

**LIVRET DE COMPÉTENCES  
PROFESSIONNELLES**

***Assistant Technique  
en Milieux Familial  
et Collectif***

**NOM ET PRÉNOM DE L'ÉLÈVE**



ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Lycée professionnel  
Maryse Bastié

académie  
Nancy-Metz

Lycée Professionnel Régional Maryse Bastié

Rue du Tivoli - 57700 HAYANGE

☎ 03 82 84 69 16 - 📠 03 82 84 31 37

Mél. : ce.0570077@ac-nancy-metz

Année Scolaire : .....

Année Scolaire : .....

Ce livret de compétences professionnelles à destination des futurs assistants techniques en milieu familial et collectif a été créé en collaboration avec les acteurs de l'Education nationale et les professionnels des Etablissements d'Hébergements pour Personnes Agées Dépendantes et les associations d'Aide à domicile.

Pour permettre à l'élève d'être acteur de sa formation, ce livret l'accompagnera tout au long de son parcours. Certaines compétences du socle commun de connaissances, de compétences et de culture pourront être validées ainsi que d'autres nécessaires à l'exercice de la profession d'assistant technique en milieu familial et collectif.

Ce portefeuille de compétences sera un outil de communication entre l'élève, les professeurs, la famille et les professionnels associés à la formation.

Grâce à cet outil évolutif d'évaluation partagée, l'élève pourra se positionner et mesurer sa dynamique de progrès.

# ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

## Définition

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 ...), de préparation et de service des repas en respectant les consignes données et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité.

Fonctions exercées en milieu collectif

### 1. Activités de production alimentaire :

1.1 Réception, stockage, entreposage de denrées, de préparations culinaires élaborées à l'avance.

1.2 Préparation préliminaires des denrées en vue de leur cuisson ou de leur assemblage.

1.3 Réalisation par assemblage de préparations servies froides (entrées, desserts)

1.4 Réalisation de préparations culinaires simples

1.5 Adaptation de préparations culinaires à des spécifications diététiques prescrites

1.6 Préparation de collations

1.7 Conditionnement en vue d'une distribution différée dans le temps ou dans l'espace

1.8 Maintien et remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance

1.9 Préparation du service et distribution

1.10 Remise en état des espaces de préparation et de service des repas

### 2- Activités d'entretien du cadre de vie :

2.1 Gestion des matériels et des produits d'entretien des locaux

2.2 Entretien des espaces privés et des espaces collectifs

### 3- Activités d'entretien du linge et des vêtements :

3.1 Gestion du linge de la collectivité (réception, préparation, rangement)

3.2 Gestion des produits et des matériels d'entretien du linge traité sur place

3.3 Entretien du linge traité sur place

## Secteurs d'activités

L'assistant en milieu familial et collectif exerce son métier dans différents secteurs :

- ✚ Services techniques des structures collectives publiques ou privées assurant ou non l'hébergement des personnes
  - du secteur des administrations et des entreprises
  - du secteur de la santé et du social (EHPAD, maisons de retraite)
  - du secteur scolaire et universitaire
  - du secteur blanchisserie
  - du secteur en résidence d'accueil pour personnes âgées

## Types d'emplois

L'assistant technique en milieu familial et collectif est amené à occuper des postes de profils différents selon ses compétences :

- ✚ **Agent des Services Logistiques (ASL)** : L'agent réalise l'entretien des chambres et locaux communs. Il effectue le service des repas aux résidents, et la remise en état du matériel et de la cuisine. Il exerce des activités d'entretien du linge du personnel et des résidents, il réceptionne, range les marchandises et produits et gère les stocks.
- ✚ **Agent de Service Hôtelier, Hospitalier ou d'Hébergement** : L'agent réalise l'entretien des chambres et locaux communs. Il effectue le service des repas aux résidents, et la remise en état du matériel et de la cuisine. Il exerce des activités de collecte et de redistribution du linge du personnel et des résidents, il réceptionne, range les marchandises et produits et gère les stocks.
- ✚ **Employé de restauration collective** : l'agent prépare et assemble des produits, des plats simples chauds ou froids selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et la charte qualité de l'établissement. Il peut servir les plats et effectuer l'entretien de la salle, du matériel, des équipements et de la cuisine.
- ✚ **Employé de restauration en cuisine centrale** : l'agent prépare et assemble des produits, des plats simples chauds ou froids qui seront amenés à être distribués en liaison différée chaude ou froide selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et la charte qualité de l'établissement
- ✚ **Agent de production en blanchisserie industrielle** : L'agent réalise l'entretien du linge. Il trie, lave, sèche et repasse le linge réceptionné des collectivités. Il peut être amené à étiqueter les vêtements.
- ✚ **Lingèr(e) en collectivité** : L'agent réalise des activités d'entretien du linge du personnel et des résidents, il réceptionne, range les marchandises et produits et gère les stocks.

