Fil coupé Couture sur l'envers du tissu	<b>3.5</b> = 7x 0,5				
<b>Surfiler le bord de la pièce de tissu, (en parallèle de la ligne de couture précédente)</b>	Choix du point adapté, Arrêt machine, Régularité du point, Distance minimale à la bordure	<b>1=</b> 0.25 x4				
<b>Présenter l'ouvrage</b>	Repasser l'ouvrage, Le présenter à l'endroit	<b>0,5</b>				
<b>Désinstaller le matériel (ordre à respecter)</b>	Mettre hors tension, débrancher Retirer les fils supérieur et inférieur, Remettre la housse, Ranger le petit matériel,	<b>1=</b> 0,25x 4				
<b>Total</b>		<b>20</b>				

Remarques :