

ANNEXE I

Référentiel d'activités professionnelles et de certification
Savoirs associés
Unités

**RÉFÉRENTIELS D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DES EMPLOIS POLYVALENTS EN COLLECTIVITÉ ET DES EMPLOIS FAMILIAUX**

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.

Par ces activités, 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.

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

L'expérience professionnelle et les aptitudes personnelles permettent au titulaire du CAP *assistant(e) technique en milieux familial et collectif* d'accéder à des postes de plus larges responsabilités.

Certificat d'aptitude professionnelle assistant(e) technique en milieux familial et collectif

Les activités techniques ci-dessous sont exercées pour tout ou partie selon l'organisation des postes de travail des structures collectives ou des services ou selon les contrats qui lient le professionnel et l'employeur.

En milieu familial	En milieu collectif
<p>1 - Activités liées à l'alimentation :</p> <p>1-1 Approvisionnement, entreposage des denrées et des plats préparés 1-2 Réalisation d'entrées froides, d'entrées chaudes, de desserts 1-3 Réalisation de plats principaux 1-4 Réalisation de collations 1-5 Mise en place et service des repas 1-6 Remise en état des matériels et des espaces de repas</p>	<p>1 - Activités de production alimentaire :</p> <p>1 - 1 Réception, stockage, entreposage de denrées, de préparations culinaires élaborées à l'avance 1 - 2 Préparations 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</p>
<p>2 – Activités d'entretien du cadre de vie :</p> <p>2 - 1 Approvisionnement et entreposage des produits d'entretien des locaux, des matériels 2 - 2 Entretien du logement ou des espaces privés</p>	<p>2 – Activités d'entretien du cadre de vie :</p> <p>2 - 1 Gestion des matériels et des produits d'entretien des locaux 2 - 2 Entretien des espaces privés et des espaces collectifs</p>
<p>3 – Activités d'entretien du linge et des vêtements</p> <p>3 - 1 Gestion du linge familial 3 – 2 Approvisionnement et entreposage des produits d'entretien du linge et des vêtements 3 - 3 Entretien du linge familial et des vêtements</p>	<p>3 – Activités d'entretien du linge et des vêtements</p> <p>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</p> <p>* le terme <i>linge</i> inclut les vêtements (de travail, des usagers/clients)</p>
<p>Il est demandé à ce professionnel de faire preuve d'organisation et d'adaptation dans son travail et de contrôler la qualité des services effectués.</p> <p>La spécificité des milieux de travail (travail au domicile privé des personnes ou travail dans des structures aux organisations diverses) implique qu'il se situe en tant que professionnel afin de ne pas confondre l'exercice de son activité professionnelle avec ses propres pratiques personnelles.</p> <p>Quel que soit le milieu dans lequel il intervient, ce professionnel doit témoigner de qualités en communication face à la diversité des publics avec lesquels il entre en relation et vis à vis des professionnels dont il partage ou complète l'activité.</p> <p>En particulier au domicile privé, il exerce tout ou partie de son activité dans une relation de négociation avec l'employeur. Il en résulte une prise d'initiative dans le cadre des activités professionnelles courantes, en particulier lorsqu'il doit décider d'actions pour atteindre ou améliorer le résultat escompté ou pour prévenir un risque.</p>	

RÉFÉRENTIEL DE L'EMPLOI FAMILIAL

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 1 : ACTIVITÉS LIÉES A L'ALIMENTATION
1 - 1 Approvisionnement, entreposage des denrées et des plats préparés

TÂCHES	<p>Tâche 1 : choix des denrées nécessaires pour les repas ;</p> <p>tâche 2 : contrôle des denrées disponibles ;</p> <p>tâche 3 : achats selon les consignes de l'employeur ;</p> <p>tâche 4 : entreposage, conservation et suivi des denrées et des préparations culinaires élaborées à l'avance.</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes et habitudes de l'employeur ; - zone de stockage ou d'entreposage ; - matériels de conservation (réfrigérateur, conservateur) - denrées alimentaires, préparations culinaires élaborées à l'avance, plats préparés en milieu familial ; - budget alloué pour les achats ; - lieux d'approvisionnement. <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des consignes données ; - retour d'informations vers l'employeur ; - prise d'initiative professionnelle courante.
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Approvisionnement conforme aux préparations envisagées et au budget alloué ; - zones de stockage et d'entreposage organisées de façon rationnelle et respectant les principes d'hygiène et de sécurité ; - contrôles (quantitatifs et qualitatifs) conformes aux consignes ; - rotation rationnelle des stocks ; - transmission d'informations correctes à l'employeur.

