ACADÉMIE
DE BESANÇON
Liberté
Égalité
Fraternité

CAP Assistant(e) Technique en Milieux Familial et Collectif

Cahier des charges académique du CCF

IEN SBSSA – Mise à jour Février 2023

SOMMAIRE

Le CCF dans les épreuves du domaine professionnel :
- Tableau des épreuves (règlement d'examen) 4
- Généralités sur le contrôle en cours de formation 5
- Définition des épreuves du domaine professionnel 5 à 9
- Présentation synthétique des deux épreuves EP1 – EP2 10
- Capacités/Compétences et organisation des épreuves 11

Évaluation en établissement de formation :
- Publics concernés, lieu, période(s), modalités, évaluateurs 13
- Supports d'évaluation, rôle de l'IEN, information des candidats, absences 14
- Cahier des charges des situations d'évaluation 15
- Fiches d'évaluation en établissement de formation
  - Épreuve EP1 16
  - Épreuve EP2 : 1ère Partie et 2ème Partie 17 et 18

Évaluation au cours de la formation en milieu professionnel :
- PFMP : Objectifs, lieux, durée, activités … 20
- Évaluation : Publics concernés, lieu, période(s), évaluateurs, supports 21
- Fiches d'évaluation de la PFMP :
  - au domicile privé individuel : fiche d'appréciation de la PFMP 22 et 23
  - en structures collectives :
    - fiche d'appréciation (évaluation formative) 24 et 25
    - grille d'évaluation (évaluation certificative) 26 et 27

Documents à présenter au jury :
- Dossiers à constituer pour chaque candidat 29
- Fiche individuelle de synthèse des notes obtenues 30
- Récapitulatif des attestations de PFMP 31 et 32

Annexes :

Compléments pour l'évaluation de l'épreuve EP1 :
- Précisions sur le cahier des charges 34 à 39
- Maquette de présentation des situations d'évaluation 40
- Planning d'organisation du travail 41
- Propositions pour l'évaluation des savoirs associés 42 et 43

Compléments pour l'évaluation de l'épreuve EP2

1ère Partie : Préparations culinaires
- Précisions sur le cahier des charges 44 et 45
- Maquette de présentation des situations d'évaluation 46
- Planning d'organisation du travail 47
- Document de suivi de la qualité des productions culinaires 48
- Document d'auto évaluation du candidat 49
- Propositions pour l'évaluation des savoirs associés 50

2ème Partie : Entretien du linge de collectivité
- Précisions sur le cahier des charges 51 à 53
- Maquette de présentation des situations d'évaluation 54
- Document d'auto évaluation du candidat 55
- Propositions pour l'évaluation des savoirs associés 56 et 57

CAP ATMFC

Le CCF dans les épreuves du domaine professionnel

RÈGLEMENT D'EXAMEN

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE ASSISTANT(E) TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF			**Scolaires** (Établissements publics et privés sous contrat) **Apprentis** (CFA et sections d'apprentissage habilités) **Formation professionnelle continue** (Établissements publics)	**Scolaires** (Établissements privés hors contrat) **Apprentis** (CFA et sections d'apprentissage non habilités) **Formation professionnelle continue (**établissements privés) **Enseignement à distance – Candidats individuels**	
EPREUVES	Unités	Coeff.	MODE	MODE	DUREE

UNITÉS PROFESSIONNELLES

EP1 – Services aux familles	UP1	7 (1)	CCF*	Ponctuelle pratique et orale	4 h
EP2 – Services en collectivités	UP2	6	CCF	Ponctuelle pratique et orale	6 h

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

EG1 : Prévention-santé-environnement	UG1	1	CCF		Ponctuel écrit	1h
EG2 : Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique	UG2	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2h25(2) (2h+10mn + 15mn(2))
EG3 : Mathématiques – Physique-chimie	UG3	2	CCF		Ponctuel écrit	1h30 (45mn+45mn)
EG4 : Éducation physique et sportive	UG4	1	CCF		Ponctuel	
EG5 : Langue vivante **Epreuve facultative**	UG5	1	CCF		Ponctuel écrit et oral	1h06 (1h+6mn)
Epreuve facultative : Arts appliqués et cultures artistiques (3)	UF	1	Ponctuel écrit	1h30	Ponctuel écrit	1h30

(1) Dont coefficient 1 pour le chef d'œuvre (texte à paraître)
(2) Dont 5 minutes de préparation
(3) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte.

* CCF : contrôle en cours de formation

GENERALITES SUR LE CONTROLE EN COURS DE FORMATION

Qu'est-ce que le CCF ?
C'est un mode de validation des compétences terminales par sondage ; ces sondages ne constituent pas des « mini-épreuves », ils sont des phases d'évaluation intervenant à différents moments du cycle pour chacun des apprenants d'un groupe en formation. Toutes les compétences ne sont pas forcément évaluées.

Quels sont les objectifs du CCF ?
Les objectifs généraux du CCF sont précisés dans la note de service n°92.329 du 9 novembre 1992 (BO n° 44 du 19/11/92) et N° 97.07718 mars 97. Ils se résument ainsi :

- Rendre plus proches l'évaluation et la formation
- Permettre de répartir l'évaluation dans la durée
- Alléger l'organisation de l'examen

Quels sont les principes du CCF ?
Le CCF s'intègre dans le processus de formation. Les différentes situations d'évaluation sont organisées selon les modalités prévues par le règlement d'examen et précisées dans la définition des épreuves. La conception et la mise en œuvre des situations d'évaluation sont de la responsabilité des formateurs.
Les acquis de la formation sont validés sur la base de situations d'évaluation.

Qu'implique le CCF ?
Le CCF 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.

DÉFINITION DES ÉPREUVES DU DOMAINE PROFESSIONNEL

EP1 : SERVICE AUX FAMILLES
Coef. : 7 dont 1 pour le chef d'œuvre

- **Finalités et objectifs de l'épreuve**

Elle a pour objectif de vérifier les compétences professionnelles et les savoirs associés liés aux activités professionnelles suivantes exercées au domicile privé des familles :

- Activités liées à l'alimentation
- Activités d'entretien du cadre de vie
- Activités d'entretien du linge et des vêtements

- **Contenu**

L'épreuve permet d'évaluer tout ou partie des compétences terminales 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
C13 Apprécier l'autonomie l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'usager, de la famille, d'autres professionnels
C21 Elaborer 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 Entretenir le logement et les espaces de vie privée
C45.F Entretenir le linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial
C 51 Etablir des relations interpersonnelles avec les usagers, les autres professionnels dans le respect des règles de savoir-vivre et de la discrétion professionnelle

Et les savoirs associés :
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

L'épreuve peut mettre en œuvre, d'autres compétences mais elles sont évaluées dans l'épreuve EP2.

- **Evaluation**

Elle porte sur les indicateurs d'évaluation des compétences et des savoirs mentionnés ci-dessus.

- **Mode d'évaluation :**

➢ **Ponctuelle : Pratique et orale – Durée : 4 h max.**

Pour une situation professionnelle empruntée à l'emploi en milieu familial, le candidat doit conduire simultanément des activités se référant, obligatoirement :
- d'une part aux compétences C 41-F, C 42-F, C 43-F
- d'autre part aux compétences C 44-F, C 45-F.

A partir de consignes écrites, 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.
Les autres compétences (C11, C12, C13, C21, C24, C51) sont évaluées au cours de cette mise en situation professionnelle.

A l'issue du travail pratique, durant 30 minutes (incluses dans le temps de l'épreuve), le jury demande au candidat de rendre compte oralement des activités réalisées : organisation du travail, choix technologiques, qualité du travail et des résultats, prise d'autonomie … .
Cette argumentation prend appui sur les savoirs associés en lien avec les activités conduites et permet de vérifier, en particulier, les compétences organisationnelles et relationnelles nécessaires en milieu familial.

Les professionnels sont obligatoirement associés à l'évaluation de l'épreuve.