## Place dans l'organisation de l'entreprise

La dénomination de l'emploi occupé varie selon les profils de poste définis par les employeurs ou en fonction du statut ou des conventions collectives de référence.

L'expérience professionnelle et les aptitudes personnelles permettent à l'assistant technique en milieux familial et collectif d'accéder à des postes de plus larges responsabilités.

## Conditions de travail

Il peut être amené à travailler en journée continue, en horaires décalés, les nuits, les week end, les jours fériés.

L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

## Evolution de l'emploi

L'assistant technique en milieux familial et collectif veille à l'actualisation et au perfectionnement de ses connaissances et de ses compétences professionnelles tout au long de son parcours professionnel.

Il peut être amené à évoluer en entreprise et /ou à compléter ses compétences professionnelles.

Des compétences acquises, éventuellement reconnues par la VAE (Validation des Acquis de l'Expérience) peuvent lui permettre d'accéder à des responsabilités à des niveaux supérieurs.

## Environnement technique du métier

Le champ professionnel de l'agent polyvalent de restauration est caractérisé par la maîtrise :

Capacité	Métiers	Compétences		Bilan				
				A+	A	EA		ED
						+	-	
S'INFORMER	Agent des Services Logistiques (ASL) Agent de Service Hôtelier, Hospitalier ou d'Hébergement Employé de restauration collective Employé de restauration en cuisine centrale Agent de production en blanchisserie industrielle Lingèr(e) en collectivité	Prendre les consignes de travail	Décoder les consignes orales données et les contraintes  Décoder les consignes écrites données et les contraintes					
	Agent des Services Logistiques (ASL) Agent de Service Hôtelier, Hospitalier ou d'Hébergement Employé de restauration collective Employé de restauration en cuisine centrale Agent de production en blanchisserie industrielle Lingèr(e) en collectivité	Dresser l'état des lieux du contexte de travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités	Repérer le contexte de l'activité : lieux, équipements, matériels, produits  Exploiter les ressources techniques, comprendre les fiches techniques, les protocoles...  Apprécier les risques liés à l'activité pour l'opérateur, pour l'utilisateur pour les autres professionnels					
	Agent des Services Logistiques (ASL) Agent de Service Hôtelier, Hospitalier ou d'Hébergement Employé de restauration collective Employé de restauration en cuisine centrale Agent de production en blanchisserie industrielle Lingèr(e) en collectivité	Apprécier l'autonomie, l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'utilisateur, de la famille ou d'autres professionnels	Distinguer l'autonomie nécessaire en fonction des personnes présentes ou absentes (utilisateurs, professionnels)					

Capacité	Métiers	Compétences		Bilan				
				A+	A	EA		ED
						+	-	
S ' O R G A N I S E R	Agent des Services Logistiques (ASL) Agent de Service Hôtelier, Hospitalier ou d'Hébergement Employé de restauration collective Employé de restauration en cuisine centrale Agent de production en blanchisserie industrielle Lingèr(e) en collectivité	Elaborer le plan de travail	Ordonnancer son travail sur un temps et des espaces donnés en fonction des moyens nécessaires					
	Agent des Services Logistiques (ASL) Agent de Service Hôtelier, Hospitalier ou d'Hébergement Employé de restauration collective Employé de restauration en cuisine centrale Agent de production en blanchisserie industrielle Lingèr(e) en collectivité	Mettre en place les moyens nécessaires aux activités	Préparer les produits nécessitant une dilution, une reconstitution, une pesée et les matériels Adopter une tenue professionnelle et un comportement professionnel Installer le poste de travail et le remettre en état à l'issue de l'activité					
	Agent des Services Logistiques (ASL) Agent de Service Hôtelier, Hospitalier ou d'Hébergement Employé de restauration collective Employé de restauration en cuisine centrale Agent de production en blanchisserie industrielle Lingèr(e) en collectivité	Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, de produits d'entretien, de consommables	Identifier les produits, les consommables dont il faut prévoir le réapprovisionnement et réaliser l'inventaire Vérifier les produits et les consommables à la réception Ranger les produits et les consommables Effectuer les entrées et sorties des produits, des consommables					