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 1 : ACTIVITÉS LIÉES À L'ALIMENTATION
1 - 2 : Réalisation d'entrées froides, d'entrées chaudes, de desserts

TÂCHES	<p>Tâche 1 : réalisation d'entrées froides sans cuisson ;</p> <p>tâche 2 : réalisation d'entrées froides ou chaudes avec cuisson ;</p> <p>tâche 3 : réalisation de desserts.</p>
	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Denrées alimentaires, produits semi-élaborés, produits alimentaires prêts à l'emploi ; - cuisine équipée et notices d'utilisation des matériels - consignes et habitudes de l'employeur ; - recettes, fiches techniques ; - tenue professionnelle adaptée. <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des consignes données ; - retour d'informations vers l'employeur en cas de dysfonctionnement ; - prise d'initiative professionnelle courante.
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Production conforme à la demande, aux consignes ; - respect de l'hygiène, de la sécurité et de l'économie ; - rapidité d'exécution compatible avec les conditions de travail - présentation soignée et appétissante des préparations culinaires.

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 1 : ACTIVITÉS LIÉES A L'ALIMENTATION
1 - 3 : Réalisation de plats principaux

TÂCHES	<p>Tâche 1 : réalisation de cuissons dans un liquide ou à la vapeur ;</p> <p>tâche 2 : réalisation de grillades ;</p> <p>tâche 3 : réalisation de cuissons au four, en enceinte micro-ondes.</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Denrées alimentaires, produits semi-élaborés, produits alimentaires prêts à l'emploi ; - cuisine équipée et notices d'utilisation des matériels ; - consignes et habitudes de l'employeur ; - recettes, fiches techniques ; - tenue professionnelle adaptée. <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de l'organisation du travail dans le respect des consignes données ; - retour d'informations vers l'employeur en cas de dysfonctionnement ; - prise d'initiative professionnelle courante.
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Production conforme à la demande, aux consignes ; - respect de l'hygiène, de la sécurité et de l'économie ; - rapidité d'exécution compatible avec les conditions de travail ; - présentation soignée et appétissante des préparations culinaires.

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 1 : ACTIVITÉS LIÉES À L'ALIMENTATION
1 - 4 : Préparations de collations

TÂCHES	<p>Tâche 1 : préparation des boissons froides, des boissons chaudes</p> <p>tâche 2 : préparation des éléments constitutifs des collations</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Denrées alimentaires, produits semi-élaborés, produits alimentaires prêts à l'emploi ; - cuisine équipée et notices d'utilisation des matériels ; - consignes et habitudes de l'employeur ; - recettes, fiches techniques ; - tenue professionnelle adaptée. <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de l'organisation du travail dans le respect des consignes données ; - retour d'informations vers l'employeur en cas de dysfonctionnement ; - prise d'initiative professionnelle courante.
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Production conforme à la demande, aux consignes - respect de l'hygiène, de la sécurité et de l'économie ; - rapidité d'exécution compatible avec les conditions de travail ; - présentation soignée et appétissante des préparations culinaires.

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 1 : ACTIVITÉS LIÉES À L'ALIMENTATION
1 - 5 : Mise en place et service des repas

TÂCHES	<p>Tâche 1 : préparation de l'espace repas en assurant la convivialité ;</p> <p>tâche 2 : maintien ou remise en température des plats ;</p> <p>tâche 3 : service du repas.</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Espaces de repas et matériels nécessaires ; - consignes et habitudes de l'employeur ; - tenue professionnelle adaptée. <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de bon déroulement du repas dans le respect des consignes données et des habitudes familiales ; - retour d'information vers l'employeur en cas de dysfonctionnement ; - prise d'initiative professionnelle courante.
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Service conforme à la demande, aux consignes et respectant la convivialité ; - qualités organoleptiques satisfaisant le convive ; - respect de l'hygiène, de la sécurité et du confort durant le repas.

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 1 : ACTIVITÉS LIÉES À L'ALIMENTATION
1 - 6 : Remise en état des matériels et des espaces de repas

TÂCHES	<p>Tâche 1 : desserte de l'espace repas ;</p> <p>tâche 2 : organisation, réalisation du lavage/séchage de la vaisselle (mécaniquement ou manuellement) ;</p> <p>tâche 3 : rangement de la vaisselle ;</p> <p>tâche 4 : remise en état de l'espace repas et de la cuisine.</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Espace de repas et dispositifs/matériels de lavage/séchage et de rangement de la vaisselle ; - tenue professionnelle adaptée ; - consignes et habitudes de l'employeur. <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des consignes données ; - prise d'initiative professionnelle courante ; - retour d'informations vers l'employeur en cas de dysfonctionnement
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Traitement des restes du repas conformes à l'hygiène ; - propreté des espaces, de la vaisselle, des matériels ; - respect de l'hygiène, de la sécurité et de l'économie ; - rapidité d'exécution compatible avec les conditions de travail.