➢ **Contrôle en cours de formation, en établissement de formation**

L'évaluation s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation, organisé en centre de formation, à l'occasion d'une situation d'évaluation.

Elle est organisée dans le cadre des activités habituelles de formation pratique. Elle s'appuie sur un contexte professionnel emprunté au domicile familial, d'une durée comparable à la durée d'une intervention en milieu familial, construite autour de plusieurs activités. Il sera demandé au candidat de rendre compte de ses activités comme dans l'épreuve ponctuelle.

Cette situation doit permettre d'évaluer les savoir-faire et les savoirs spécifiques de l'unité et en particulier, les compétences organisationnelles et relationnelles nécessaires en milieu familial.

Les professionnels sont associés à l'évaluation en établissement de formation (élaboration de la situation d'évaluation, des critères propres aux activités, évaluation des candidats…).

A l'issue de la situation d'évaluation, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis pour l'épreuve ponctuelle correspondante, les fiches d'évaluation de la situation en centre de formation sont établies et transmises au jury, avec une proposition de note.

Les appréciations relatives à la formation en milieu familial effectuée en 2ème année, sont cosignées 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.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous les documents tels que les sujets proposés lors de la situation d'évaluation. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée jusqu'à la session suivante.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation, organisé sous la responsabilité du chef d'établissement.

EP2 : SERVICE EN COLLECTIVITES
Coef : 6

- **Finalités et objectifs de l'épreuve**

Elle a pour objectif de vérifier les compétences professionnelles et les savoirs associés liés aux activités professionnelles suivantes exercées en structures collectives :

- Activités de production alimentaire
- Activités d'entretien du cadre de vie
- Activités d'entretien du linge et des vêtements

- **Contenu**

L'épreuve permet d'évaluer tout ou partie des compétences terminales suivantes :

C22 Mettre en place les moyens nécessaires aux activités
C23 Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, de produits d'entretien, de consommables
C31 S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue
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
C43.C Assurer le service des repas, des collations en collectivité
C44.C Assurer l'entretien courant des locaux collectifs
C45.C Entretenir le linge en collectivité
C46 Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en œuvre des solutions de remédiation
C52 Transmettre des informations à caractère professionnel

Et les savoirs associés :
Spécifiques
S7.C Connaissances des milieux d'activités (structures collectives)
S8.C Technologies des locaux en structures collectives

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

L'épreuve peut mettre en œuvre, d'autres compétences mais elles sont évaluées dans l'épreuve EP1.

- **Evaluation**

Elle porte sur les indicateurs d'évaluation des compétences et des savoirs mentionnés ci-dessus

- **Mode d'évaluation :**

  - **Ponctuelle : Pratique et orale – Durée : 6 h max.**

L'épreuve ponctuelle comporte deux parties d'égale valeur :

Première partie (durée : 4 h max)
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, C 43-C.
Dans le cas de préparations culinaires, on se limitera à 8 personnes maximum et à 2 réalisations.

Deuxième partie (durée : 2 h max)
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 réaliser des activités se référant aux compétences C 44-C, C 45-C.

Les autres compétences (C22, C23, C31, C46, C52) sont évaluées au cours de l'une et/ou de l'autre des parties.
Dans chacune des deux parties, le candidat prévoit et met en place les moyens nécessaires aux activités et conduit les auto-contrôles relatifs au déroulement et aux résultats de ses activités.
Il est amené pour l'une des deux parties à renseigner des documents de gestion (mouvement des stocks, qualité…) et pour l'autre partie, un document de transmission des informations à caractère professionnel.

Au cours du travail, pour chaque partie pratique, les candidats sont interrogés durant 15 minutes (durée incluse dans chaque partie) sur les aspects scientifiques et technologiques en relation avec les compétences mentionnées ci-dessus et pour les activités conduites.

Les professionnels sont obligatoirement associés à l'évaluation de l'épreuve.

  - **Contrôle en cours de formation**

L'évaluation des acquis des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de deux situations d'évaluation, d'égale valeur, organisées au cours de la dernière année de formation.

L'une des situations d'évaluation a lieu dans l'établissement de formation. L'autre situation d'évaluation a lieu dans une structure collective, au cours de la formation en milieu professionnel.

a) Evaluation en établissement de formation

La situation d'évaluation est organisée dans l'établissement de formation, dans le cadre des activités habituelles de formation professionnelle. Elle porte sur tout ou partie des compétences suivantes et sur les 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 collectivités
C42. C Mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires en collectivités
C45. C Entretenir le linge en collectivités
C46. Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en œuvre des solutions de remédiation

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. Dans le cas de préparations culinaires, on se limitera à 8 personnes maximum et à 2 réalisations.
- des activités se référant à la compétence C 45-C.

Lors de l'évaluation, les candidats sont interrogés sur les aspects scientifiques et technologiques en relation avec les compétences mentionnées ci-dessus et pour les activités conduites.

Le candidat est amené à renseigner des documents de gestion (mouvement des stocks, qualité…) et à conduire des auto-contrôles relatifs au déroulement et aux résultats de ses activités.

Les professionnels sont associés à l'évaluation en établissement de formation (élaboration de la situation d'évaluation, des critères propres aux activités, évaluation des candidats…).

A l'issue de la situation d'évaluation, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis pour l'épreuve ponctuelle correspondante, les fiches d'évaluation de la situation en centre de formation sont établies et transmises au jury, avec une proposition de note.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous les documents tels que les sujets proposés lors de la situation d'évaluation. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée jusqu'à la session suivante.

b) Evaluation en structures collectives

Au cours des activités réalisées dans la structure collective au cours de sa formation en deuxième année, le candidat sera évalué par le tuteur à partir d'un document d 'évaluation fourni par l'établissement de formation, en particulier, sur les compétences suivantes :

C 31 S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue
C 43 C Assurer le service des repas, des collations en collectivités
C 44 C Assurer l'entretien courant des locaux collectifs
C 52 Transmettre des informations à caractère professionnel

La proposition de note de l'évaluation en structure collective est établie conjointement par le tuteur, le responsable du stage et un membre de l'équipe pédagogique.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

PRESENTATION SYNTHETIQUE DES DEUX EPREUVES EP1 et EP2

D'après les consignes réglementaires

	EP1 – SERVICES AUX FAMILLES Coef. 6	**EP2 – SERVICE EN COLLECTIVITES** Coef 6	
		Coef.3	Coef. 3
OÙ ?	En établissement de formation	Evaluation en établissement de formation	Evaluation en structure collective
COMMENT ?	Dans la cadre des séances de travaux pratiques, un ou plusieurs élèves sont évalués en même temps, les autres poursuivent leurs apprentissages.		Au cours des activités réalisées dans la structure collective
	Les appréciations relatives à la formation en milieu familial permettent de pondérer éventuellement la proposition de note.		
	Durée de l'évaluation		
	4h maximum dont 30 min. pour rendre compte des activités réalisées (cf. épreuve ponctuelle)	6h maximum (Cf. épreuve ponctuelle)	
QUAND ?	Au cours de la dernière année de formation, en fin de cycle (voir calendrier retenu par l'académie page 13)		
	En fin de cycle de formation	En fin de cycle de formation	Au cours de la PFMP
QUI ?	Les professeurs de biotechnologies enseignant les techniques professionnelles et les savoirs associés. Les professionnels sont associés à l'évaluation en établissement de formation.		Le tuteur évalue le stagiaire à partir des documents fournis par l'établissement. La proposition de note est établie conjointement par le tuteur, le responsable du stage et un membre de l'équipe pédagogique.
QUOI ?	**Compétences évaluées**		
	C11, C12, C13 C21, C24 C41 F, C42 F, C43 F, C44 F, C45 F C 51	C22, C23 C31 C41 C, C42 C, C43 C, C44 C, C45 C C52	
	Savoirs associés évalués		
	Savoirs associés spécifiques : S7F - S8F Savoirs associés transversaux: S1 - S2 - S3 - S4 - S5- S6.	Savoirs associés spécifiques : S7C - S8C Savoirs associés transversaux: S1 - S2 - S3 - S4 - S5- S6.	