Capacité	Métiers	Compétences	Bilan					
			A+	A	EA		ED	
					+	-		
S A D A P T E R	Agent des Services Logistiques (ASL) Agent de Service Hôtelier, Hospitalier ou d'Hébergement Employé de restauration collective Employé de restauration en cuisine centrale Agent de production en blanchisserie industrielle Lingèr(e) en collectivité	S'adapter à une organisation différente, une situation imprévue	S'adapter à une organisation différente, à une situation non prévue Prendre en compte la coactivité d'autres professionnels S'intégrer au travail d'une équipe					
	Agent des Services Logistiques (ASL) Agent de Service Hôtelier, Hospitalier ou d'Hébergement Employé de restauration collective Employé de restauration en cuisine centrale	Mettre en œuvre les techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) des repas en collectivités	Préparer les denrées périssables en vue de la conservation : décartonner ou déconditionner / conditionner, « filmer » ... Acheminer et répartir les denrées périssables vers les zones de stockage Conditionner les préparations culinaires élaborées à l'avance Conduire un refroidissement rapide Entreposer les préparations culinaires élaborées à l'avance suite à un refroidissement rapide Assurer la surveillance des appareils et des zones de Stockage					
	Agent des Services Logistiques (ASL) Agent de Service Hôtelier, Hospitalier ou d'Hébergement Employé de restauration collective Employé de restauration en cuisine centrale	Mettre en œuvre des techniques de préparation culinaires en collectivités (dans le respect de la démarche de maîtrise des risques HACCP)	Préparer les légumes et les fruits frais en vue de leur utilisation Trancher, couper charcuteries, viandes cuites, fromages, pain Dresser les préparations froides en vue de leur distribution Réaliser des techniques simples de cuisson : cuire dans un liquide, griller, cuire au four multifonction Préparer des assaisonnements variés Utiliser les pâtes prêtes à l'emploi					



Capacité	Métiers	Compétences	Bilan					
			A+	A	EA		ED	
					+	-		
		<p>Assembler des produits semi-élaborés ou prêts à l'emploi pour obtenir des mets salés et sucrés destinés à être consommés froids ou chauds</p> <p>Réaliser des préparations diététiques : par modification de texture, par ajout, par substitution ou suppression d'ingrédients</p>						
R E A L I S E R	<p>Agent des Services Logistiques (ASL)</p> <p>Agent de Service Hôtelier, Hospitalier ou d'Hébergement</p> <p>Employé de restauration collective</p> <p>Employé de restauration en cuisine centrale</p>	Assurer le service des repas, des collations en collectivités	<p>Vérifier et mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations alimentaires</p> <p>Mettre en place et desservir les espaces de distribution, les espaces de repas (salle à manger, chambre...)</p> <p>Conduire la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance et conservées en liaison froide</p> <p>Maintenir en température les préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison chaude</p> <p>Approvisionner et réapprovisionner les espaces de distribution : en mets et boissons et en matériels de service</p> <p>Distribuer les repas, les collations auprès des convives (à la table, au fauteuil, au lit ..)</p> <p>Assurer le devenir des excédents et l'élimination des restes</p>					
	<p>Agent des Services Logistiques (ASL)</p> <p>Agent de Service Hôtelier, Hospitalier ou d'Hébergement</p> <p>Agent de production en blanchisserie industrielle</p> <p>Lingèr(e) en collectivité</p>	Entretien du linge en collectivités (linge de service, vêtements de travail, vêtements personnels des résidents)	<p>Collecter le linge sale, le trier en fonction de son devenir (traitement sur place ou par un prestataire extérieur)</p> <p>Laver et sécher le linge en machine, le préparer en vue du repassage</p> <p>Effectuer des travaux de réfection courants du linge (marquage, attaches, boutons, partie d'ourlet ...)</p> <p>Repasser, plier, conditionner le linge</p> <p>Ranger, stocker le linge</p> <p>Distribuer le linge auprès des services, des utilisateurs</p>					