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 2 : ENTRETIEN DU CADRE DE VIE EN MILIEU FAMILIAL
2 - 1 : Approvisionnement et entreposage des produits d'entretien des locaux, des matériels

TÂCHES	<p>Tâche 1 : Choix des produits adaptés à l'entretien des locaux</p> <p>Tâche 2 : Contrôle des produits disponibles</p> <p>Tâche 3 : Achats selon les consignes de l'employeur</p> <p>Tâche 4 : Entreposage et suivi des produits et des matériels</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de l'employeur relatives à l'entretien des locaux - Stock de produits d'entretien et de consommables - Tenue professionnelle adaptée - Budget alloué - Lieux d'approvisionnement <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des consignes données - Prise d'initiative professionnelle courante - Retour d'informations vers l'employeur en cas de dysfonctionnement
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Approvisionnement en produits conforme aux activités envisagées et au budget alloué - Rangement rationnel respectant l'hygiène et la sécurité - Contrôles (quantitatifs et qualitatifs) conformes aux consignes - Rotation rationnelle des stocks - Transmission d'informations correctes à l'employeur

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 2 : ENTRETIEN DU CADRE DE VIE EN MILIEU FAMILIAL
2 - 2 – Entretien du logement ou des espaces privés

TÂCHES	<p>Tâche 1 : Entretien courant des différentes pièces du logement et du matériel utilisé</p> <p>Tâche 2 : Entretien périodique du logement</p> <p>Tâche 3 : Réalisation de travaux spécifiques (réfrigérateur, détartrage... plantes, animaux de compagnie)</p> <p>Tâche 4 : Tri et élimination des déchets</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Espaces à entretenir - Consignes de l'employeur relatives à l'entretien du cadre de vie et au tri sélectif des déchets - Matériels et notices d'utilisation - Produits d'entretien et étiquetage - Consommables - Tenue professionnelle adaptée - État des lieux <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des consignes données - Prise d'initiative professionnelle courante - Retour d'informations vers l'employeur en cas de dysfonctionnement
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Locaux propres, rangés conformément aux consignes et aux habitudes de l'employeur - Matériels et produits rangés - Déchets correctement triés et évacués - Absence de dégradation - Rapidité d'exécution compatible avec les conditions de travail - Utilisation rationnelle des produits et des matériels - Respect de l'hygiène, de la sécurité et de l'économie - Transmission d'informations correctes à l'employeur

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 3 – ENTRETIEN DU LINGE ET DES VÊTEMENTS
3 – 1 Gestion du linge familial

TÂCHES	<p>Tâche 1 : Renouvellement du linge propre</p> <p>Tâche 2 : Entreposage du linge sale</p> <p>Tâche 3 : Repérage et suivi des articles nécessitant un traitement par un spécialiste</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes et habitudes de l'employeur - Meubles d'entreposage des vêtements et du linge - Tenue professionnelle adaptée <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des consignes données - Prise d'initiative professionnelle courante - Retour d'informations vers l'employeur en cas de problèmes (usure, dégradation...)
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Linge et vêtements rangés conformément aux consignes et aux habitudes de l'employeur - Rapidité d'exécution compatible avec les conditions de travail - Respect de l'hygiène - Transmission d'informations correctes à l'employeur

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 3 – ENTRETIEN DU LINGE ET DES VÊTEMENTS
3 -2 – Approvisionnement et entreposage des produits d'entretien du linge et des vêtements

TÂCHES	<p>Tâche 1 : Choix des produits nécessaires pour l'entretien du linge et des vêtements</p> <p>Tâche 2 : Contrôle des produits disponibles</p> <p>Tâche 3 : Achats selon les consignes de l'employeur et le budget alloué</p> <p>Tâche 4 : Entreposage et suivi des produits et des matériels</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de l'employeur relatives à l'entretien du linge - Stock de produits d'entretien du linge - Budget alloué - Lieux d'approvisionnement <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des consignes données - Prise d'initiative professionnelle courante - Retour d'informations vers l'employeur en cas de dysfonctionnement
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Approvisionnement en produits conforme aux activités envisagées, aux consignes reçues et au budget alloué - Rangement rationnel des produits respectant l'hygiène et la sécurité - Contrôles (quantitatifs et qualitatifs) conformes aux consignes - Rotation rationnelle des stocks - Transmission d'informations correctes à l'employeur

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 3 – ENTRETIEN DU LINGE ET DES VÊTEMENTS
3 - 3 - Entretien du linge familial et des vêtements

TÂCHES	<p>Tâche 1 : Tri du linge en vue de l'entretien</p> <p>Tâche 2 : Réalisation du lavage (manuel ou mécanique) du linge et des vêtements lavables</p> <p>Tâche 3 : Étendage ou séchage mécanique</p> <p>Tâche 4 : Repassage, pliage</p> <p>Tâches 5 : Réalisation de petits travaux de réfection du linge et des vêtements</p> <p>Tâche 6 : Rangement des vêtements et du linge</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Linge et vêtements - Consignes et habitudes de l'employeur - Matériels de lavage, de séchage, de repassage et de réfection - Notices d'utilisations - Tenue professionnelle adaptée - Produits d'entretien et étiquetage <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des consignes données - Prise d'initiative professionnelle courante - Retour d'informations vers l'employeur en cas de dysfonctionnement
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Linge propre, éventuellement réparé, repassé conformément aux consignes et aux habitudes de l'employeur - Matériels et produits rangés - Absence de dégradation du linge et des matériels d'entretien - Rapidité d'exécution compatible avec les conditions de travail - Utilisation rationnelle des produits et des matériels - Respect de l'hygiène, de la sécurité et de l'économie - Transmission d'informations correctes à l'employeur

RÉFÉRENTIEL DE L'EMPLOI EN COLLECTIVITÉ

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES	
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF	
ACTIVITÉ 1 : PRODUCTION ALIMENTAIRE	
1 - 1 Réception, stockage, entreposage de denrées, de préparations culinaires élaborées à l'avance	
TÂCHES	<p>Tâche 1 : Préparation des zones de stockage, d'entreposage</p> <p>Tâche 2 : Réception des denrées et des préparations culinaires élaborées à l'avance et contrôles de conformité</p> <p>Tâche 3 : Déconditionnement, décartonnage et contrôles de conformité</p> <p>Tâche 4 : Rangement dans les zones appropriées</p> <p>Tâche 6 : Renseignement et transmission de documents de suivi</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tenue professionnelle adaptée - Zone de réception équipée - Zones et matériels de stockage ou d'entreposage, conformes à la réglementation - Zone et matériel d'évacuation des déchets, conformes à la réglementation - Denrées et marchandises, préparations culinaires élaborées à l'avance - Matériel de manutention - Poste de lavage des mains - Consignes de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie - Matériels de contrôle - Consignes réglementaires et usages de la collectivité - Documents commerciaux (bons de commande, bons de livraison,...) et de gestion (fiches de stock, documents de traçabilité) <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches, dans le respect des procédures imposées et des consignes données - Information de la hiérarchie en cas de dysfonctionnement - Prise d'initiative professionnelle courante
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Zones de stockage et d'entreposage organisées de façon rationnelle - Contrôles (quantitatifs et qualitatifs) conformes aux consignes de l'entreprise et à la réglementation - Élimination des déchets au fur et à mesure et conformément aux consignes - Respect des zones propres et sales - Gestion rationnelle du stock - Utilisation et transmission correctes des documents - Respect des procédures

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 1 : PRODUCTION ALIMENTAIRE
1 - 2 Préparations préliminaires des denrées en vue de leur cuisson ou de leur assemblage

TÂCHES	<p>Tâche 1 : Prélavage, épluchage, lavage et décontamination des végétaux frais</p> <p>Tâche 2 : Fractionnement (taillage, râpage)</p> <p>Tâche 3 : Calibrage, des légumes, des fruits, des fromages, de la charcuterie, du pain, des viandes cuites...</p> <p>Tâche 3 : Déconditionnement, décongélation éventuelle des produits prêts à l'emploi (conserves appertisées, surgelés, végétaux crus...)</p> <p>Tâche 4 : Étiquetage et traçabilité des produits</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Locaux de préparation, conformes à la réglementation en vigueur - Machines et matériels adaptés - Denrées alimentaires brutes ou prêtes à l'emploi - Cahier des charges et fiches techniques : procédures, grammages.... - Tenue professionnelle adaptée - Consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie. <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des procédures imposées et des consignes données - Information de la hiérarchie en cas de dysfonctionnement - Prise d'initiative professionnelle courante
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Production conforme à la demande, aux procédures, aux consignes - Documents correctement remplis (étiquetage, traçabilité) - Denrées prêtes à l'emploi - Élimination des déchets au fur et à mesure, conformément aux consignes - Respect de l'hygiène et de la sécurité

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 1 : PRODUCTION ALIMENTAIRE
1 – 3 Réalisation par assemblage de préparations servies froides (entrées, desserts..)