REPARTITION DES COMPETENCES SUR LES EPREUVES EP1 et EP2

			EP1	EP2	
	Compétence qu'il est obligatoire d'évaluer				
	Compétence que l'on pourra également évaluer			**Etab.**	**PFE**
PREPARATION DES ACTIVITES	C1 S'INFORMER	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'usager, de la famille…ou d'autres professionnels			
	C2 S'ORGANISER	C 21 – Elaborer le plan de travail			
		C 22 – Mettre en place les moyens nécessaires aux activités		① ②	
		C 23 – Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, de produits d'entretien, de consommables …		①	
		C 24 – Gérer les activités déléguées à un autre prestataire			
	C3 S'ADAPTER	C 31- S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue			
REALISATION DES ACTIVITES	C4 REALISER ET CONTROLER	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		①	
		C 42 C – Mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires en collectivités		①	
		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		②	
		C 46 – Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en place des solutions de remédiation		① ②	
RELATIONS AVEC LES USAGERS ET LES PROFESSIONNELS	C5 COMMUNIQUER RENDRE COMPTE	C 51 – Etablir 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			

① EP2 1ère partie (préparations culinaires) ② EP2 2ème partie (entretien du linge)

CAP ATMFC

L’évaluation en établissement de formation

ÉVALUATION EN ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

1 – Publics concernés :

L'évaluation concerne les candidats des lycées professionnels publics et privés sous contrat.

2 – Lieu :

L'évaluation se déroule dans l'établissement de formation du candidat, dans les salles de cours habituelles.

3 – Périodes :

<table>
<tr><th colspan="2">Consignes réglementaires</th><th>Calendrier retenu pour l'académie</th></tr>
<tr><td colspan="2">Les 2 situations d'évaluations sont organisées au cours de la dernière année de formation.</td><td rowspan="3">Les évaluations en établissement de formation auront lieu au cours du 3ème trimestre de l'année terminale, à l'exception de l'évaluation basée sur C41C et C42C (EP2) qui devra avoir été réalisée avant la fin de l'année civile précédant l'examen
Elle peut avoir lieu à la fin de la 1ère année de formation.

L'évaluation au cours de la formation en structures collectives aura lieu à la fin de la PFMP concernée.</td></tr>
<tr><td>EP1</td><td>L'évaluation s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation, organisé en établissement de formation, à l'occasion d'une situation d'évaluation.</td></tr>
<tr><td>EP2</td><td>L'évaluation s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de deux situations d'évaluation :
- L'une des situations a lieu en établissement de formation, elle se déroule en 2 temps :
- 1ère partie : évaluation basée sur C41C et C42C
- 2ème partie : évaluation basée sur C45C
- L'autre se déroule au cours de la formation en structures collectives.</td></tr>
</table>

4 – Modalités :

Les deux situations d'évaluation sont intégrées dans le processus de formation ; elles sont organisées dans le cadre des activités habituelles de formation :

- sous la responsabilité du chef d'établissement,
- dans le respect de la définition de l'épreuve du règlement d'examen,
- dans le respect du cadrage académique.

Pour les évaluations pratiques, le candidat peut travailler en autonomie avec passage de l'enseignant aux moments clé, le reste de la classe peut être en situation d'apprentissage, d'entrainement en autonomie, de recherche documentaire…

5 – Évaluateurs :

L'évaluation est faite par :

- le(s) professeur(s) du candidat pour la (les) discipline(s) évaluée(s),
- un professionnel au moins, désigné par le chef d'établissement, doit être associé à l'évaluation en centre de formation (élaboration des situations d'évaluation et/ou des grilles d'évaluation, évaluation des candidats…).

  L'établissement s'assurera que le professionnel accepte de participer au CCF avant de lui adresser une convocation. Les convocations sont établies par le chef d'établissement. La prise en charge financière est de la responsabilité du service chargé de l'organisation de l'examen (DEC). Les convocations sont à demander au service.

L'équipe pédagogique et le professionnel associé proposent conjointement une note au jury.

6 – Supports d'évaluation :

Le support de l'évaluation est une situation qui permet la réalisation d'une activité dans un contexte donné.

Elle doit être définie à partir des éléments suivants :

- la définition de l'activité à réaliser, commande de travaux choisis parmi les activités auxquelles le candidat a déjà été formé et en conformité avec la définition de l'épreuve d'examen,
- les conditions de réalisation, temps imparti, documents, matériels et produits mis à disposition,
- les compétences évaluées,
- les critères d'évaluation,
- le barème de notation,

ceci dans le respect des consignes académiques décrites dans le présent cahier des charges et ses annexes.

Nota : La formulation de la situation professionnelle d'évaluation doit faire mention de la durée incluant le 1/3 temps pour les candidats qui en bénéficient.

7 – Rôle de l'IEN :

L'IEN de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations. Il assure la coordination du dispositif.
Les propositions d'organisation ainsi que les énoncés des situations d'évaluation seront tenus à sa disposition par le chef d'établissement. Ponctuellement il pourra demander l'envoi de ces documents au rectorat.

8 – Information des candidats :

Les candidats sont 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.

Les modalités d'information des candidats de la date des évaluations relèvent de la responsabilité des chefs d'établissement. Parmi les pratiques observées, les candidats sont le plus souvent informés à l'avance des date(s) et horaire(s) de l'évaluation, ainsi que des conséquences d'une éventuelle absence par :

- inscription dans le carnet de correspondance,
- inscription dans le cahier de textes de la classe,
- émargement d'une liste.

La note attribuée au cours de l'évaluation et proposée au jury ne doit pas être communiquée au candidat.

9 – Absences :

En cas d'absence d'un candidat à une situation d'évaluation, il convient :

➔ si cette absence est justifiée *(à l'appréciation du chef d'établissement)*, d'organiser, pour ce candidat une nouvelle situation d'évaluation ;

➔ si cette absence n'est pas justifiée, de porter la mention « absent» sur la fiche individuelle de synthèse des notes obtenues ;

La mention « absent » sera sanctionnée par la note « zéro », affectée du coefficient de la partie d'épreuve correspondante, dans le calcul de la note proposée au jury.

Ces cas sont à signaler expressément au service DEC5 du Rectorat qui alertera le jury académique sur le cas.

10 - Cahiers des charges des situations d'évaluation en établissement de formation :

EP1 **Coefficient : 6** **(+1pour le chef d'œuvre)** **Service aux familles**	**Evaluation des compétences C11, C12, C13, C21, C41F, C42F, C43F, C44F, C45F** **Durée : 4 h maximum (remise en état des locaux comprise)** **Cette durée comprend 20 min pour élaborer le plan de travail (C21) + 10 min maximum pour l'entretien oral** A partir de la description d'une situation professionnelle, empruntée au domicile familial, le candidat conduira un ensemble de tâches comparables à celles d'une intervention en milieu familial. Ces tâches lui feront mettre en œuvre des techniques : • de préparation des repas et/ou des collations • de service des repas et/ou des collations • d'entretien du logement et des espaces de vie privée • d'entretien du linge, des vêtements personnels et des accessoires vestimentaires. Les compétences organisationnelles seront évaluées par la rédaction d'un plan de travail. Au cours de l'évaluation, le candidat sera interrogé sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec les compétences mises en œuvre et les activités conduites. Les modalités de cette évaluation sont précisées dans les annexes du présent livret. Rappel : L'épreuve EP1 ne prévoit pas d'évaluation en milieu professionnel
EP2 **Coefficient : 6** **Service en collectivités**	**1ère partie : « Préparations culinaires »** **Evaluation des compétences C22, C23, C41C, C42C, C46 « Préparations culinaires »** **Durée : 3 h30 maximum (remise en état des locaux comprise) + entretien oral (10 min maximum)** A partir de la description d'une situation professionnelle relevant du contexte collectif, le candidat conduira des tâches mettant en œuvre des techniques : • de conservation et de conditionnement, • de préparations culinaires. Au cours de l'évaluation, le candidat sera interrogé sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec les compétences mises en œuvre et les activités conduites. Les modalités de cette évaluation sont précisées dans les annexes du présent livret. **2ème partie : « Entretien du linge »** **Evaluation basée sur C22, C45C, C46 « Entretien du linge »** **Durée : 1 h30 + entretien oral (10 min maximum)** A partir de la description d'une situation professionnelle relevant du contexte collectif, le candidat conduira des tâches mettant en œuvre des techniques : • d'entretien du linge en collectivité. Au cours de l'évaluation, le candidat sera interrogé sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec les compétences mises en œuvre et les activités conduites. Les modalités de cette évaluation sont précisées dans les annexes du présent livret. Rappel : L'épreuve EP2 prévoit également une évaluation en milieu professionnel
Des outils complémentaires destinés à faciliter l'élaboration des situations d'évaluation sont joints dans les annexes.	