Capacité	Métiers	Compétences		Bilan				
				A+	A	EA		ED
						+	-	
R E A L I S E R	Agent des Services Logistiques (ASL) Agent de Service Hôtelier, Hospitalier ou d'Hébergement Employé de restauration collective Employé de restauration en cuisine centrale	Assurer l'entretien courant des locaux collectifs	Assurer le tri et le lavage manuel, le lavage mécanisé de la vaisselle et des ustensiles de cuisine Mettre en oeuvre les techniques de nettoyage des locaux collectifs et des équipements - Dépoussiérage manuel et mécanique - Lavage, séchage : lavage manuel des vitres et des parois, des sols et des équipements ; -lavage mécanique des sols et des surfaces par haute pression - Protection des sols (pose d'émulsion et lustrage) Nettoyer et décontaminer les locaux, les équipements et les ustensiles Remettre en état après utilisation et ranger les matériels d'entretien Ranger les espaces de vie collective et contribuer à leur mise en valeur Assurer la collecte, le tri et l'évacuation des déchets maintenir en état les locaux à déchets, leurs matériels et les zones d'enlèvement					
	Agent des Services Logistiques (ASL) Agent de Service Hôtelier, Hospitalier ou d'Hébergement Employé de restauration collective Employé de restauration en cuisine centrale Agent de production en blanchisserie industrielle Lingèr(e) en collectivité	Conduire une auto évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en œuvre des solutions de remédiation	Faire le bilan de son activité et mesurer les écarts et proposer des solutions de remédiation					

Capacité	Métiers	Compétences		Bilan				
				A+	A	EA		ED
						+	-	
C O M M U N I Q U E R / R E N D R E C O M P T E	Agent des Services Logistiques (ASL) Agent de Service Hôtelier, Hospitalier ou d'Hébergement Employé de restauration collective Employé de restauration en cuisine centrale Agent de production en blanchisserie industrielle Lingèr(e) en collectivité	Etablir des relations interpersonnelles avec les usagers, avec les autres professionnels dans le respect des règles de savoir-vivre et de la discrétion professionnelle	Etablir des relations interpersonnelles avec les usagers, avec les autres professionnels dans le respect des règles de savoir-vivre et de la discrétion professionnelle					
	Agent des Services Logistiques (ASL) Agent de Service Hôtelier, Hospitalier ou d'Hébergement Employé de restauration collective Employé de restauration en cuisine centrale Agent de production en blanchisserie industrielle Lingèr(e) en collectivité	Transmettre des informations à caractère professionnel	Informer l'utilisateur, le résident dans le cadre des activités professionnelles (accueil, orientation, informations sur les menus, sur l'utilisation d'un espace de vie ...)  Rendre compte à l'employeur, au responsable d'observations, d'activités conduites, d'anomalies constatées, de situation d'urgence, de réclamations					

## PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

NOM DE L' ENTREPRISE (S)	NOM DU TUTEUR	PÉRIODE (S)

Le chef d'établissement :

Cachet de l'établissement :

## PARCOURS PROFESSIONNEL

CACHET ENTREPRISE (S)	NOM DU RESPONSABLE	PÉRIODE (S)

## ATTESTATION DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES

*Acquises dans le cadre de la formation préparant au*

*CAP Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif* (cf. le verso du présent document)

Délivrée à :

Né(e) le : \_\_\_\_\_ , à

**Le Recteur de la région académique  
Alsace, Champagne-Ardenne, Lorraine,  
Recteur de l'Académie Nancy-Metz  
Chancelier des universités de Lorraine**

## Compétences professionnelles attestées dans le cadre de la formation au CAP

Capacité : S'informer

Capacité : S'adapter

Capacité : S'organiser

<b>Capacité : Réaliser</b>

<b>Capacité : S'adapter</b>
<b>Capacité : Communiquer/rendre compte</b>

Le chef d'établissement :

Les professionnels associés  
(fonction ou qualité) par rapport aux conventions

Cachet de l'établissement: