

Cahier des charges Contrôle en Cours de Formation CCF

Certificat d'Aptitude Professionnelle **Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif** Arrêté du 11 août 2004 *Arrêté du 22 juillet 2019*

Version octobre 2021
Ce cahier des charges remplace et annule le précédent

AVANT – PROPOS

Ce dossier a pour but de préciser la mise en œuvre du Contrôle en Cours de Formation des épreuves professionnelles en CAP ATMFC. Son contenu a pour vocation d'explicitier le règlement d'examen et de proposer une mise en œuvre des évaluations par contrôle en cours de formation. Il présente aussi le livret d'évaluation du candidat évalué par CCF au CAP ATMFC **à partir de la session de juin 2022.**

Dans le souci d'harmoniser les pratiques d'évaluation, en formation initiale, sous statut scolaire ou d'apprenti dans un centre de formation habilité et, en formation continue, sous statut de stagiaire, les grilles d'évaluation qui figurent dans ce document, sont celles à utiliser **par tous les centres de formation habilités au CCF dans l'académie de Montpellier.**

En espérant que ce dossier soit un outil d'aide dans la mise en œuvre des évaluations par contrôle en cours de formation.

Alexandre FUNDONE
IEN Enseignement Technique
Sciences Biologiques
Sciences Sociales Appliquées

SOMMAIRE

1	REFERENTIEL DU DIPLOME	- 4 -
1.1	Le référentiel des activités professionnelles (RAP)	- 4 -
1.2	Le référentiel de certification	- 4 -
1.3	Périodes de formation en milieu professionnel (PFMP)	- 4 -
1.4	Modalités de certification et définition des épreuves	- 6 -
2	EVALUATIONS DANS LE CADRE DU CONTROLE EN COURS DE FORMATION	- 8 -
2.1	Principes généraux du contrôle en cours de formation	- 8 -
2.2	Absence d'un candidat à une ou plusieurs situations d'évaluation	- 9 -
2.3	Mise en œuvre de l'évaluation dans le cadre du contrôle en cours de formation-	10
-		
2.3.1	Utilisation des grilles	- 10 -
2.3.2	Évaluation en milieu professionnel	- 10 -
2.3.3	Évaluation en centre de formation	- 11 -
3	DOCUMENTS D'AIDE A LA MISE EN ŒUVRE DES CCF	- 13 -
3.1	QOQCP EP1 Services aux familles	- 13 -
3.2	QOQCP- EP2 exercer son activité en accueil collectif	- 18 -
	<i>Annexe 1 : dossier classe</i>	28
	<i>Annexe 2 : statut candidats</i>	29
	<i>Annexe 3 : enseignants et formateurs</i>	30
	<i>Annexe 4 : notes classe</i>	31
	<i>Annexe 5 : récapitulatif PFMP classe</i>	32
	<i>Annexe 6 : dossier élève</i>	33
	<i>Annexe 7 : fiche individuelle de note</i>	34
	<i>Annexe 8 : PFMP élève</i>	35
	<i>Annexe 9 : fiches de notation format papier</i>	36

Le document de cadrage du CCF vient en complément du référentiel, il indique pour l'organisation des CCF les dispositions qui permettent une plus grande homogénéité sur l'académie. Dans tous les cas se référer en premier lieu au référentiel.

1 REFERENTIEL DU DIPLOME

Textes de référence : Arrêté du 11 août 2004

PRESENTATION DU CAP ATMFC

Le titulaire du CAP assistant(e) technique en milieux familial et collectif est un professionnel qualifié qui exerce des activités de service :

- dans les services techniques des structures collectives publiques ou privées assurant ou non l'hébergement des personnes ;
 - au domicile privé individuel ou collectif
 - d'employeurs particuliers
 - par l'intermédiaire d'organismes prestataires ou mandataires de services (emplois familiaux).
- Il peut dans ces cas avoir simultanément plusieurs employeurs.

Ce professionnel

- assure des activités de maintien en état du cadre de vie des personnes (entretien des espaces de vie, entretien du linge),
- assure des activités préparation et de service des repas en respectant les consignes données et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité.
- il contribue au bien-être des personnes à leur domicile ou en structures dans le respect des règles du savoir-vivre (discrétion, courtoisie, respect de la vie privée ...) ;
- il sait s'adapter au contexte dans lequel se situe son activité (respect des règles de vie...).
- Il travaille en équipe lorsque ses activités s'inscrivent dans une organisation du travail collective et en autonomie lorsqu'il assume seul, les tâches confiées.

Deux parties complémentaires composent le référentiel d'un diplôme :

1.1 Le référentiel des activités professionnelles (RAP)

Le référentiel des activités professionnelles décrit pour chacun des contextes les activités et tâches que peut exercer le titulaire du CAP ATMFC après un temps d'adaptation dans son affectation professionnelle. Il précise aussi les résultats attendus, les moyens et les ressources mis à disposition. Ces dernières indications permettent de déterminer les équipements nécessaires pour les apprentissages dans les centres de formation. Le RAP a pour vocation de définir avec précision les profils d'emplois

Cette partie permet aux enseignants et formateurs de construire des contextes professionnels réalistes et de dialoguer avec les professionnels du secteur sur les tâches à accomplir par le stagiaire durant les PFMP.

1.2 Le référentiel de certification

Il permet aux enseignants d'identifier les compétences à faire acquérir aux élèves, il donne les indications réglementaires concernant les PFMP et la délivrance du diplôme.

1.3 Périodes de formation en milieu professionnel (PFMP)

Les périodes de formation en milieu professionnel sont des phases déterminantes de la formation car elles permettent à l'élève ou au stagiaire d'acquérir les compétences liées aux emplois qui caractérisent le CAP assistant technique en milieux familial et collectif. La formation en milieu

professionnel contribue à développer les capacités d'autonomie et de responsabilité du futur professionnel; elle permet d'acquérir et de mettre en œuvre les compétences en termes de savoir-faire et de savoir-être. Ces compétences sont répertoriées dans le référentiel de certification et les activités confiées doivent être en adéquation avec celles définies dans le référentiel des activités professionnelles. Les périodes de formation en milieu professionnel seront donc organisées en interaction avec la formation donnée en centre de formation.

Ces périodes d'immersion doivent **être préparées par les équipes pédagogiques** en amont du départ, notamment sur les attendus en terme de posture et de savoir être. Les objectifs de la période de formation doivent être clairement définis, compréhensibles par le professionnel tuteur, et connus de l'élève qui doit **être capable d'expliquer ce qu'il sait faire et ce qu'il peut faire**. Le retour de PFMP est également un moment pédagogique essentiel, il permettra de valoriser, mutualiser les expériences, de prendre connaissance de **situation réelles complexes** qui pourront faire l'objet d'une étude collégiale et ainsi initier au travail d'équipe.

Ressources : BO N°13 du 31 mars 2016 sur Organisation et accompagnement des périodes de formation en milieu professionnel : Circulaire n°2016053 du 29-3-2016

DUREES DES PFMP EN CAP ATMFC : texte de référence : arrêté du 22 juillet 2019

La durée est de 14 semaines sur un cycle de 2 ans

7 semaines sur chaque année de formation

Les PFMP de la deuxième année (structures collectives et familiales) participent aux évaluations prévues en CCF.

Candidats scolaires : PFMP dans les 2 secteurs (collectif et familial)

Les PFMP au domicile privé sont sous la responsabilité d'une structure prestataire ou mandataire.

La durée sera **à minima** de 2 semaines.

La recherche des structures d'accueil est assurée par l'équipe pédagogique de l'établissement en fonction des objectifs de formation (circulaire no 2016-053 du 29-3-2016, *BO* du 31-3-2016).

Candidats relevant de la voie de l'apprentissage : Il est important que les divers aspects de la formation en milieu professionnel soient effectués par l'apprenti. En cas de situation d'entreprise n'offrant pas tous les aspects de la formation l'article R. 6223-10 du code du travail sera mis en application. Pour l'aspect collectif, une PFMP de 3 semaines est demandée, pour l'aspect familial, une PFMP de 2 semaines doit être programmée.

Stagiaires de la formation professionnelle continue :

Stagiaires sans expérience dans le domaine : 14 semaines de PFMP dans les 2 secteurs (collectif et familial).

Stagiaires avec expérience professionnelle d'au moins 6 mois dans un des secteurs : dispenses des PFMP de ce secteur, 7 semaines dans l'autre secteur.

Les stagiaires avec expérience professionnelle d'au moins 3 mois dans chaque secteur sont dispensés de PFMP.

Compte tenu de la difficulté d'accéder aux stages en secteur familial leur durée minimale obligatoire a été réduite, néanmoins dans l'intérêt des élèves une immersion en première année de formation est fortement recommandée . En dernière année de formation une PFMP en milieu familial est à programmer systématiquement. Une durée de 3 semaines en milieu familial sur les 2 années est donc à prévoir (voir exemple de répartition ci-dessous).

Les PFMP du secteur collectif permettront de découvrir différentes structures d'emploi (cuisine ou restauration collective, entretien des locaux, lingerie de collectivité, blanchisserie ...)
--

Exemple de répartition des PFMP sur les deux années de formation

	Durée	Répartition	Durée (semaines)		
			Exemple 1	Exemple 2	Exemple 3
Année 1	7 semaines	Collectif	5	6	4
		Familial	2	1	3
Année 2	7 semaines	Collectif	6	5	4
		Familial	1	2	3

PROCEDURES EN CAS DE NON RESPECT DE LA DUREE DE PFMP :

Demande de positionnement : en début de formation pour les candidats dont l'expérience professionnelle n'est pas prévue dans le référentiel et pour lesquels le centre de formation estime qu'il est possible de réduire la durée des PFMP, la demande de positionnement est complétée par le centre de formation.

Formulaire et procédure :

https://pedagogie.ac-montpellier.fr/sites/default/files/ressources/2016_demande_de_positionnement_470379_6.pdf

Demande de dérogation à la durée des PFMP . En fin de formation si le candidat n'a pas pu réaliser l'ensemble des PFMP prévues pour des raisons recevables (maladie, accident, ...) le centre de formation fait une demande de dérogation en utilisant le formulaire et la procédure :

https://pedagogie.ac-montpellier.fr/sites/default/files/ressources/signalement-derogation_573195_1.pdf

1.4 Modalités de certification et définition des épreuves

Le règlement d'examen du diplôme et la définition des épreuves sont inscrits dans l'arrêté du 11 août 2004

Le CAP ATMFC conduit à la certification à travers l'acquisition d'unités professionnelles, dont le chef d'œuvre, et des unités d'enseignement général.

RÈGLEMENT D'EXAMEN

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat)	Scolaires (établissements privés hors contrat)	
			Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités)	Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités)	
			Formation professionnelle continue (établissements publics)	Formation professionnelle continue (établissements privés)	
				enseignement à distance – candidats individuels	
ÉPREUVES	Unités	Coeff.	MODE	MODE	DURÉE
UNITÉS PROFESSIONNELLES					
EP1 – Services aux familles	UP1	7 (1)	CCF*	Ponctuelle pratique et orale	5 h (2)
EP2 – Services en collectivités	UP2	6	CCF	Ponctuelle pratique et orale	6 h
UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL					
G1- Français et histoire-géographie	UG1	3	CCF	Ponctuelle écrite et orale	2h15
EG2 – Mathématiques-sciences	UG2	2	CCF	Ponctuelle écrite	2h
EG3 – Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF	Ponctuelle	
EF1– Arts appliqués et cultures artistiques	UF1	(3)	CCF	Ponctuelle écrite et pratique	1h30

Le chef d'œuvre fait partie de l'EP1 coefficient 1 pour les candidats scolaires et les apprentis.

Il ne concerne pas les stagiaires de la formation continue (**Arrêté du 28 novembre 2019**)

La PSE fait partie de l'enseignement général EG4 coefficient 1 (**Arrêté du 30 août 2019**)

2 EVALUATIONS DANS LE CADRE DU CONTROLE EN COURS DE FORMATION

2.1 Principes généraux du contrôle en cours de formation

Le CCF s'effectue dans le cadre même de la formation, en établissement et en milieu professionnel. Les activités et les supports d'évaluation prennent donc en compte la diversité des équipements utilisés pour la formation et les spécificités du contexte local.

Le CCF n'est pas une succession de plusieurs examens, identiques pour tous : **les candidats en formation sont évalués dès qu'ils maîtrisent l'ensemble des compétences correspondant à la situation faisant l'objet du CCF.**

Un calendrier fixé précocement et qui ne prendrait pas en compte le degré de maîtrise des compétences des candidats ne saurait être satisfaisant. Les observations et évaluations formatives informent les formateurs sur le degré de performance des candidats. Les formateurs peuvent donc repérer les candidats qui semblent maîtriser les compétences correspondant à une situation d'évaluation et mettre en place une situation d'évaluation pour ceux-ci.

Les candidats devront être informés très tôt des modalités d'évaluation par CCF, objectifs visés, organisation, définition des épreuves, grilles d'évaluation. Cette transparence de l'évaluation les met en situation de réussite. Par ailleurs, la connaissance des attendus mentionnés dans les grilles peut les guider dans leur préparation.

Les résultats aux situations d'évaluation donnent lieu à une proposition de note par unité qui est faite par l'équipe pédagogique au jury qui reste seul compétent pour arrêter la note définitive. **La proposition de note présentée au jury est argumentée**, notamment **au moyen des documents ayant servi à élaborer cette proposition** (ex : grille d'évaluation en établissement et en entreprise) **et au moyen d'appréciations détaillées.**

Les notes définitives sont arrêtées par le jury qui aura communication des documents précités. Le candidat doit être informé du degré d'acquisition des compétences évaluées **sans lui communiquer une note.** Ainsi, le candidat pourra se positionner.

En entreprise, la note pouvant être attribuée conjointement avec le(s) professionnel(s), la présence du candidat est conseillée au moment de la synthèse, mais proscrite au moment de l'attribution de la proposition de note.

<http://eduscol.education.fr/cid112826/controle-cours-formation.html>

Le C.C.F. implique :

- La concertation de l'équipe pédagogique ;
- L'élaboration d'un plan de formation intégrant les situations d'évaluation CCF ;
- Le respect des consignes académiques ;
- La non communication des notes des évaluations par CCF aux candidats.

2.2 Absence d'un candidat à une ou plusieurs situations d'évaluation

En cas d'absence (justifiée ou non justifiée) d'un candidat à une situation d'évaluation, il convient de proposer une nouvelle situation d'évaluation.

En cas de nouvelle absence le chef d'établissement détermine si les absences sont justifiées ou non.

En effet, la mise en œuvre du CCF relevant de la compétence du chef d'établissement, il lui appartient de qualifier l'absence, justifiée ou injustifiée, entraînant les conséquences résumées dans le tableau ci-après.

Source : <http://eduscol.education.fr/cid112826/controle-cours-formation.html>. Il informe l'IEC du cas du candidat.

Absence justifiée	L'unité en CCF comprend plusieurs situations d'évaluation	Absent à une ou plusieurs situations	<ul style="list-style-type: none"> Il est proposé au candidat de repasser son (ou ses) évaluation(s) à une autre date. En cas d'impossibilité (ex : congé longue maladie), la note "zéro" est attribuée pour la (ou les) situation(s) manquée(s).
	L'unité en CCF comprend une situation d'évaluation	Absent à la situation	<ul style="list-style-type: none"> La note "zéro" est attribuée à l'unité. Le diplôme peut néanmoins lui être attribué s'il obtient la moyenne générale requise pour l'obtention du diplôme. Dans le cas où le diplôme ne peut lui être délivré, le candidat peut, sur autorisation du recteur, se présenter à des épreuves de remplacement lorsque cette modalité est prévue par le règlement général du diplôme et selon les conditions fixées par ce règlement. Dans certaines circonstances (ex : hospitalisation) et sur avis du recteur, le candidat qui réintègre l'établissement avant les épreuves ponctuelles peut demander à se présenter à celles-ci.
Absence non justifiée	L'unité en CCF comprend plusieurs situations d'évaluation	Absent à une ou plusieurs situations	<ul style="list-style-type: none"> La note "zéro" est attribuée pour la (ou les) situation(s) manquée(s). L'évaluateur indique "absent" sur le document d'évaluation de chaque situation manquée. La note attribuée à cette unité sera fonction du règlement d'examen concerné (moyenne des notes obtenues, degré d'acquisition de compétences terminales ...).
	L'unité en CCF comprend une situation d'évaluation	Absent à toutes les situations	<ul style="list-style-type: none"> L'évaluateur indique "absent" à l'unité et le diplôme ne peut lui être attribué.