11 – Grilles d'évaluation :

Page 16 : grille d'évaluation de EP1 Pages 17 et 18 : grilles d'évaluation de EP2

CAP Assistant technique en milieu familial et collectif **EP1- Services aux familles – Coefficient 6** **CCF – Evaluation en établissement de formation**	Identification du candidat Etablissement : Session :

Compétences évaluées	**Indicateurs d'évaluation**	**Niveau atteint (*)**				**Note**
		4	3	2	1	
C 11 Prendre les consignes de travail	Lecture et interprétation pertinente des consignes					**/10**
C 12 Dresser l'état des lieux du contexte de travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités	Identification correcte des contraintes, des ressources et des risques. Interprétation correcte des ressources techniques (fiches techniques, protocoles…)					
C13 Apprécier l'autonomie, l'initiative dans le travail…	Autonomie dans l'activité, prise d'initiative négociée					
C21 Elaborer le plan de travail	Voir planning d'organisation du travail					**/15**
C 41F Mettre en œuvre les techniques de conservation en milieu familial	Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie Organisation rationnelle Maîtrise des gestes et des techniques Respect des protocoles Rapidité d'exécution Qualité du résultat					**/25**
C42F Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial						
C43F Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial						
C 44 F Entretenir le logement et les espaces de vie privée	Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie Organisation rationnelle Maîtrise des gestes et des techniques Respect des protocoles Rapidité d'exécution Qualité du résultat					**/25**
C 45 F Entretenir le linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial	Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie Organisation rationnelle Maîtrise des gestes et des techniques Respect des protocoles Rapidité d'exécution Qualité du résultat					**/25**
Maîtriser les aspects scientifiques et technologiques liés aux activités conduites (Oral)	Connaissances scientifiques et technologiques pour les savoirs : S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S8					**/20**
Toute note inférieure à 60/120 sera justifiée au dos de la feuille					**TOTAL**	**/ 120**

* 4 (maîtrisé) 3 (assez bien maîtrisé) 2 (insuffisamment maîtrisé) 1 (non maîtrisé)

Nom et émargement :

Professeur(s) **Professionnel(s)**

CAP Assistant technique en milieu familial et collectif **EP2- Services aux collectivités – Coefficient 3** **CCF – Evaluation en établissement de formation** **1ère partie : préparations culinaires**	Identification du candidat : Etablissement : Session :

Compétences évaluées	**Indicateurs d'évaluation**	**Niveau atteint (*)**				**Note**
		4	3	2	1	
C 22 Mettre en place les moyens nécessaires aux activités	Tenue et attitude professionnelle adaptée Respect des pesées, des dilutions Matériels opérationnels Disposition rationnelle du poste de travail Remise en ordre du poste de travail					**/6**
C 23 Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, de produits d'entretien, de consommables…	Sorties conformes aux besoins exprimés et aux consignes Respect du plan de rangement du matériel, des produits et des denrées					**/2**
C42 C Mettre en œuvre les techniques de préparations culinaires en collectivités.	Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie Respect de la marche en avant Respect de l'organisation prévue Maîtrise des gestes et des techniques Respect des protocoles Rapidité d'exécution Qualité du résultat					**/ 14**
Compléter un document contribuant à la qualité des productions						**/ 2**
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.	Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie Respect de la marche en avant Respect de l'organisation prévue Maîtrise des gestes et des techniques Respect des protocoles Rapidité d'exécution Qualité du résultat					**/ 6**
C46 Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en œuvre des solutions de remédiation.	Compléter la fiche d'auto évaluation					**/2**
Maîtriser les aspects scientifiques et technologiques liés aux activités (Oral)	Connaissances scientifiques et technologiques pour les savoirs : S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S8					**/8**
Toute note inférieure à 20/40 sera justifiée au dos de la feuille TOTAL						**/40**

* 4 (maîtrisé) 3 (assez bien maîtrisé) 2 (insuffisamment maîtrisé) 1 (non maîtrisé)

Nom et émargement :

Professeur(s) **Professionnel(s)**

CAP Assistant technique en milieu familial et collectif **EP2- Services aux collectivités – Coefficient 3** **CCF – Evaluation en établissement de formation** **2ème partie : entretien du linge en collectivité**	Identification du candidat : Etablissement : Session :

Compétences évaluées	**Indicateurs d'évaluation**	**Niveau atteint (*)**				**Note**
		4	3	2	1	
C 22 Mettre en place les moyens nécessaires aux activités	Tenue et attitude professionnelle adaptée Respect des dilutions Matériels opérationnels Disposition rationnelle du poste de travail Remise en ordre du poste de travail					**/5**
C 45 C Entretenir le linge en collectivités	Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie Respect du circuit du linge Respect de l'organisation prévue Maîtrise des gestes et des techniques Respect des protocoles (tri, lavage, séchage…) Rapidité d'exécution Qualité du résultat					**/9**
C46 Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en œuvre des solutions de remédiation.	Compléter la fiche d'auto évaluation					**/ 2**
Maîtriser les aspects scientifiques et technologiques liés aux activités (Oral)	Connaissances scientifiques et technologiques pour les savoirs : S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S8					**/ 4**
Toute note inférieure à 10/20 sera justifiée au dos de la feuille **TOTAL**						**/20**

* 4 (maîtrisé) 3 (assez bien maîtrisé) 2 (insuffisamment maîtrisé) 1 (non maîtrisé)

Nom et émargement :
Professeur(s) Professionnel(s)

CAP ATMFC

L’évaluation cours de la formation en milieu professionnel

LES PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

La durée de la formation en milieu professionnel est de **14 semaines***		**Lieux**		**Objectifs**
		Structures collectives	**Domicile privé des personnes**	
1ERE ANNEE	**7 semaines**	**→ 7 semaines** ➢ par exemple 2 périodes de 3 et 4 semaines	*Il est préférable de positionner les PFMP au domicile privé sur la 2e année.*	➢ Acquérir les compétences spécifiques des emplois qui caractérisent le CAP ATMFC ➢ Développer les capacités d'autonomie et de responsabilité
2EME ANNEE	**7 semaines**	**→ 5 semaines** ➢ en 1 ou 2 périodes selon le choix de l'équipe	**→ 2 semaines minimum** *Si cette période au domicile privé va au-delà de 2 semaines, la période en structure collective sera diminuée d'autant.*	

*Arrêté du 22 juillet 2019 - Création et modalités de délivrance de la spécialité Assistant technique en milieux familial et collectif : modification

Structures collectives :

De quelles structures s'agit-il ?

Les élèves pourront effectuer leurs PFMP dans les collectivités accueillant des enfants, des adolescents ou des adultes. Il pourra s'agir :

- d'établissements scolaires : écoles, collèges, lycées, …
- d'établissements à caractère sanitaire et/ou social : IME, structures d'accueil de personnes handicapées, cliniques, hôpitaux, maisons de retraite, centres de long séjour, centres d'accueil de jour, crèches (services généraux)…
- d'autres structures : foyers de jeunes travailleurs, VVF, ...

Les élèves pourront également être placés dans les établissements de restauration collective : cuisines centrales, restaurants d'entreprise.

Quelles sont les organisations préconisées ?

L'organisation des PFMP est laissée à l'initiative des équipes pédagogiques. Toutefois sur l'ensemble des périodes en structures collectives, il est judicieux que les élèves réalisent les trois types d'activités (entretien du linge, entretien des locaux, préparations-service des repas) et découvrent plusieurs structures.

La structure d'accueil pour la PFMP de 2e année devra permettre d'évaluer :

- le service des repas, des collations en collectivités,
- l'entretien courant des locaux collectifs.

Domicile privé des personnes :

De quelles structures s'agit-il ?

Les élèves ne peuvent effectuer leur PFMP que dans le cadre de structures prestataires ou mandataires : associations de placement d'aides ménagères, associations d'insertion, associations d'aide aux mères, …

Il n'est pas exclu de placer les élèves dans le cadre de structures à but lucratif.

ÉVALUATION DE LA FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

1 – Publics concernés :

L'évaluation concerne les candidats des lycées professionnels publics et privés sous contrat.

2 – Lieu :

L'évaluation a lieu dans les entreprises d'accueil.

3 – Période(s) – Évaluateurs :

En entreprise, l'observation du candidat se réalise tout au long de la période de formation avec éventuellement des observations ponctuelles sur des tâches particulières dans le cadre des activités précisées par le règlement d'examen notamment en fin de période afin de prendre en compte les compétences terminales.

- **La formation au domicile privé individuel** fait l'objet d'une évaluation sous la forme d'une fiche d'appréciation.

- L'évaluation est conduite par le (ou les) professionnel(s)-tuteur(s).
  Des documents sont proposés pour évaluer le stagiaire :
  → Il s'agit dans tous les cas d'une évaluation « formative », **page 22 et 23**

  Les appréciations relatives à la formation en milieu familial effectuée en 2ème année peuvent pondérer la proposition de note pour EP1. Ainsi à partir des appréciations portées par le tuteur sur les fiches d'évaluation formative, l'équipe pédagogique pourra éventuellement pondérer la note finale obtenue sur 120 points de la façon suivante :
  - **Ajouter de 1 à 10 points sur 120 pour un bilan positif,**
  - **Retirer de 1 à 10 points sur 120 pour un bilan négatif,**
  - **Maintenir la note obtenue pour un bilan neutre.**

  Cette pondération figurera sur la fiche individuelle de synthèse des notes obtenues.

- **La formation en structures collectives** fait l'objet d'une évaluation sous la forme d'une fiche d'appréciation. Pour la dernière PFMP, en année terminale, l'évaluation est prise en compte au titre de l'épreuve EP2 (Coef.3).

  L'évaluation est organisée le plus tard possible**.** L'évaluation est conduite par le professionnel-tuteur en concertation avec un membre de l'équipe pédagogique. Une note établie conjointement est proposée au jury.

  La présence du candidat à l'entretien est possible mais la proposition de note est strictement confidentielle et ne doit pas lui être communiquée (afin de respecter les règles de souveraineté des jurys).

  Des documents sont proposés pour évaluer le stagiaire au cours de sa formation en structures collectives :
  → Pour une évaluation « formative », pages 21 et 25
  → Pour l'évaluation « certificative », page 26 et 27

CAP ATMFC **Formation en milieu professionnel, effectuée au DOMICILE PRIVÉ INDIVIDUEL** **Nom de la structure :** ☐ familles ☐ pers. âgées ☐ pers. handicapées Périodes : du……au……	**Identification du stagiaire :** ***Cette évaluation est FORMATIVE***

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES (Cocher les parties grisées correspondant à votre appréciation)

Pour les compétences ci-dessous, on appréciera : - *le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie,* - *l'organisation du travail dans le temps et dans l'espace,* - *l'adaptation à l'équipe,* - *l'adaptation aux matériels, aux méthodes et aux situations imprévues,* - *la communication dans l'équipe, avec les usagers.*	Très satisfaisant	Satisfaisant	Moyennement satisfaisant	Non satisfaisant
☐ Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation				
☐ Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation				
☐ Entretenir le logement et des espaces de vie privée				
☐ Entretenir le linge, des vêtements personnels et des accessoires vestimentaires				

QUALITÉS PROFESSIONNELLES (Cocher les cases grisées correspondant aux observations)

Tenue, propreté	Très soignée		Correcte		Négligée	
Langage	Adapté et professionnel		Convenable		Inadapté	
Ponctualité	Très ponctuel		Quelques retards		Retards fréquents	
Maîtrise de soi	Accepte les contraintes, remarques et conseils		Convenable		Ne se maîtrise pas	
Aptitude physique	Très bonne résistance		Bonne résistance		Vite fatigué	
Motivation	Très motivé		S'intéresse aux activités		Aucune motivation	
Intégration dans l'équipe	S'intègre facilement		Cherche à s'intégrer		Ne s'intègre pas	
Aptitude à s'informer	Fait preuve de curiosité		Cherche à s'informer		Ne pose pas de questions	
Prise d'initiative dans la limite de ses compétences	Prend des initiatives		Suit les instructions		Besoin d'être dirigé à chaque étape	
Rigueur dans le travail	Très rigoureux		Essaie d'être méthodique		Travail peu soigné et/ou brouillon	
Rapidité d'exécution	Très rapide		Délais d'exécution acceptable		Très lent	

AUTRES OBSERVATIONS
- **Aptitudes professionnelles** constatées au cours de ce stage : _____ _____ _____ _____ - **Aptitudes à développer** pour continuer dans cette profession : _____ _____ _____ _____ - **Appréciation générale** : _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ Nombre de ½ journées d'absences : ….. **NOM du professionnel tuteur : …… DATE :……** **FONCTION : …….** **SIGNATURE :**

CAP ATMFC **Formation en milieu professionnel, effectuée en STRUCTURES COLLECTIVES** **Nom de la structure :** Période : du……au……..	**Identification du stagiaire :** ***Cette évaluation est FORMATIVE***

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES (Cocher les parties grisées correspondant à votre appréciation)

Pour les compétences ci-dessous, on appréciera : - *le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie,* - *l'organisation du travail dans le temps et dans l'espace,* - *l'adaptation à l'équipe,* - *l'adaptation aux matériels, aux méthodes et aux situations imprévues,* - *la communication dans l'équipe, avec les usagers.*	Très satisfaisant	Satisfaisant	Moyennement satisfaisant	Non satisfaisant
☐ Mettre en œuvre les techniques de préparations culinaires				
☐ Assurer le service des repas et des collations				
☐ Assurer l'entretien courant des locaux				
☐ Entretenir le linge				

QUALITÉS PROFESSIONNELLES (Cocher les cases grisées correspondant aux observations)

Tenue, propreté	Très soignée		Correcte		Négligée	
Langage	Adapté et professionnel		Convenable		Inadapté	
Ponctualité	Très ponctuel		Quelques retards		Retards fréquents	
Maîtrise de soi	Accepte les contraintes, remarques et conseils		Convenable		Ne se maîtrise pas	
Aptitude physique	Très bonne résistance		Bonne résistance		Vite fatigué	
Motivation	Très motivé		S'intéresse aux activités		Aucune motivation	
Intégration dans l'équipe	S'intègre facilement		Cherche à s'intégrer		Ne s'intègre pas	
Aptitude à s'informer	Fait preuve de curiosité		Cherche à s'informer		Ne pose pas de questions	
Prise d'initiative dans la limite de ses compétences	Prend des initiatives		Suit les instructions		Besoin d'être dirigé à chaque étape	
Rigueur dans le travail	Très rigoureux		Essaie d'être méthodique		Travail peu soigné et/ou brouillon	
Rapidité d'exécution	Très rapide		Délais d'exécution acceptable		Très lent	

AUTRES OBSERVATIONS
- **Aptitudes professionnelles** constatées au cours de ce stage : _____ _____ _____ _____ - **Aptitudes à développer** pour continuer dans cette profession : _____ _____ _____ _____ - **Appréciation générale** : _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ Nombre de ½ journées d'absences : ….. **NOM du professionnel tuteur : …….** **DATE :……** **FONCTION : …….** **SIGNATURE :**

CAP Assistant technique en milieu familial et collectif **EP2 CCF- Services aux collectivités – Coefficient 3** **Evaluation de la formation en structures collectives**	Identification du candidat : Session :

Période :	Structure collective :
du…… au ……	

Compétences évaluées		**Positionnement**				**Note**
		++	**+**	**-**	**- -**	
	Pour les compétences grisées, on appréciera : - *le respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie ;* - *le respect des protocoles, des consignes, des circuits, de l'organisation prévue ;* - *la maîtrise des gestes et des techniques ;* - *la rapidité d'exécution ;* - *la qualité du résultat.*					
C 43C - Assurer le service des repas, des collations en collectivités	- Vérifier et mettre en service les matériels assurant la conservation et le maintien en température - Mettre en place et desservir les espaces de distribution et de repas - Conduire la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance - Approvisionner et réapprovisionner les espaces de distribution - Distribuer les repas, les collations auprès des convives - Traiter les excédents et éliminer les restes					**/6**
C 44 C- Assurer l'entretien courant des locaux collectifs	- Assurer le tri et le lavage manuel, le lavage mécanisé de la vaisselle - Mettre en oeuvre les techniques manuelles ou mécaniques de nettoyage des locaux collectifs et des équipements : - dépoussiérage - lavage, séchage : vitres, parois, équipements, sols - protection des sols (pose d'émulsion et lustrage) - Nettoyer et décontaminer les locaux, équipements et 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 - Collecter, trier et évacuer les déchets ; maintenir en état le local à déchets					**/6**
C 31 S'adapter à une organisation différente, à une organisation imprévue	*Réponse adaptée à la diversité des situations* *Prise en compte de l'activité des autres professionnels*					**/ 3**
C 52 Transmettre des informations à caractère professionnel	*Transmission fidèle des informations avec un vocabulaire adapté*					**/2**
Appréciation des qualités professionnelles	*Voir fiche page suivante pour aide à l'évaluation*					**/ 3**
Toute note inférieure à 05/20 sera justifiée sur la 2ème page					**TOTAL**	**/20**

* **++** (maîtrisé) + (assez bien maîtrisé) - (insuffisamment maîtrisé) - **-** (non maîtrisé)

Nom et émargement :

Professionnel tuteur : **Professeur :**

APPRECIATION DES QUALITÉS PROFESSIONNELLES sur 3 points (Cocher les cases grisées correspondant aux observations)						
Tenue, propreté	Très soignée		Correcte		Négligée	
Langage	Adapté et professionnel		Convenable		Inadapté	
Ponctualité	Très ponctuel		Quelques retards		Retards fréquents	
Maîtrise de soi	Accepte les contraintes, remarques et conseils		Convenable		Ne se maîtrise pas	
Aptitude physique	Très bonne résistance		Bonne résistance		Vite fatigué	
Motivation	Très motivé		S'intéresse aux activités		Aucune motivation	
Intégration dans l'équipe	S'intègre facilement		Cherche à s'intégrer		Ne s'intègre pas	
Aptitude à s'informer	Fait preuve de curiosité		Cherche à s'informer		Ne pose pas de questions	
Prise d'initiative dans la limite de ses compétences	Prend des initiatives		Suit les instructions		Besoin d'être dirigé à chaque étape	
Rigueur dans le travail	Très rigoureux		Essaie d'être méthodique		Travail peu soigné et/ou brouillon	

Les documents à présenter au jury final

DOSSIER À CONSTITUER POUR CHAQUE CANDIDAT

➢ L'établissement de formation collecte et conserve, pour chaque candidat, en vue du jury final, les documents du CCF :

▪ Épreuve EP1	
• les documents supports de l'évaluation en établissement de formation :	
- le sujet de la situation	page 40
- la grille d'évaluation de la situation	page 16
• les fiches d'appréciation de la période de formation en milieu professionnel au domicile privé des personnes, remplies par le (ou les) professionnel(s)-tuteur(s) et signées par les responsables des structures, justifiant éventuellement la pondération de la note proposée.	page 22-23
▪ Épreuve EP2	
• les documents supports de l'évaluation en établissement de formation :	
○ 1ère Partie : *Préparations culinaires*	
- le sujet de la situation	page 46
- la grille d'évaluation de la situation	page 17
○ 2ème Partie : *Entretien du linge de collectivité*	
- le sujet de la situation	page 54
- la grille d'évaluation de la situation	page 18
• les documents supports de l'évaluation en milieu professionnel (évaluation certificative en structures collectives)	page 26-27
➢ Tous ces documents sont regroupés dans une pochette constituée par **la fiche individuelle de synthèse des notes obtenues** en Contrôle en Cours de Formation - tirage A3, formant chemise.	page 30
➢ Joindre le dossier d'évaluation de la PSE en CCF*	Se reporter aux consignes académiques
➢ L'attestation de formation en entreprise et, s'il y a lieu, les dérogations à la durée.	page 31-32

Etablissement	**FICHE INDIVIDUELLE DE SYNTHÈSE DES NOTES OBTENUES**	ACADÉMIE DE BESANÇON Liberté Égalité Fraternité Session

Candidat : NOM : Prénom : Date de naissance :		**N° d'inscription :**
CAP **Assistant(e) technique en milieux familial ou collectif**		**Note obtenue, coefficientée**
Épreuve EP1	Évaluation en établissement de formation Pondération éventuelle avec les bilans PFMP 2ème année : + ou – 10 points **Total**	**/120** **……** **/120**
	Chef d'œuvre	**/20**
Épreuve EP2	Évaluation en établissement de formation : ○ Préparations culinaires ○ Entretien du linge	**/40** **/20**
	Évaluation en structures collectives	**/60**

ATTESTATION DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Je soussigné(e) ..... Proviseur du lycée professionnel
Directeur du lycée professionnel privé .....

certifie que l'élève
NOM – Prénom : ..... inscrit(e) dans l'établissement que je dirige en classe de CAP Assistant(e) Technique en milieu familial ou collectif

a suivi, conformément à la réglementation en vigueur, une formation en entreprise en rapport avec le diplôme préparé d'une durée de :

	Etablissement (Nom – Adresse)	Dates de la formation en entreprise	Activités confiées	Nombre de semaines
Formation en structures collectives			☐ Préparation des repas ☐ Distribution repas ☐ Entretien du linge ☐ Entretien des locaux	
			☐ Préparation des repas ☐ Distribution repas ☐ Entretien du linge ☐ Entretien des locaux	
			☐ Préparation des repas ☐ Distribution repas ☐ Entretien du linge ☐ Entretien des locaux	
			☐ Préparation des repas ☐ Distribution repas ☐ Entretien du linge ☐ Entretien des locaux	

TOTAL DES SEMAINES DE FORMATION EN STRUCTURES COLLECTIVES

Formation au domicile privé	Etablissement (Nom – Adresse)	Dates de la formation en entreprise	Activités confiées	Nombre d'heures
			☐ Famille ☐ Personnes âgées ☐ Personnes handicapées	
			☐ Famille ☐ Personnes âgées ☐ Personnes handicapées	

TOTAL DE LA FORMATION AU DOMICILE PRIVE (2 semaines min.)

TOTAL DE LA FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL (14 semaines minimum)

A **le** **Signature du chef d'établissement**

CAP ATMFC

Annexes

COMPLÉMENTS POUR L'ÉVALUATION DE L'EPREUVE EP1
« SERVICE AUX FAMILLES »

EP1 – Précisions sur le cahier des charges

Evaluation basée sur C11, C12, C13, C21, C41F, C42F, C43F, C44F, C45F
Durée : 4 h maximum
Cette durée comprend 20 min pour élaborer le plan de travail (C21) + 10 min maximum pour l'entretien oral.

Rappel du cahier des charges (page 13) :

A partir de la description d'une situation professionnelle, empruntée au domicile familial, le candidat conduira un ensemble de tâches comparables à celles d'une intervention en milieu familial.
Ces tâches lui feront mettre en œuvre des techniques :

- de préparation des repas et/ou des collations
- de service des repas et/ou des collations
- d'entretien du logement et des espaces de vie privée
- d'entretien du linge, des vêtements personnels et des accessoires vestimentaires.

Les compétences organisationnelles seront évaluées par la rédaction d'un plan de travail.

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

Compétences évaluées :

C41 F **Mettre en œuvre les techniques de conservation en milieu familial**	
	Conditionner et stocker les denrées, les restes alimentaires
C 42 F **Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial**	
	Réaliser 2 préparations pour, au maximum, 4 personnes : - une préparation, avec cuisson, faisant appel aux techniques de base, - une préparation sans cuisson ou une collation.
C 43 F **Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial**	
	Activité demandée : - Mettre en attente de service les repas ou les préparations - Dresser, servir les plats ou les collations à table, au fauteuil ou au lit - Desservir la table, l'espace repas
C 44 F **Entretenir le logement et les espaces de vie privée**	
	Réaliser des tâches d'entretien courant ou périodique, ou des travaux spécifiques, dans les différentes pièces de l'habitation (cuisine, salle de bains et WC, séjour, chambres)
C 45 F **Entretenir le linge, les vêtements, les accessoires**	
	Conduire des activités de Tri/Lavage/Séchage ou de Repassage ou de Réfection du linge et des vêtements ou d'Entretien des accessoires vestimentaires.

Une répartition équilibrée du temps de travail sera prévue entre les 3 types d'activités : préparation et service du repas ou d'une collation, entretien du linge et entretien du logement. Chacune d'elles n'excédera pas une heure.

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

Objectif : préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial

Activité demandée :

● Réaliser 2 préparations pour au maximum 4 personnes, dont :
- une préparation avec cuisson faisant appel aux techniques de base,
- une préparation sans cuisson ou une collation.

● Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial :

Au choix en fonction de la difficulté des préparations
- Mettre en attente de service les repas ou les préparations
- Dresser, servir les plats ou les collations à table, au fauteuil ou au lit
- Desservir la table, l'espace repas

Préparation avec cuisson	**Préparation culinaire sans cuisson ou collation**		**Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation**
	Préparation culinaire sans cuisson	**Collation**	
Entrée chaude : quiches, tartes…. Cuisson du poisson ou de la viande ou des œufs : sauter, rôti, grillade, ragoût, blanquette, court-bouillon … Potage, crème de légumes ……. Gratin de légumes ou de pâtes ….. Cuisson des légumes ou des produits céréaliers : à l'eau, à la vapeur, au four,……. Dessert : crêpes, gaufres, compotes, entremets lactés, crème prise, fruits pochés, riz au lait, semoule à la condé, cake, quatre-quarts ……	Entrée froide : crudités avec sauce vinaigrette, au yaourt, à la crème fraîche, au fromage blanc, à la mayonnaise : céleri rémoulade, carottes râpées, betteraves rouges à la vinaigrette, concombre à la crème…… Entrée froide avec utilisation de semoule : taboulé Assiette de charcuterie Dessert : Mousse au chocolat, salade de fruits, fromage blanc aux fruits…….	Un petit déjeuner ou un goûter Préparation d'une boisson chaude : chocolat, café, thé, tisane Préparation d'une boisson froide : Chocolat, lait aromatisé, jus de fruits	Mettre en attente de service les repas ou les préparations Dresser, servir les plats ou les collations à table, au fauteuil ou au lit Desservir la table, l'espace repas

C 44 F
Entretenir le logement et les espaces de vie privée

On pourra demander (liste non exhaustive) :

	Entretien quotidien	Entretien périodique	Travaux spécifiques
La cuisine	- Rangements - Lavage manuel de la vaisselle - Rangement de la vaisselle sale dans le lave-vaisselle - Lavage et désinfection des surfaces alimentaires : plans de travail, table, évier, cuisinière - Dépoussiérage manuel ou mécanisé du sol - …	- Entretien des parois verticales : vitres et fenêtres, murs - Entretien des plafonds - Entretien de la poubelle - Entretien des éléments mobiliers et des équipements électroménagers - Entretien des luminaires - Lavage manuel et séchage du sol - …	- Débarrassage des poubelles - Opérations de tri sélectif - Lavage et désinfection du réfrigérateur, du micro ondes - Dégraissage de la hotte, du four, de la rôtissoire - Nettoyage du filtre, et réapprovisionnement des produits du lave-vaisselle (sel, produit de rinçage) - Changement du filtre de la hotte - Détartrage : bouilloire électrique, cafetière, … - …
La salle de bains, les WC	- Lavage et désinfection des équipements sanitaires : lavabo, receveur de douche, baignoire, bidet, WC - Dépoussiérage manuel ou mécanisé du sol - Dépoussiérage des éléments mobiliers et des équipements électroménagers - Entretien des miroirs - …	- Dépoussiérage manuel ou mécanisé du sol - Lavage et séchage du sol - Lavage et désinfection des surfaces verticales : parois de douche, parois carrelées, murs - Entretien des miroirs - Entretien des étagères - Entretien de la poubelle - Entretien des luminaires - …	- Débarrassage des poubelles - Détartrage : robinets, cuvette des WC - Rangement des meubles - Nettoyage des filtres : lave-linge, sèche-linge - Tri, rangement, entretien de l'armoire à pharmacie - …
Le séjour	- Rangements - Dépoussiérage manuel ou mécanisé du sol - …	- Dépoussiérage manuel ou mécanisé des sols - Décoration, des miroirs, des cadres, … - Lavage et séchage manuel des sols non textiles - Dépoussiérage des meubles - Dépoussiérage des objets de décoration, miroirs, cadres, … - Entretien des équipements : TV, Hi Fi, … - Entretien des vitres et fenêtres - Entretien des luminaires - Arrosage, dépoussiérage des plantes, - …	- Remise en cire des meubles - Détachage des revêtements textiles : tapis, moquette, canapé, fauteuils, galettes de sièges, … - Nettoyage en profondeur des revêtements textiles : tapis, moquette, canapé, fauteuils, galettes de sièges - Entretien des cadres - Entretien des plantes - Entretien du lieu de vie des animaux domestiques - …
Les chambres	- Réfection des lits - Dépoussiérage manuel ou mécanisé du sol - …	- Changements des draps - Dépoussiérage manuel ou mécanisé des sols - Lavage manuel des sols non textiles - Dépoussiérage des meubles - Dépoussiérage des objets de décoration, miroirs, cadres, … - Entretien des vitres et fenêtres - Entretien des luminaires - …	- Débarrassage des poubelles - Opérations de tri sélectif - Participer au tri sélectif - Remise en cire des meubles - Rangement du linge dans les armoires - Entretien des cadres - …

C 44 F
Entretenir le logement et les espaces de vie privée

Chaque situation d'évaluation doit correspondre à une difficulté de 4 ★.