TÂCHES	<p>Tâche 1 : Association des éléments de l'assemblage et dressage sur plat, sur assiette</p> <p>Tâche 2 : Mise en valeur des préparations par ajout d'éléments de décoration</p> <p>Tâche 3 : Préparation d'assaisonnements</p> <p>Tâche 4 : Entreposage dans les conditions réglementaires dans l'attente du service et au cours du service</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Locaux de production culinaire, local réfrigéré pour les préparations froides, zones et matériels d'entreposage, conformes à la réglementation - Machines et matériels adaptés à la production, à l'emballage, à l'étiquetage, à l'entreposage et à la distribution - Denrées prêtes à l'emploi ou produits alimentaires intermédiaires - Tenue professionnelle adaptée - Consignes réglementaires ou spécifiques à l'entreprise - Protocoles, fiches techniques et procédures d'assemblage - Consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des procédures imposées et des consignes données - Prise d'initiative professionnelle courante - Information de la hiérarchie en cas de dysfonctionnement
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Mets prêts à être distribués (entreposage au froid ou maintien en température) - Respect des protocoles, des grammages, de la présentation - Respect du temps imparti pour l'exécution des tâches - Respect des zones de préparation froides ou chaudes - Respect de l'hygiène, de la sécurité, de l'économie - Conformité aux fiches techniques, aux consignes

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 1 : PRODUCTION ALIMENTAIRE
1 - 4 : Réalisation de préparations culinaires simples

TÂCHES	<p>Tâche 1 : Réalisation de cuissons dans un liquide (végétaux, produits céréaliers...)</p> <p>Tâche 2 : Réalisation de grillades</p> <p>Tâche 3 : Réalisation de cuissons au four (pâtes, entremets, fruits)</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Locaux de production culinaire équipés, conformes à la réglementation en vigueur - Machines et matériels adaptés à la production - Commande et procédures de travail - Consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie - Denrées prêtes pour la cuisson - Tenue professionnelle adaptée - Document de traçabilité des produits <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des procédures imposées et des consignes données - Information de la hiérarchie en cas de dysfonctionnement - Prise d'initiative professionnelle courante
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Production conforme à la demande, aux procédures, aux consignes - Aliments prêts à être servis ou à être transmis à un autre poste de travail - Respect de l'hygiène, de la sécurité, de l'économie - Utilisation correcte des documents de suivi des produits

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 1 : PRODUCTION ALIMENTAIRE
1 - 5 : Adaptation de préparations culinaires à des spécifications diététiques prescrites

TÂCHES	<p>Tâche 1 : Adaptation de la texture par hachage, moulinage, mixage...</p> <p>Tâche 2 : Enrichissement des plats par ajout d'ingrédients</p> <p>Tâche 3 : Réalisation de préparations diététiques (potages, entremets....)</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes d'adaptation ou de préparations diététiques (fiches techniques) - Procédures de travail, et consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie - Locaux de production culinaire équipés, conformes à la réglementation en vigueur - Machines et matériels adaptés - Denrées, plats à enrichir - Tenue professionnelle adaptée - Document de traçabilité des produits <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des procédures imposées et des consignes données - Information de la hiérarchie en cas de dysfonctionnement - Prise d'initiative professionnelle courante
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Préparations diététiques conformes à la demande, aux procédures, aux consignes - Production ayant de bonnes qualités organoleptiques - Respect de l'hygiène, de la sécurité et de l'économie - Respect du temps imparti pour l'exécution des tâches - Utilisation correcte des documents de suivi des produits

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 1 : PRODUCTION ALIMENTAIRE
1 - 6 : Préparation de collations

TÂCHES	<p>Tâche 1 : Préparation des boissons froides, des boissons chaudes</p> <p>Tâche 2 : Préparation des éléments constitutifs des collations</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de préparation des collations et procédures de travail, d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie - Locaux équipés, conformes à la réglementation en vigueur - Machines et matériels adaptés - Denrées - Tenue professionnelle adaptée - Documents de traçabilité des produits <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des procédures imposées et des consignes données - Information de la hiérarchie en cas de dysfonctionnement - Prise d'initiative professionnelle courante
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Collations conformes à la demande, aux procédures, aux consignes - Production ayant de bonnes qualités organoleptiques - Respect de l'hygiène et de la sécurité - Respect du temps imparti pour la préparation des collations

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 1 : PRODUCTION ALIMENTAIRE
1 – 7 : Conditionnement en vue d'une distribution différée dans le temps ou dans l'espace

TÂCHES	<p>Tâche 1 : Préparation des matériels et des appareils de refroidissement, de maintien en température, de conditionnement</p> <p>Tâche 2 : Conduite du refroidissement rapide ou du maintien en température</p> <p>Tâche 3 : Répartition des préparations culinaires en multi-portions ou en portions individuelles</p> <p>Tâche 4 : Fermeture des contenants et étiquetage</p> <p>Tâche 5 : Composition de plateaux de repas ou de collations</p> <p>Tâche 6 : Renseignant des documents de traçabilité du produit</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Locaux de conditionnement conformes à la réglementation en vigueur - Machines et matériels adaptés au refroidissement, au conditionnement, au stockage - Denrées alimentaires préparées ou cuisinées - Cahier des charges et fiches techniques : procédures, nombre de portions, grammage, présentation, emballage, étiquetage - Documents liés à la traçabilité du produit - Tenue professionnelle adaptée - Consignes réglementaires et spécifiques à l'entreprise - Consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des procédures imposées et des consignes données - Prise d'initiative professionnelle courante - Information de la hiérarchie en cas de dysfonctionnement
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Produits prêts à être acheminés ou conservés dans les conditions réglementaires - Conditionnement adapté au cahier des charges (grammage, nombre de portions, présentation...) - Respect de l'hygiène, de la sécurité et de l'économie - Respect de la réglementation relative aux produits conditionnés en liaison froide ou chaude (température, durée de vie du produit, étiquetage, traçabilité) - Respect des protocoles et des consignes de l'entreprise - Respect du temps imparti pour l'exécution des tâches

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 1 : PRODUCTION ALIMENTAIRE
1 - 8 : Maintien et remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance

TÂCHES	<p>Tâche 1 : Contrôle des températures et de conformité quantitatif et qualitatif des préparations culinaires</p> <p>Tâche 2 : Préparation des matériels de maintien et de remise en température</p> <p>Tâche 3 : Conduite du maintien ou de la remise en température et contrôles de conformité à la réglementation</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Locaux conformes à la réglementation en vigueur - Machines et matériels adaptés à la remise en température et à la distribution - Préparations culinaires élaborées à l'avance - Cahier des charges et fiches techniques : procédures de remise en température des produits, grammage, présentation - Tenue professionnelle adaptée - Consignes réglementaires et spécifiques à l'entreprise - Consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des procédures imposées et des consignes données - Prise d'initiative professionnelle courante - Information de la hiérarchie en cas de dysfonctionnement
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Plats chauds et plats froids prêts à distribuer ou à présenter au service - Respect de la durée réglementaire de remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance - Respect du degré minimal de température pour le maintien au chaud des préparations culinaires élaborées à l'avance - Respect de l'hygiène et de la sécurité - Respect des consignes et de la réglementation - Respect du temps imparti pour l'exécution des tâches

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 1 : PRODUCTION ALIMENTAIRE
1 - 9 : Service et distribution

TÂCHES	<p>Tâche 1 : Mise en place des éléments nécessaires au service (en libre service, à table, au lit...)</p> <p>Tâche 2 : Vérification et mise en route des matériels assurant la conservation pendant le service (appareil réfrigérant, de maintien en température...)</p> <p>Tâche 3 : Approvisionnement et réapprovisionnement au cours du service en préparations culinaires chaudes, froides, boissons, pain...</p> <p>Tâche 4 : Prélèvement et conservation de portions témoins</p> <p>Tâche 5 : Service des boissons, des collations, des repas auprès des usagers/clients</p> <p>Tâche 6 : Remise en stock des produits non distribués</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Espaces ou lieux de distribution à mettre en place - Matériels nécessaires au service : plateaux, vaisselle, couverts, serviettes... - Produits alimentaires : préparations chaudes, préparations froides, boissons, pain, sauces... - Organisation du service de distribution : horaires... - Consignes de mise en place des locaux, des matériels, des préparations culinaires, des portions témoins... <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des procédures imposées et des consignes données - Prise d'initiative professionnelle courante - Information de la hiérarchie en cas de dysfonctionnement
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Espaces ou lieux de distribution opérationnels et ordonnés - Attention portée au confort des convives et à l'environnement pendant le repas - Service respectant le rythme du repas et des convives - Respect des consignes et de la réglementation - Respect du temps imparti pour l'exécution des tâches

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 1 : PRODUCTION ALIMENTAIRE
1 - 10 : Remise en état des espaces de préparation et de service des repas

TÂCHES	<p>Tâche 1 : Desserte de l'espace repas, des plateaux ...</p> <p>Tâche 2 : Organisation, réalisation du lavage/séchage de la vaisselle et de la batterie (mécaniquement ou manuellement)</p> <p>Tâche 3 : Rangement de la vaisselle, des matériels de préparation et de service</p> <p>Tâche 4 : Nettoyage, désinfection des espaces de production, de distribution et de consommation des repas</p> <p>Tâche 5 : Élimination des déchets</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Locaux et équipements de réception des déchets - Locaux, équipements, produits pour le lavage de la vaisselle - Tenue professionnelle adaptée - Protocoles d'utilisation des matériels, des produits - Consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, d'économie - Vaisselle, batterie de cuisine, ustensiles <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des procédures imposées et des consignes données - Prise d'initiative professionnelle courante - Information de la hiérarchie en cas de dysfonctionnement
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de l'utilisateur durant la desserte - Desserte rapide dans le respect de l'hygiène - Respect des circuits - Vaisselle et batterie de cuisine propres, intactes, et rangées dans les zones d'utilisation - Espaces propres et rangés - Évacuation et stockage des déchets conformes à la réglementation et aux procédures

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 2 : ENTRETIEN DU CADRE DE VIE EN COLLECTIVITÉ
2 - 1 : Gestion des matériels et des produits d'entretien des locaux

TÂCHES	<p>Tâche 1 : Identification des produits, des matériels et accessoires nécessaires pour les activités d'entretien courant et périodique des locaux</p> <p>Tâche 2 : Contrôle des produits et de l'état des matériels disponibles</p> <p>Tâche 3 : Demande de renouvellement, d'achat ou d'opération de maintenance selon les besoins</p> <p>Tâche 4 : Suivi des stocks</p> <p>Tâche 5 : Rangement des produits et des matériels</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Espaces de stockage des matériels et des produits d'entretien - Consignes relatives au stockage (plan de stockage..) - Stock de produits d'entretien, de consommables et parc de matériels et notices d'utilisation - Tenue professionnelle adaptée - Documents d'enregistrement (fiches de stock, demande de consommables ...) - Documents de maintenance (cahier de suivi, contrat d'entretien...) - Consignes de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des consignes données - Prise d'initiative professionnelle courante - Retour d'informations vers l'employeur en cas de dysfonctionnement
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Sélection des matériels et des produits adaptés aux activités à conduire - Contrôles conformes de l'état ou de la disponibilité des matériels et des produits - Demande en produits, en consommables ... en adéquation avec les activités envisagées et le stock existant - Rangement rationnel des matériels et des produits respectant l'hygiène, la sécurité et l'ergonomie - Rotation rationnelle des stocks - Transmission d'informations correctes

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 2 : ENTRETIEN DU CADRE DE VIE EN COLLECTIVITÉ
2 - 2 : Entretien des espaces privés et des espaces collectifs

TÂCHES	<p>Tâche 1 : Exécution des techniques de nettoyage et de décontamination des espaces collectifs dans le cadre de l'entretien journalier et de l'entretien périodique</p> <p>Tâche 2 : Exécution des techniques de nettoyage et de décontamination des espaces privés (chambres ...) dans le cadre de l'entretien journalier et de l'entretien périodique</p> <p>Tâche 3 : Remise en ordre des espaces de vie privée et de vie collective</p> <p>Tâche 4 : Repérage des anomalies et des dysfonctionnements éventuels lors des opérations de nettoyage (détérioration d'un revêtement, évacuation obstruée...)</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Espaces privés et collectifs à entretenir - État des lieux - Consignes de travail relatives à l'entretien des locaux (plan d'entretien) et à la remise en ordre - Matériels et notices d'utilisation - Produits d'entretien et étiquetage - Consommables - Tenue professionnelle adaptée <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des consignes données - Prise d'initiative professionnelle courante - Retour d'informations vers l'employeur en cas de dysfonctionnement
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Locaux propres, rangés conformément aux consignes - Respect de l'utilisateur pendant l'activité - Absence de dégradation - Respect des procédures - Respect du temps imparti en fonction de l'environnement de travail - Respect de l'utilisateur durant l'activité - Utilisation rationnelle des produits et des matériels - Tri et évacuation corrects des déchets - Respect de l'hygiène, de la sécurité, de l'ergonomie et de l'économie - Transmission d'informations correctes

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 3 – ENTRETIEN DU LINGE ET DES VÊTEMENTS EN COLLECTIVITÉ
3 - 1 Gestion du linge* de la collectivité (traité sur place et à l'extérieur)
* le terme linge inclut les vêtements (de travail, des usagers/clients)

TÂCHES	<p>Tâche 1 : Réception et contrôle des livraisons de linge traité à l'extérieur</p> <p>Tâche 2 : Distribution du linge propre</p> <p>Tâche 3 : Rangement du linge propre et suivi quantitatif et qualitatif du stock de linge</p> <p>Tâche 4 : Collecte et entreposage du linge sale</p> <p>Tâche 5 : Sélection et suivi des articles nécessitant un traitement d'entretien à l'extérieur de l'établissement</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organisation du circuit du linge et consignes de travail, d'hygiène, de sécurité - Linge propre - Linge sale - Locaux et matériels d'entreposage du linge - Tenue professionnelle adaptée - Documents d'enregistrement des mouvements du linge <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des consignes données - Prise d'initiative professionnelle courante - Retour d'informations vers l'employeur en cas de problèmes (usure, dégradation...)
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de l'hygiène et de la sécurité - Respect des circuits de collecte et de distribution - Linge et vêtements rangés conformément aux consignes de la collectivité et aux habitudes des résidents - Approvisionnement en linge propre sans rupture - Transmission d'informations correctes

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 3 – GESTION ET ENTRETIEN DU LINGE ET DES VÊTEMENTS EN COLLECTIVITÉ
3 - 2 Gestion des produits et des matériels d'entretien du linge traité sur place

TÂCHES	<p>Tâche 1 : Identification des produits et des matériels nécessaires pour l'entretien du linge</p> <p>Tâche 2 : Contrôle des produits disponibles et de l'état des matériels disponibles</p> <p>Tâche 3 : Demande de renouvellement, d'achat ou d'opération de maintenance selon les besoins</p> <p>Tâche 4 : Suivi des stocks</p> <p>Tâche 5 : Rangement des produits et des matériels et remise en état du local d'entretien du linge</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Espaces de stockage des matériels et des produits d'entretien du linge - Consignes relatives au stockage (plan de stockage..) - Stock de produits d'entretien du linge, de consommables et parc de matériels avec notices d'utilisation - Tenue professionnelle adaptée - Documents d'enregistrement (fiches de stock, demande de consommables ...) - Documents de maintenance des matériels (cahier de suivi, contrat d'entretien...) - Consignes d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des consignes données - Prise d'initiative professionnelle courante - Retour d'informations vers l'employeur en cas de dysfonctionnement
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Sélection des matériels et des produits adaptés aux activités d'entretien du linge - Contrôles conformes de l'état ou de la disponibilité des matériels et des produits - Demande de produits, de consommables ... en adéquation avec les activités envisagées et le stock existant - Rangement rationnel des matériels et des produits respectant l'hygiène, la sécurité et l'ergonomie - Rotation rationnelle des stocks de produits - Transmission d'informations correctes

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
DIPLÔME : CAP ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
ACTIVITÉ 3 – ENTRETIEN DU LINGE ET DES VÊTEMENTS EN COLLECTIVITÉ
3 - 3 Entretien du linge traité sur place

TÂCHES	<p>Tâche 1 : Tri du linge en vue de l'entretien</p> <p>Tâche 2 : Lavage et séchage du linge et des vêtements lavables</p> <p>Tâche 3 : Réalisation de petits travaux (marquage, réfection...) du linge et des vêtements</p> <p>Tâche 4 : Repassage, pliage, conditionnement</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Linge et vêtements - Consignes de travail, d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie - Matériels de lavage, de séchage, de repassage et de réfection et notices d'utilisations - Produits d'entretien et étiquetage - Tenue professionnelle adaptée <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des consignes données - Prise d'initiative professionnelle courante - Retour d'informations vers l'employeur en cas de dysfonctionnement
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Linge propre, éventuellement réparé, repassé conformément aux consignes de la collectivité et aux habitudes des résidents - Matériels et produits rangés - Respect du temps imparti pour l'exécution des tâches - Utilisation rationnelle des produits et des matériels - Respect de l'hygiène, de la sécurité de l'ergonomie et de l'économie - Transmission d'informations correctes

MISE EN RELATION DU RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES ET DU RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

ACTIVITÉS	CAPACITÉS	COMPÉTENCES TERMINALES		
<p align="center">PRÉPARATION DES ACTIVITÉS</p>	<p align="center">C1 S'INFORMER</p>	<p>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 C 13 - Apprécier l'autonomie, l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'utilisateur, de la famille...ou d'autres professionnels</p>		
	<p align="center">C2 S'ORGANISER</p>	<p>C 21 - Élaborer le plan de travail C 22 - Mettre en place les moyens nécessaires aux activités C 23 - Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, de produits d'entretien, de consommables ... C 24 - Gérer les activités déléguées à un autre prestataire</p>		
	<p align="center">C3 S'ADAPTER</p>	<p>C 31- S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue</p>		
<p align="center">RÉALISATION DES ACTIVITÉS</p>	<p align="center">C4 RÉALISER ET CONTRÔLER</p>	<p>C 41 F - Mettre en œuvre les techniques de conservation en milieu familial C 42 F - Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial C 43 F - Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial C 41 C - Mettre en œuvre les techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des préparations culinaires élaborées à l'avance, des repas en collectivités C 42 C - Mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires en collectivités C 43 C- Assurer le service des repas, des collations en collectivités C 44 F- Entretenir le logement et les espaces de vie privée C 44 C - Assurer l'entretien courant des locaux collectifs C 45 F - Entretenir le linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial C 45 C - Entretenir le linge en collectivités C 46 - Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en place des solutions de remédiation</p>		
		<p align="center">RELATIONS AVEC LES USAGERS ET LES PROFESSIONNELS</p>	<p align="center">C5 COMMUNIQUER</p>	<p>C 51 - Établir des relations interpersonnelles avec les usagers, avec les autres professionnels dans le respect des règles du savoir-vivre et de la discrétion professionnelle C 52 - Transmettre des informations à caractère professionnel</p>
			<p align="center">RENDRE COMPTE</p>	