2.3 Mise en œuvre de l'évaluation dans le cadre du contrôle en cours de formation

2.3.1 Utilisation des grilles

L'évaluation consiste en une évaluation critériée qui conduit à se prononcer sur le déroulement et le résultat des activités réalisées par le candidat ou de ses prestations orales ou écrites.

Les examinateurs disposent de grilles informatisées décrivant les performances attendues et pour lesquelles ils estiment le niveau de performance atteint : **Ces grilles, disponibles au format Excel calculent automatiquement la note en fonction du positionnement par les évaluateurs.**

Les grilles d'évaluations sont fournies au format EXCEL.

Elles permettent le calcul instantané des notes en fonction du profil renseigné par les croix. Elles sont disponibles sur demande à l'inspecteur en charge de la filière.

Il est conseillé de vérifier manuellement chaque fiche à chaque nouvelle session et de recalculer manuellement en cas de doute.

Pour les évaluations en entreprise et en l'absence de support informatique, les valeurs à utiliser pour transformer le profil en note sont indiquées en gris dans les colonnes des fiches papiers de ce cahier des charges (annexes 9).

2.3.2 Évaluation en milieu professionnel

L'évaluation est réalisée en fin de PFMP conjointement par le tuteur et le professeur référent.

Préalablement à cette évaluation et en lien avec les objectifs précisés dans l'annexe pédagogique de la convention de PFMP, le tuteur a été destinataire d'un document intitulé « Guide d'aide à l'évaluation » présentant l'épreuve, et de la grille d'évaluation (annexe 9.4 pour EP2 en PFMP).

Attention, même si les activités menées par le stagiaire pendant la PFMP couvrent un champ plus large, **l'évaluation certificative porte uniquement sur les compétences et les savoirs associés ciblés.**

Les appréciations relatives à la formation en milieu familial effectuée en 2ème année, sont co-signées par les tuteurs et par les responsables de structures prestataires ou mandataires. Ces éléments objectifs établis à partir d'un document fourni par l'équipe pédagogique, permettent à celle-ci de pondérer éventuellement la proposition de note résultant de l'évaluation en établissement. Ces appréciations accompagnent les fiches d'évaluation en établissement qui sont transmises au jury.

Déroulement de l'évaluation lors de la visite :

- **Premier temps** : entretien en présence du candidat avec le tuteur et le professeur référent. Le questionnement *peut porter* sur :

L'analyse des situations professionnelles rencontrées par le candidat :

- o Cherche-t-il à analyser les situations professionnelles qu'il a rencontrées pendant sa PFMP ?

- Fait-il appel pour cela à des savoirs ? Maîtrise-t-il ces savoirs ? Les mobilise-t-il dans l'analyse des situations professionnelles ?
- Est-il capable de repérer et de sélectionner les éléments pertinents du contexte et de la situation ?
- La mise en œuvre des actions :
 - Est-il capable, en fonction de l'analyse de la situation, de proposer des actions ?
 - Maîtrise-t-il les procédures et les savoirs nécessaires à la réalisation des actions ?
- **Deuxième temps** : en l'absence du candidat, le tuteur et le professeur référent évaluent le niveau de maîtrise pour chaque critère et renseignent la grille d'évaluation correspondant à l'épreuve
- **Troisième temps** : le repérage des niveaux de maîtrise est transformé en proposition de note à l'aide du barème de la grille d'évaluation, le total s'effectue automatiquement avec le fichier Excel (possibilité de faire le calcul manuellement).
Une appréciation générale est rédigée, la grille est ensuite signée par les deux évaluateurs.

2.3.3 Évaluation en centre de formation

Les évaluations sont organisées lorsque les élèves, apprentis ou stagiaires de la formation continue sont prêts. Ainsi, l'évaluation simultanée de 3 à 4 élèves, apprentis ou stagiaires de la formation continue ne s'envisage que si ces derniers ont atteint le niveau requis pour l'évaluation.

Ceux qui ne sont pas prêts seront évalués plus tard après un complément de formation, si possible en auto-formation partielle, afin de ne pas ralentir la progression des autres.

Néanmoins, dans tous les cas ils devront avoir été évalué en fin de période réglementaire prévue pour l'évaluation.

L'évaluation d'un ou plusieurs candidats est réalisée dans le cadre des horaires habituels des enseignements professionnels sans que les autres élèves ne soient libérés. Ils peuvent être placés en situation d'apprentissage ou d'entraînement en autonomie, de recherches documentaires, ou lors des PFMP les élèves peuvent revenir par groupes le temps de l'évaluation (à prévoir dans la convention).

D'un point de vue pratique, il faut estimer une période favorable à l'organisation des évaluations afin de rester dans le cadre légal de la durée de la formation. Cette modalité introduit une relative souplesse dans la mise en œuvre du CCF et permet, une fois que les compétences sont acquises, de moduler le calendrier des situations d'évaluation.

Par exemple, pour un groupe de 12 élèves, on pourra prévoir 3 dates différentes étalées sur un mois. La première date concernera les 4 élèves les plus avancés, la dernière les plus en difficulté.

Rapport jury/élèves évalués:

- ① 2 personnes dans le jury = 3 à 4 élèves évalués
- ① 2 jurys (4 personnes) = 6 à 8 élèves évalués

Les candidats sont informés à l'avance de la (des) date(s) et horaire(s) de l'évaluation selon plusieurs possibilités :

- Inscription dans le carnet de correspondance ;

- Inscription dans le cahier de textes de la classe ;
- Émargement d'un document (exemple : liste des élèves de la classe) avec la date et l'horaire prévus.

Il n'y a pas lieu d'envoyer des convocations individuelles à domicile sauf cas particulier (absence de l'élève, ...)

Le chef d'établissement et le directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques sont informés par écrit de l'organisation prévue pour les évaluations : dates, heures, lieux, noms, qualités et coordonnées des professionnels qui participent.

Conformément au règlement d'examen, un professionnel est associé à la mise en œuvre de l'évaluation en centre de formation (élaboration de la situation d'évaluation, évaluation des candidats). Aucune rémunération n'est prévue dans ce cadre, en conséquence, la participation des professionnels est sur la base du volontariat.

RAPPEL Les notes des évaluations par CCF ne sont JAMAIS communiquées aux candidats ni prises en compte dans les moyennes trimestrielles/semestrielles.

3 DOCUMENTS D'AIDE A LA MISE EN ŒUVRE DES CCF

3.1 QQQQCP EP1 Services aux familles

EP1 SERVICE AUX FAMILLES coefficient 7 (dont coef. 1 chef d'œuvre)		
Où ?	En centre de formation	
Qui ?	2 membres : un professeur de la spécialité et un professionnel <i>dans toute la mesure du possible</i> ou deux professeurs de la spécialité.	
Quand ?	Au cours de l'année de terminale	
Quoi ?	Cette épreuve permet d'évaluer tout ou partie des compétences suivantes et des savoirs qui leur sont associés	
	<table border="1"> <tr> <td> C 11 Prendre les consignes de travail C 12 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 Élaborer 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 Entretien du logement et les espaces de vie privée C45.F Entretien du linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial C 51 * Établir des relations interpersonnelles avec les usagers, les autres professionnels dans le respect des règles de savoir-vivre et de la discrétion professionnelle </td> <td> SAVOIRS ASSOCIES : 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 </td> </tr> </table>	C 11 Prendre les consignes de travail C 12 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 Élaborer 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 Entretien du logement et les espaces de vie privée C45.F Entretien du linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial C 51 * Établir des relations interpersonnelles avec les usagers, les autres professionnels dans le respect des règles de savoir-vivre et de la discrétion professionnelle
C 11 Prendre les consignes de travail C 12 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 Élaborer 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 Entretien du logement et les espaces de vie privée C45.F Entretien du linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial C 51 * Établir des relations interpersonnelles avec les usagers, les autres professionnels dans le respect des règles de savoir-vivre et de la discrétion professionnelle	SAVOIRS ASSOCIES : 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 ?	Épreuve pratique et orale Durée totale : Durée : 4 h max (dont 30 min de questionnement oral) A partir de consignes écrites qui s'appuie sur un contexte professionnel emprunté au domicile familial. Il sera demandé au candidat de rendre compte de plusieurs activités, le candidat doit gérer le temps qui lui est imparti, organiser et réaliser les activités, renseigner des documents administratifs courants de la vie familiale. Dans le cas de préparations culinaires, on se limitera à 4 personnes maximum.	
	Ressources - référentiel arrêté du 11 août 2004 – définition des épreuves - Cahier des charges de l'épreuve EP1 en centre de formation (note au jury, maquette, exemple de sujets p 13 à 16)	
	Critères d'évaluation - grille d'évaluation CCF EP1 (annexe 9.1) - * L'évaluation PFMP en milieu familial effectuée en 2ème année permet de pondérer la note. L'évaluation des compétences C13 et C 51 pourra être modulée en tout ou partie par l'évaluation de cette PFMP.	
Pourquoi ?	Objectif de l'épreuve : Vérifier les compétences professionnelles et les savoirs associés liés aux activités professionnelles suivantes exercées au domicile privé des familles : <ul style="list-style-type: none"> - Activités liées à l'alimentation - Activités d'entretien du cadre de vie - Activités d'entretien du linge et des vêtements 	

Les candidats disposent de quatre heures, réparties de la façon suivante :

***15 minutes pour rédiger le planning d'organisation**

Ce planning permet de vérifier l'acquisition des compétences suivantes :

C 11 Prendre les consignes de travail

C 12 Dresser l'état des lieux du contexte de travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités

C21 Élaborer le plan de travail

***3 heures 45 pour effectuer un certain nombre de tâches :**

1) Mettre en œuvre les techniques de conservation en milieu familial, préparer tout ou partie d'un repas d'une collation, servir tout ou partie d'un repas, d'une collation

2) Entretenir le logement et les espaces de vie privée

3) Entretenir le linge, les vêtements, les accessoires

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	
	Préparer et répartir les denrées. Réaliser une préparation pour 4 personnes max. : Portionner, dresser et servir tout ou partie de la préparation.
C44.F Entretenir le logement et les espaces de vie privée	
	Assurer le lavage et le rangement de la vaisselle et des matériels de cuisine. Assurer le nettoyage des locaux, du mobilier, des équipements sanitaires et des équipements ménagers.
C45.F Entretenir le linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial	
	Effectuer des tâches de lavage à la main ou en machine, repasser et plier le linge et les vêtements et effectuer des travaux de réfection courants.

Pour chacun des trois domaines, il conviendra d'intégrer dans la notation, les notions suivantes :

- respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie
- organisation et maîtrise des techniques
- qualité du résultat

C13* Apprécier l'autonomie l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'utilisateur, de la famille, d'autres professionnels

Pendant la prestation, le candidat prend en compte les autres candidats, ne les gêne pas, prend en compte les aléas liés à la coactivité, s'adapte (pourra être modulé et complété avec la PFMP en familial).

C 51 * Établir des relations interpersonnelles avec les usagers, les autres professionnels dans le respect des règles de savoir-vivre et de la discrétion professionnelle

Pendant la prestation, le candidat s'adresse respectueusement aux autres professionnels (pourra être modulé et complété avec la PFMP en familial).

L'évaluation des aspects scientifiques et technologiques liés aux activités conduites sera faite à l'oral au fur et à mesure de l'épreuve. Néanmoins, si le questionnement perturbe le candidat, elles peuvent être posées en fin d'épreuve avant la fin des 4h00.

Des exemples de questionnements sont proposés ainsi que des exemples de sujet

CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF

Évaluation en CCF EP1 Service aux familles

Evaluation en centre de formation Coef 6

Établissement :	SESSION 202.. Date :
Nom : Prénom :	

Description de la situation professionnelle : voir sujet

Vous disposez de 4h00 (remise en état comprise) pour :

- 1 Compléter la fiche d'organisation (15 min)
- 2 Réaliser les activités en suivant votre organisation et en répondant aux questions du jury

Préciser dans l'ordre chronologique les différentes tâches que vous devez réaliser dans le temps imparti :	estimation du temps
<ul style="list-style-type: none"> - - - - - - - - - - - - - - - 	
Repérer les risques liés à vos activités	

EP1 « Service aux familles » – Exemples de sujets

Sujet N°1 :

Vous intervenez cet après-midi chez Mme Durand. Selon votre contrat, la durée de la prestation est fixée à 3h45.

Madame Durand souhaite que vous rangiez les courses que son fils vient de lui apporter et que vous réalisiez une tarte aux pommes qu'elle dégustera avec trois de ses amies qui viennent prendre le thé à 16h. Elle vous demande de préparer la collation et de couper la tarte pour la servir à l'assiette.

La vaisselle de midi est encore dans l'évier, vous devrez donc remettre la cuisine en ordre (sauf le sol). Comme tous les mardis vous ferez l'entretien des vitres d'une des pièces de la maison. La corbeille de linge sale est pleine, vous devrez trier et mettre en route une machine. Une paire de collant doit être lavée à la main.

Sujet N°2 :

Vous intervenez ce matin chez Mme Martin qui vit avec son mari dans un petit appartement. Selon votre contrat, vous intervenez deux fois par semaine pendant 3h 45.

Mme Martin vous demande de réaliser une salade composée avec du thon, du maïs en boîte, des œufs durs, des pommes de terre précuites et des carottes râpées pour le repas de midi et d'en faire pour quatre personnes de manière à en avoir pour demain. Vous servirez la salade à table dans des assiettes individuelles et rangerez le reste au réfrigérateur. Mme Martin vous confie également une chemise pour y recoudre le bouton manquant, vous la repasserez et la plierez selon les habitudes de Madame Martin.

Comme tous les jours, vous laisserez la cuisine propre et rangée et ferez l'entretien de la salle de bain (douche et lavabos).

Exemples de questionnements liés aux sujets (pour le jury)

Sujet 1 Version jury Tâches à réaliser par l'élève	Oral : maîtriser les aspects scientifiques et technologiques liés aux activités conduites (exemples de questions)
C41F Répartir des courses dans les différentes zones de stockage	DLC, DDM, gammes de produits, rotation des stocks, chaîne du froid.
C42F Réaliser une tarte aux pommes : pâte brisée prête à utiliser, compote de pommes appertisée et pommes fraîches	Justifier le lavage des pommes. Nommer les ustensiles utilisés Les différents types de four ou les modes cuisson
C43F Portionner la tarte, la servir à l'assiette et préparer une collation	Le traitement des restes. A quel groupe d'aliments appartiennent les mets de la collation?
C44F entretien vaisselle, rangement, évier, plan de travail Entretien des surfaces vitrées	Produits, matériels, sécurité... Techniques utilisées, justification des choix.
C45F Trier un lot de linge sale Mettre en marche une machine Laver à la main une paire de collant	Critères de tri du linge sale. Les différents programmes de la machine, les différents types de produits lessiviels. Décoder un code d'entretien

Sujet 2 Version jury Tâches à réaliser par l'élève	Oral : maîtriser les aspects scientifiques et technologiques liés aux activités conduites (exemples de questions)
C41F Déconditionner les boîtes de maïs et de thon (prévoir des grosses boîtes) pour faire reconditionner les restes	Les produits appertisés (définition), la différence entre conserve et semi-conserve. Le pourquoi et le comment du reconditionnement.
C42F Réaliser une salade composée (pommes de terre, œufs durs, carottes râpées thon et vinaigrette)	*Emulsion stable et instable. *Différentes formes de commercialisation des pommes de terre. Avantages et inconvénients de ces formes de commercialisation.
C43F Dresser en assiettes individuelles pour quatre personnes et servir	Conditions de mise en attente. Complétez le menu afin d'obtenir un équilibre alimentaire.
C44F Remettre en état du poste de travail (entretien vaisselle, rangement, évier, plan de travail) Entretien des sanitaires (deux éléments)	Produits, matériels, sécurité... Techniques utilisées, justifier les choix
C45F Recoudre un bouton à la main (chemise) Repasser la chemise Plier la chemise	Températures de repassage en fonction des textiles. Entretien de la semelle du fer.

3.2 QQQQCP- EP2 exercer son activité en accueil collectif

EP2 EXERCER SON ACTIVITE EN ACCUEIL COLLECTIF coefficient 6		
	Deux situations d'évaluation d'égale valeur	
	SITUATION n° 1 (coef 3)	SITUATION n° 2 (coef 3)
Où ?	En centre de formation	En structure collective au cours d'une PFMP
Qui ?	Le professeur de Biotechnologies santé environnement et un professionnel	2 membres : Le tuteur et un enseignant de l'enseignement professionnel
Quand ?	Au cours de l'année de terminale (dernière année de formation)	
Quoi ?	Cette épreuve permet d'évaluer tout ou partie des compétences suivantes et des savoirs qui leur sont associés	
	C22 Mettre en place les moyens nécessaires aux activités C23 Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, de produits d'entretien, de consommables 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 C45.C Entretien du linge en collectivité C46 Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en œuvre des solutions de remédiation	C31 S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue C43.C Assurer le service des repas, des collations en collectivité C44.C Assurer l'entretien courant des locaux collectifs C52 Transmettre des informations à caractère professionnel
	Savoirs associés spécifiques S7.C Connaissances des milieux d'activités (structures collectives) 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	
	Support : Pour une situation professionnelle relevant du contexte collectif, à partir de consignes écrites, d'ordres de travail ou de tout autre document professionnel, il est demandé au candidat de mettre en œuvre des activités se référant aux compétences : - C 41-C, C 42-C. (pour max 8 pers et 2 réalisations) - C 45-C <i>L'évaluation peut se concevoir en deux parties :</i> <i>1^{ère} partie :- C 41-C, C 42-C. durée 4h max (3h30 de réalisation et questionnement éventuel</i> <i>2^{ème} partie : C 45-C , 2h max (1h30 de réalisation et questionnement éventuel)</i>	
Comment ?	Support : Pour une situation professionnelle relevant du contexte collectif, à partir de consignes écrites, d'ordres de travail ou de tout autre document professionnel, il est demandé au candidat de mettre en œuvre des activités se référant aux compétences : - C 41-C, C 42-C. (pour max 8 pers et 2 réalisations) - C 45-C <i>L'évaluation peut se concevoir en deux parties :</i> <i>1^{ère} partie :- C 41-C, C 42-C. durée 4h max (3h30 de réalisation et questionnement éventuel</i> <i>2^{ème} partie : C 45-C , 2h max (1h30 de réalisation et questionnement éventuel)</i>	Le tuteur observe l'ensemble de la période Il effectue un bilan des compétences acquises avec l'enseignant <i>La note est établie conjointement par le tuteur et un professeur d'enseignement professionnel.</i>

	Ressources - référentiel : arrêté du 11 aout 2004 – définition de l'épreuve - Cahier des charges épreuve EP2 situation 1. : <i>note au jury, quotation des tâches, maquette, document d'autoévaluation, exemples de sujets</i> <i>Partie 1 p 19 à 22</i> <i>Partie 2 p 23 à 26</i>	
	Critères d'évaluation - grille d'évaluation CCF EP2. Partie 1 annexe 9.2 et partie 2 annexe 9.3	Critères d'évaluation - grille d'évaluation CCF EP2. PFMP annexe 9.4
Pourquoi ?	Elle a pour objectif de vérifier les compétences professionnelles et les savoirs associés liés aux activités professionnelles suivantes exercées en structures collectives : <ul style="list-style-type: none"> - activités de production alimentaire - activités d'entretien du cadre de vie - activités d'entretien du linge et des vêtements 	

COMPLÉMENTS POUR L'ÉVALUATION DE EP2

« SERVICE EN COLLECTIVITES »

EP2 1^{ère} Partie – Note au jury

Durée : 3 h30 (remise en état des locaux comprise) + temps complémentaire d'échange avec le jury, si nécessaire

A partir de la description d'une situation professionnelle relevant du contexte collectif, l'élève conduira des tâches mettant en œuvre des techniques :

- de conservation et de conditionnement,
- de préparations culinaires.

Au cours de l'évaluation, l'élève sera interrogé oralement sur **les aspects scientifiques et technologiques** en lien avec les compétences mises en œuvre et les activités conduites.

L'autoévaluation de la prestation peut être faite à l'oral

Compétences évaluées :

C42C : Mettre en œuvre les techniques de préparations culinaires en collectivités

Réaliser pour 8 personnes max. :

- ① **Une préparation sans cuisson** à partir de 2 ou 3 composants principaux et d'éléments de décoration en associant :
- ❖ un lavage, épluchage et/ou un déconditionnement de produit appertisé, préparé ou de 4^{ème} gamme
 - ❖ un taillage main et un taillage machine
 - ❖ un mélange des ingrédients et / ou un dressage séparé des différents composants des éléments de décoration:

Exemples :

- une assiette de hors-d'œuvre + assaisonnements : Carottes/Céleri, Carottes/Concombre, Macédoine/Tomates, Saucisson/Cornichons, ...
- une salade de fruits : à base de fruits frais et de fruits appertisés.
- un dessert par assemblage : Fromage blanc aux fruits, Mousses, Tarte Bourdaloue (à base de crème pâtissière réalisée à froid), Babas, Choux garnis,

la préparation demandée devra totaliser 7 ou 8 ★

- ② **Une préparation, avec cuisson**, faisant appel aux techniques de base.

Exemples

- Préparation et cuisson de pizzas, tartes salées ou sucrées,
- Réalisation de grillades, d'escalopes,
- Cuisson de riz, de pâtes,
- Réalisation de préparations à base de produits frais (Gratin dauphinois, ...), de produits appertisés ou sous vide (Gratin de poireaux, ...), de produits surgelés (Gratin de chou-fleur, ...)
- Réalisation d'entremets et de desserts : Flan au caramel, Gâteau de semoule, Biscuits

La préparation demandée sera de difficulté moyenne, elle devra totaliser 7 ou 8 ★

C41C Mettre en œuvre les techniques de conservation et de conditionnement

- ❖ Portionner et / ou dresser et / ou conditionner, tout ou partie des préparations.
- ❖ Compléter un document contribuant à la qualité des productions culinaires.

C46 Conduire une autoévaluation du déroulement et des résultats de ses activités

- ❖ Renseigner un document d'autoévaluation de sa prestation (avec analyse des échecs et proposition de solutions).

Aide à l'élaboration des sujets : Quotation des tâches (7 à 8 étoiles par préparation)

FRUITS & LEGUMES DE 1 ^{ERE} GAMME		PRODUITS APPERTISES		PRODUITS SURGELES		FRUITS ET LEGUMES DE 4 ^{EME} GAMME	PRODUITS DE 5 ^{EME} GAMME		PRODUITS PREPARES A FROID	PRODUITS PREPARES A CHAUD
carottes, concombres, salade verte, radis, tomates, persil, céleri, chou... citrons, oranges, pommes, poires...		Utilisés tels quels : macédoine fruits/légumes, haricots verts, betteraves rouges cube		Utilisés sans décongélation préalable		salade	Utilisés tels quels : Pommes de terre cuites, en rondelles		crème pâtissière, mousses, ... pâtes à crêpes, à gaufres	crèmes pâtisseries, flan... gelée, sauces (béchamel, chasseur...)
★★	★	★	★★	★	★★	★	★	★★	★★	★★

PRODUITS PRETS A L'EMPLOI														
PRODUITS A ASSEMBLER POUR ENTREE FROIDE				PRODUITS A ASSEMBLER POUR DESSERT			PRODUITS A ASSEMBLER POUR ENTREES CHAUDE	ÉLÉMENTS DE DECOR POUR ENTREE OU POUR DESSERT						
charcuteries et viandes		terrines de poissons ou de légumes		œufs durs, produits appertisés : thon, salades... sauces : vinaigrette, ketchup...		sauce mayonnaise	pâtisserie à garnir : chou, tartellettes, Paris-Brest, babas, plaque de génoise		crème anglaise crème dessert, fromage blanc	crème pâtissière	croûte hôtelière à garnir garniture pour bouchées appertisée	cornichons olives, câpres, herbes	fruits confits, vermicelles sucre glace, sauces ou coulis, glaçage, nappage, caramél	
★ ou ★★ (1)	★★	★	★ ou ★★ (2)	★★	★	★ ou ★★ (2)	★	★ ou ★★ (1)	★	★★ (1)	★			

TECHNIQUES DE CUISSON						REALISATION D'UN APPAREIL OU D'UNE SAUCE (à partir de produits de base)		UTILISATION DE PATES PRETES A L'EMPLOI			
CUISSON A L'EAU, DANS UN LIQUIDE		CUISSON A LA VAPEUR	CUISSON AU FOUR			CUISSON AU GRILL OU PLAQUE A SNACKER	PREPARATION SALEE	PREPARATION SUCREE	PATE SABLEE, BRISEE, FEUILLETEE, A PAIN		
cuire des légumes de 1ère, 3ème gamme pocher des saucisses (knacks, Montbéliard...) cuire des fruits au sirop réaliser un caramel cuire des produits céréaliers (riz, pâtes, semoule, blé)		légumes de 1ère, 3ème gamme	grains complets (gratin Dauphinois) - grains légers (g. choux-fleurs) viandes (poulets, palettes, ...) produits panés précuits (cordons bleus...) frites au four entremets : crème renversée, clafoutis fruits (pommes au four)			viande hachée chipolatas, merguez boudin blanc ou noir	appareil à flan salé, pour quiche... pâte à crêpes	appareil à flan sucré, pour tarte à l'Alsacienne, pâte à clafoutis pâte à crêpes, à	étalée	à étaler	
★★	★★	★★	★★			★★	★★	★★	★	★★	

CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF

Évaluation en CCF EP2 Service aux collectivités

Situation 1 partie 1 Evaluation en centre de formation

Etablissement :	SESSION 202.. Date :
Nom : Prénom :	Note obtenue : / 20

Description de la situation professionnelle :

Vous disposez de 3 h30 (remise en état comprise) pour :

- ① Réaliser, à l'aide des fiches techniques, les 2 préparations culinaires suivantes :
 - Préparation n°1 (sans cuisson) :
 - Préparation n°2 (avec cuisson) :
- ② Conditionner et thermosceller ou operculer, la préparation n° :.....
- ③ Portionner, dresser et stocker la préparation n° :
 - en récipients individuels
 - en plats de Portions
- ④ Renseigner un document contribuant à la qualité des productions culinaires :
 - Relevés des températures de chambres froides
 - Enregistrement des températures et des temps de refroidissement
 - Contrôle et enregistrement de températures
 - Etiquette de produit reconditionné
 - Etiquette de plat témoin
- ⑤ Auto évaluer votre prestation en complétant le document fourni.
- ⑥ Répondre aux questions du jury (pendant le temps de travail et/ou au cours d'un temps d'entretien complémentaire).

EP2 1^{ère} Partie – Document d’auto évaluation





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 commercialisable	
Préparation n°2	<input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Pas commercialisable	

2. d'évaluer votre prestation.

Colorer le nombre d'étoiles correspondant à votre prestation et justifier votre choix

Ai-je bien organisé mon travail ? 	Justification :
Ai-je bien respecté l'hygiène ? 	Justification :
Ai-je bien respecté la sécurité ? 	Justification :
Ai-je bien respecté l'ergonomie ? 	Justification :

Durée : 1 h30 (remise en état comprise) + temps complémentaire d'échange avec le jury, si nécessaire.

Évaluation conduite en fin de 2^{ème} année.

Rappel du cahier des charges:

A partir de la description d'une situation professionnelle relevant du contexte collectif, l'élève conduira des tâches mettant en œuvre des techniques :

- d'entretien du linge en collectivité.

La situation devra totaliser au minimum 3 ★ (voir quotation des tâches ci-dessous) .

Au cours de l'évaluation, l'élève sera interrogé sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec les compétences mises en œuvre et les activités conduites.

L'autoévaluation de la prestation peut être faite à l'oral.

Compétences évaluées :

C45C Entretien le linge en collectivité
Conduire des tâches relatives à 3 groupes de tâches suivants : <ul style="list-style-type: none"> ❖ Tri du linge et/ou lavage et/ou séchage ❖ Repassage du linge et/ou pliage et/ou rangement ❖ Réfection
C46 Conduire une autoévaluation du déroulement et des résultats de ses activités
1. Auto évaluer, à l'oral et à la demande du jury, sa prestation (avec analyse des échecs et proposition de solutions).

Quotation des tâches C45 C : « entretenir le linge en collectivité »

Tri du linge et/ou lavage et/ou séchage				Repassage du linge et/ou pliage et/ou rangement							Réfection				
Tri d' un lot de linge	Lavage du linge en machine	Détachage du linge	Séchage du linge en sèche linge	Repassage du linge plat (fer à repasser ou centrale vapeur)	Repassage linge en forme (fer à repasser ou centrale vapeur)	Repassage du linge plat à la calandre	Pliage du linge plat	Pliage du linge en	Stockage / rangement / inventaire du linge	Marquage du linge	Mise en place d' un bouton	Réfection d' un ourlet	Mise en place d' attaches	Recoudre une poche	Réparation d' un accroc
★	★	★ ★	★	★	★ ★	★ ★	★	★	★	★	★	★	★ ★	★ ★	★ ★

CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEU FAMILIAL ET COLLECTIF

Évaluation en CCF EP2 Service aux collectivités

Situation 1 partie 2 Evaluation en centre de formation

Etablissement :	SESSION 202.. Date :
Nom : Prénom :	Note obtenue : / 20

Description de la situation professionnelle :

Vous disposez de 1 h30 (**remise en état comprise**) pour :

1. Réaliser les travaux demandés
2. Auto évaluer votre prestation en complétant le document fourni
3. Répondre aux questions du jury (pendant le temps de travail et/ou au cours d'un temps d'entretien complémentaire).

EP2 2^{ème} Partie – Document d’auto évaluation
C46 C Conduire une autoévaluation du déroulement et des résultats de ces activités




Vous venez d'effectuer 3 tâches d'entretien du linge.
 On vous demande :

1. d'évaluer le niveau de qualité de votre travail 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 :
Tâche n°1	<input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Non conforme	
Tâche n°2	<input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Non conforme	
Tâche n°3	<input type="checkbox"/> Satisfaisant <input type="checkbox"/> Moyennement satisfaisant <input type="checkbox"/> Non conforme	

2. d'évaluer votre prestation.

Colorer le nombre d'étoile correspondant à votre prestation et justifier votre choix

Ai-je bien organisé mon travail ? 	Justifier
Ai-je bien respecté l'hygiène ? 	Justifier
Ai-je bien respecté la sécurité ? 	Justifier

Ai-je bien respecté l'ergonomie ?



Justifier

Exemples de sujets EP2 – 2^{ème} partie :

Vous travaillez à la lingerie d'une crèche. Vous devez préparer un lot de linge en vue de son lavage (draps, alèses, bavoirs tachés), repasser et plier 3 draps plats et 4 serviettes de table, puis les ranger à leur place dans une armoire. Coudre 2 étiquettes de marquage sur 2 blouses.

Lors du tri, vous repérez un vêtement dont le code d'entretien est illisible.

Vous travaillez à la lingerie d'un Institut Médical et Educatif. Vous devez vérifier les stocks de la lingerie en complétant la fiche d'inventaire et avertir votre supérieur hiérarchique si nécessaire. Réaliser le séchage en machine d'un lot de linge mouillé. Repasser à la calandre et plier un lot de torchons. Réaliser la réfection des torchons si nécessaire (*Ourlet à refaire dans le lot de torchons fournis*).

Vous travaillez à la lingerie d'un établissement scolaire. On vous demande de préparer un lot de linge provenant de la cuisine de l'établissement en vue de son lavage et de sélectionner le programme adapté à son lavage en machine. Repasser et plier 2 vestes et un pantalon de cuisine.

Un bouton est manquant sur une veste de cuisine, vous devrez le recoudre.

Centre de formation :

 :
 :

CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF

C.C.F. CONTROLE EN COURS DE FORMATION

SESSION 20 /20

Dossier **classe** comprenant :
Liste des candidats
Liste des enseignants
Tableau récapitulatif des notes
Dossier de chaque candidat

Annexe 2 : statut candidats



Centre de formation :

 :
 :

CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF

*Candidats se présentant à la session 20...
(dernière année de formation)*

Nom prénom (nom d'usage)	Statut du candidat (scolaire, apprenti, FC greta) forme progressive	dispenses (EP1 <i>titre pro</i> <i>ADVF</i> ; enseignement général)	Bénéfices et unités passées en progressif (unités, note obtenue)

Responsable formation :



Centre de formation :

☎ :
@ :

CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF

Tableau récapitulatif des notes* :

NOM	EP1 / 20 sans CDO	EP2 partie 1	EP2 partie 2	EP2 PFMP
Moyenne				
Note la plus haute				
Note la plus basse				

* notes arrondies au demi-point supérieur

Annexe 5 : récapitulatif PFMP classe



Centre de formation :

☎ :
@ :

CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF

Tableau récapitulatif des PFMP

Scolaires, stagiaires de la formation continue, apprentis

	Profil du candidat	Renseigner le nom de la structure et la durée effective en heures ou semaines.				14 semaines
Nom Prénom (Patronyme et nom d'usage)	SE (sans expérience) AE (avec expérience) AD (avec dispenses)	PFMP 1 préciser Familial (F) ou Collectif (C)	PFMP2 préciser Familial (F) ou Collectif (C)	PFMP3 Collectif	PFMP 4 Familial	Total* (semaines)
	Apprentis	Contrat principal		PFMP complémentaire		

Les durées des PFMP sont celles qui ont été effectivement réalisées par le stagiaire.

Les renseignements fournis ci-dessus sont certifiés exacts par le responsable de la formation et le chef d'établissement

Responsable de formation
Nom et signature

Chef d'établissement, président du Greta ou
directeur du CFA
Nom et signature

*En cas de non-conformité des PFMP, joindre la décision de positionnement ou la demande de dérogation.

Centre de formation :

 :
 :

CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF

C.C.F. CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION


Dossier **candidat** comprenant :

- Fiche récapitulative des épreuves EP1, EP2
- Fiche récapitulative individuelle des PFMP
- L'ensemble des CCF réalisés par l'élève
- Les grilles d'évaluation
- Décision de positionnement ou de dérogation si besoin

Session : **202....**

Nom :

Prénom :

 <p>ACADÉMIE DE MONTPELLIER <i>Liberté Égalité Fraternité</i></p>	<p align="center"><i>Annexe 7 : fiche individuelle de note</i></p> <p align="center">FICHE INDIVIDUELLE DE SYNTHÈSE DES NOTES OBTENUES</p>	<p>Etablissement</p> <p>Session 20.....</p>
---	---	---

<p>Candidat :</p> <p>NOM : Prénom :</p> <p>Date de naissance :</p>		<p>N° d'inscription :</p>	
<p align="center">CAP</p> <p align="center">Assistant(e) technique en milieux familial ou collectif</p>		<p>Note obtenue, coefficientée</p>	<p>Note proposée au jury</p> <p>(en points entiers ou au ½ point et arrondie s'il y a lieu au ½ point supérieur)</p>
<p>Épreuve EP1</p>	<p>Évaluation en établissement de formation Note sur 20 x 6</p>	<p>..... /120</p>	<p>..... / 20</p>
	<p>Chef d'œuvre</p>	<p>..... /20</p>	
<p>Épreuve EP2</p>	<p>Évaluation en établissement de formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Préparations culinaires Note sur 20 x 2 ○ Entretien du linge 	<p>..... /40</p> <p>..... /20</p>	<p>..... / 20</p>
	<p>Évaluation en structures collectives Note sur 20 x 3</p>	<p>..... /60</p>	

Une fiche récapitulative sous format Excel peut remplacer cette fiche (disponible avec les grilles numériques)

Annexe 8 : PFMP élève



Centre de formation :

☎ :
@ :

FICHE INDIVIDUELLE RECAPITULATIVE
Période de formation en milieu professionnel

Nom : Prénom :

Réglementation : 14 semaines de PFMP dont au moins 2 semaines dans le secteur familial

PFMP (dates)	Entreprise	Activité préciser C (collectif) ou F (familial)	Nombre de semaines	Nombre de jours d'absence
1				
2				
3				
4				
PFMP complémentaire				
TOTAL				

Fait à Le.....

Responsable de formation (nom et fonction)

Signature

Annexe 9 : fiches de notation format papier

Les fiches de notations sont disponibles sur simple demande à l'inspection au format Excel avec calcul automatique en fonction du positionnement de l'élève.
Les fiches suivantes donnent le détail des points et permettent une utilisation en l'absence de solution numérique.

9.1 : EP1 centre de formation

9.2 : EP2 situation 1, partie 1/2 centre de formation

9.3 : EP2 situation 1, partie 2/2 centre de formation

9.4 : EP2 situation 2, en entreprise

CAP ATMFC annexe 9.1

EVALUATION CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION

EP1 "service aux familles "

centre de formation

coefficient 6

Session 202....

SUJET N°....

Identification du candidat

Entourer le degré de maîtrise	*TS (capable de transférer dans un autre cadre); S (réalise en autonomie); I (réalise avec aide ponctuelle); TI (réalise avec aide permanente)					
COMPETENCES			TI	I	S	TS
C1.2 - Communiquer avec l'équipe, les autres professionnels, les services, les partenaires						
C11.Prendre les consignes de travail	Les consignes de travail sont prises en compte et respectées	3%	0,1	0,2	0,4	0,5
C12.Dresser l'état des lieux du contexte de travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités	Les ressources et les contraintes du site sont identifiées Décodage correct des fiches, étiquettes, codes mis à disposition Identification correcte des risques	3%	0,1	0,2	0,4	0,5
C13.Apprécier l'autonomie, l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'utilisateur, de la famille... ou d'autres professionnels <i>Cette compétence peut être évaluée à partir des bilans de la PFMP en familial</i>	La présence de l'utilisateur, de la famille, d'autres professionnels est prise en compte Autonomie dans l'activité, prise d'initiative négociée	3%	0,1	0,2	0,4	0,5
C21 Elaborer le plan de travail (planning d'organisation du travail)	L'ordre chronologique des tâches est cohérent dans le temps imparti. Prise en compte des priorités et des consignes Estimation correcte du temps, du matériel et des produits. (planning d'organisation du travail)	10 %	0,4	0,8	1,5	2

Réaliser les activités

C 41F Mettre en œuvre les techniques de conservation en milieu familial	Les conditions d'entreposage sont respectées: Déchets d'emballage triés, denrées protégées, stockage rationnel et rapide Restes conditionnés, surveillés	5%	0,2	0,4	0,7 5	1
C42F Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation	L'organisation du poste de travail est rationnelle L'utilisation du matériel et des équipements est correcte les pesées sont conformes à la recette Les recettes sont respectées (protocole) Les qualités organoleptiques sont contrôlées et adaptées à l'utilisateur Prise en compte des risques Conservation adaptés	12,5%	0,5	1	1,9	2,5
C43F Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation	La remise en température est adaptée La présentation est propre et soignée La desserte est organisée et respectueuse de l'utilisateur	5%	0,2	0,4	0,7 5	1
C44F Entretien du logement et des espaces de vie privée	La technique choisie est adaptée à la situation La technique mise en œuvre est maîtrisée L'utilisation du matériel et des produits est rationnelle Le rangement des matériels et des produits est respecté Le résultat est conforme aux attentes	20 %	0,8	1,6	3	4

C45F Entretien le linge, les vêtements, les accessoires	Pertinence du renouvellement du linge Tri conforme L'organisation des postes de travail est rationnelle Les techniques mises en œuvre sont maîtrisées Le résultat est conforme aux attentes, les habitudes de rangement sont respectées	20 %	0,8	1,6	3	4
--	---	------	-----	-----	---	---

Etablir les relations avec les usagers et les professionnels

C 51.Etablir des relations interpersonnelles avec les usagers, avec les autres professionnels dans le respect des règles du savoir-vivre* <i>(Cette compétence peut être évaluée à partir des bilans de PFMP)</i>	Identification correcte de l'employeur et des autres intervenants Les limites de ses compétences professionnelles sont identifiées La présentation et l'attitude sont professionnelles, le langage et le comportement sont adaptés	5%	0,2	0,4	0,8	1
--	--	----	-----	-----	-----	---

JUSTIFIER A PARTIR DES SAVOIRS ASSOCIES

Maîtriser les aspects scientifiques et technologiques liés aux 3 activités conduites : S1 Hygiène professionnelle S2 Sciences de l'alimentation Technologie S3, S4, S5, S6 S7 F et S8F	les réponses au questionnaire écrit et oral sont exactes	15 %	0,6	1,2	2,3	3
NOTE/20						

Appréciation générale et commentaires sur les conditions d'évaluation :

Date

Nom et signature des évaluateurs

CAP ATMFC annexe 9.2

CONTROLE EN COURS DE FORMATION EP2 "service aux collectivités " évaluation en centre de formation 1/2

coefficient 2

Session 202....

Identification du candidat

Entourer le degré de maîtrise	*TS (capable de transférer dans un autre cadre); S (réalise en autonomie); I (réalise avec aide ponctuelle); TI (réalise avec aide permanente)					
COMPETENCES			TI	I	S	TS
Préparer les activités						
C 22 Mettre en place les moyens nécessaires aux activités	la tenue professionnelle est adaptée l'organisation, la gestion et l'entretien du plan de travail sont respectés	15%	0,6	1,2	2,3	3
C23. Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, les consommables	les documents de stocks sont renseignés le rangement des produits alimentaires non périssables et des consommables est rationnel	5%	0,2	0,4	0,8	1
C41C Mettre en œuvre les techniques de conservation, de conditionnement Portionner et / ou dresser et / ou conditionner, tout ou partie des préparations.	les techniques spécifiques sont mises en œuvre dans le respect des protocoles et des contraintes réglementaires les documents de traçabilité sont renseignés	20%	0,8	1,6	3	4
C42C Mettre en œuvre des techniques de préparation culinaires en collectivité	L'utilisation du matériel et des équipements est correcte - les techniques sont maîtrisées - les protocoles sont respectés -les règles d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité sont appliquées -la présentation des préparations est conforme à la commande et soignée - les règles de mise en attente des préparations sont respectées	30%	1,2	2,4	4,5	6
C46 Renseigner un document d'autoévaluation de sa prestation (avec analyse des échecs et proposition de solutions).	Les erreurs éventuelles sont identifiées Les solutions de remédiation proposées sont pertinentes	10%	0,4	0,8	1,5	2
SAVOIRS ASSOCIES						
Justifier à partir des savoirs associés S1 Hygiène professionnelle S2 Sciences de l'alimentation Technologie S3, S4, S5, S6 S7C et S8C	les réponses au questionnaire écrit et oral sont exactes	20%	0,8	1,6	3	4
Note / 20						
Appréciation générale et commentaires sur les conditions d'évaluation :						

Date

Nom et signature des évaluateurs

CAP ATMFC annexe 9.3

CONTROLE EN COURS DE FORMATION
EP2 "service aux collectivités "
évaluation en centre de formation 2/2

coefficient 1

Session 202....

Identification du candidat

Entourer le degré de maîtrise	*TS (capable de transférer dans un autre cadre); S (réalise en autonomie); I (réalise avec aide ponctuelle); TI (réalise avec aide permanente)					
COMPETENCES			TI	I	S	TS
C1.2 – Communiquer avec l'équipe, les autres professionnels, les services, les partenaires						
C 22 Mettre en place les moyens nécessaires aux activités	La tenue professionnelle est adaptée aux tâches Les produits et matériels sont préparés correctement L'organisation des postes est rationnelle La remise en état des postes est effectuée	15%	0,6	1,2	2,3	3
C23. Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, les consommables	le rangement des produits et des consommables est rationnel Le manque d'un produit ou d'un consommable est identifié et signalé	5%	0,2	0,4	0,8	1
C45C. Entretenir le linge en collectivités	Les techniques sont maîtrisées Les règles d'hygiène sont respectées Les règles de sécurité et d'ergonomie sont appliquées Les règles d'économie sont respectées Le résultat est conforme aux exigences	50%	2	4	8	10
C46. Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en place des solutions de remédiation	Les erreurs éventuelles sont identifiées Les solutions de remédiation proposées sont pertinentes	10%	0,4	0,8	1,5	2
SAVOIRS ASSOCIES						
Justifier à partir des savoirs associés S1 Hygiène professionnelle S2 Sciences de l'alimentation Technologie S3, S4, S5, S6 S7C et S8C	les réponses au questionnaire écrit et oral sont exactes	20%	0,8	1,6	3	4
	Note / 20					
Appréciation générale et commentaires sur les conditions d'évaluation :						

Date

Nom et signature des évaluateurs

CAP ATMFC annexe 9.4

CONTROLE EN COURS DE FORMATION EP2 "service aux collectivités " évaluation en milieu professionnel

coefficient 3

Session 202....

Identification du candidat

Entourer le degré de maîtrise	*TS (capable de transférer dans un autre cadre); S (réalise en autonomie); I (réalise avec aide ponctuelle); TI (réalise avec aide permanente)					
COMPETENCES			TI	I	S	TS
S'adapter						
C 31- S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue	L'intégration au sein de l'équipe est réussie (motivation, enthousiasme) . Respect des plannings (+ponctualité, assiduité) Identification des priorités (autonomie, anticipation) La réponse à des situations diverses ou non prévues est adaptée. (prise d'initiative)	15%	0,6	1,2	2,3	3
C 43C : AU SERVICE DES REPAS ET DES COLLATIONS EN COLLECTIVITES	Le matériel est correctement utilisé. Les espaces de distribution sont correctement mis en place et/ou desservis. Les températures et les temps réglementaires sont respectés. L'approvisionnement des espaces de distribution est correct. La mise en place est ordonnées esthétique et propre La distribution des repas prend en compte les caractéristiques des convives. La gestion des restes est assurée.(tri, conservation élimination, traçabilité)	35%	1,4	2,8	5,3	7
C 44 C : A L'ENTRETIEN COURANT DES LOCAUX COLLECTIFS	Le matériel et les produits sont correctement choisis et utilisés. Les techniques d'entretien sont maîtrisées. Les protocoles et fréquences d'entretien sont respectés L'intégrité des supports est assurée Les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie sont respectées. Le résultat est conforme, les locaux rangés et mis en valeur , prise en compte des habitudes de l'usager La gestion des déchets est assurée.	35%	1,4	2,8	5,3	7
C52 Transmettre des informations à caractère professionnel	Les messages sont fidèlement transmis à l'usager et/ou à l'employeur. le vocabulaire est adapté (registre de langage) l'attitude est professionnelle (discrétion,)	15%	0,6	1,2	2,3	3
	Note / 20					
Appréciation générale et commentaires sur les conditions d'évaluation :						

Date

Nom et signature des évaluateurs