Cotation (indicative) des difficultés :

ACTIVITES DANS LA CUISINE																					
Entretien quotidien						Entretien périodique						Entretien spécifique								Tri et éliminati on des déchets	
C 442	C 445	C 441	C 441	C 442	C 442	C 442	C 442	C 442	C 442	C 444	C 444	C 444	C 444	C 444	C 444	C 443	C 443	C 443	C 443	C 446	C 446
Lavage séchage des portes de placards	rangement	lavage manuel de la vaisselle	rangement vaisselle sale dans le lave-vaisselle + début cycle	lavage rinçage séchage des surfaces alimentaires horizontales (table, plans de travail…)	lavage séchage de la table de cuisson	lavage séchage des surfaces verticales (faïences…)	lavage et désinfection de l' évier	dépoussiérage manuel du sol	lavage manuel du sol	entretien des vitres	entretien des fenêtres, des murs	dépoussiérage des plafonds lessivage des plafonds	lavage désinfection de la poubelle	lavage désinfection du micro-ondes	entretien des luminaires	lavage désinfection du réfrigérateur	dégraissage de la hotte	dégraissage du four	dégraissage de la rôtissoire	vider la poubelle	effectuer le tri sélectif des déchets selon les consignes
★	★	★★	★★	★	★★	★	★★	★	★	★★	★★★	★★ ou ★★★	★★	★★	★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★	★★

ACTIVITES DANS LA SALLE DE BAINS ET LES WC								
Entretien courant			Entretien périodique			Entretien spécifique		Tri, élimination, des déchets
C 442	C 442	C 442	C 442	C 444	C 442	C 444	C 445	C 446
Lavage désinfection des mobiliers sanitaires (lavabo, bidet, receveur de douche, WC)	lavage désinfection des surfaces verticales et horizontales (miroirs, plan de toilette)	dépoussiérage du sol lavage du sol	lavage désinfection des parois verticales (parois de douche, faïences, murs)	entretien des luminaires	Lavage séchage des portes	détartrage des robinets	rangement et entretien des meubles	vidage et entretien de la poubelle
★★	★	★★	★★	★	★★	★★	★★★	★

ACTIVITES DANS LE SEJOUR

Entretien courant		Entretien périodique										Entretien spécifique				
C 445	C 442	C 444	C 444	C 444	C 444	C 444	C 444	C 444	C 444	C 444	C 444	C 444	C 444	C 444	C 444	C 444
rangement selon les souhaits de la personne	dépoussiérage manuel ou mécanisé des sols	détachage des revêtements textiles	aspiro-brossage des sols textiles	dépoussiérage des meubles, de la télévision...	dépoussiérage des objets de décoration (bibelots)	dépoussiérage des stores, cantonnières...	dépoussiérage des plafonds	lavage manuel des sols non textiles	entretien des vitres	entretien des fenêtres	entretien des luminaires	entretien à fond des meubles en bois (pose de cire)	injection-extraction des revêtements textiles	entretien à fond des cadres	entretien des plantes	entretien du lieu de vie des animaux (panier du chien, caisse du chat, cage à oiseaux, aquarium...)
★	★	★★	★	★	★★	★★	★	★	★★	★★ ★	★★	★★ ★	★★ ★	★★	★★	★★ à ★★★

ACTIVITES DANS LES CHAMBRES

Entretien courant		Entretien périodique						Entretien spécifique			Tri et élimination des déchets
C 442	C 442	C 442	C 442	C 444	C 444	C 444	C 444	C444	C 445	C 444	C 446
réfection des lits	dépoussiérage manuel ou mécanisé des sols	changement des draps	lavage manuel du sol	dépoussiérage du plafond	entretien des luminaires	entretien des vitres	entretien des fenêtres	entretien à fond des meubles (pose de cire)	rangement du linge dans les armoires	entretien à fond des cadres	évacuation des déchets selon les consignes
★★	★	★	★	★	★	★★	★★★	★★★	★★	★★	★★

C 45 F
Entretenir le linge, les vêtements, les accessoires

Les activités qui pourront être le support de l'évaluation sont classées en 4 catégories :

- A : Tri – Lavage – Séchage
- B : Repassage
- C : Réfection
- D : Divers

Chaque situation d'évaluation doit comporter des activités d'au moins deux de ces catégories.

Chaque situation d'évaluation doit correspondre à une difficulté de 4 ★.

Activités	Propositions de sujets	Cotation
A : Tri – Lavage – Séchage Entreposer et trier le linge sale Laver à la main le linger et les vêtements personnels, mettre en place le séchage et entreposer le linge sec en vue du repassage Laver à la machine le linger et les vêtements personnels, mettre en place le séchage et entreposer le linge sec en vue du repassage	1A : Trier et visiter un sac de linge de matières textiles diverses. Justifier votre tri. 2A : Charger et mettre en fonctionnement le lave-linge 3A : Décharger le lave linge. Procéder au séchage (étendage ou sèche-linge) 4A : Réaliser le lavage à la main d'articles fragiles. Mettre en place le séchage	★★ ★ ★ ★
B : Repassage Repasser et plier le linge et les vêtements Ranger le linge, les vêtements et les accessoires vestimentaires	1B : Repasser au fer et plier : 1 drap de lit une personne, 1 taie d'oreiller. Plier 3 serviettes de toilette. 2B : Repasser au fer 1 chemisier et 1 jupe. 3B : Repasser au fer 1 chemise d'homme et laisser sur cintre. Plier 2 draps de bain. 4B : Repasser au fer et plier 3 torchons de cuisine, 1 sweat et 1 T-shirt.	★★ ★★★ ★★★ ★
C : Réfection Effectuer des travaux de réfection courants du linge et des vêtements (attaches, boutons, partie d'ourlet, …)	1C : Recoudre à la machine une poche dont une partie est décousue 2C : Coudre un bouton sur une robe de chambre 3C : Fixer une attache sur un torchon. 4C : Remplacer à la machine un lien de tablier usagé. 5C : Recoudre à la main l'ourlet d'une robe ou d'un pantalon.	★★ ★ ★★ ★★ ★★
D : Divers Entretenir les accessoires vestimentaires	1D : Entretenir une paire de chaussures en cuir 2D : Entretenir un sac à main	★ ★

EP1– Maquette de présentation des situations d'évaluation aux candidats

CAP Assistant(e) technique en milieux familial et collectif **Évaluation de EP1**
Evaluation en centre de formation – Durée 4h maximum

Etablissement :	**Date :**

Identification du candidat :	**N°**		**Note obtenue :**
	Nom		
	Prénom		/ 20

<u>Description de la situation Professionnelle :</u>

- *Lieu de travail*
- *Description de la famille*
- *Autre intervenant éventuel (à préciser)*
- *Travail à réaliser*

Vous disposez de 4 heures maximum (remise en état comprise) pour réaliser les travaux ci-dessous. Vous êtes libre de choisir votre organisation.

1 - Elaborer votre planning d'organisation du travail à l'aide du document fourni. (20 minutes maximum).

2 - Réaliser les 2 préparations culinaires ou réaliser la préparation culinaire et la collation :

Préparation 1 :

Préparation 2 ou collation :

3 – Servir ou mettre en attente avant le service :

4 – Réaliser l'entretien ….
(Entretien du Cadre de Vie)

5 – Réaliser l'entretien …
(Entretien du Linge et des Vêtements)

3 - Répondre aux questions du(des) examinateurs(s) pendant ou à l'issue du travail réalisé (durée maximale de 10 minutes).

EP1 – Propositions pour l'évaluation des savoirs associés

Savoirs associés	Questions
S1 : Hygiène professionnelle	- Justifier la nécessité du lavage des mains - Indiquer la température de congélation réglementaire - Enoncer le principe du maintien en liaison chaude, en liaison froide (en cas de portage des repas à domicile) - Situer le lieu de rangement des denrées alimentaires dans un réfrigérateur - Justifier l'intérêt de conditionner un reste de plat avant de le réfrigérer - …
S2 : Sciences de l'alimentation	- Indiquer le rôle de la levure chimique - Justifier la température de cuisson d'un aliment (démarrage à froid ou à chaud) - Justifier la nécessité de citronner les fruits après les avoir épluchés - Préciser les besoins alimentaires particuliers pour les personnes âgées - Lister les mentions obligatoires d'une étiquette alimentaire - Compléter le menu - …
S8 F : Technologie du logement, des équipements, des appareils, des produits <u>familiaux</u>	- Énoncer les règles d'hygiène et de sécurité à respecter lors de l'utilisation et de l'entretien d'un appareil - Justifier les opérations de maintien en fonctionnement de certains appareils (réfrigérateur, congélateur…) - Justifier le choix des accessoires (économe, coupe légumes électrique…) - Expliquer la démarche à suivre pour utiliser le lave-vaisselle - …
S3 : Produits et matériaux communs aux 2 secteurs	- Expliquer les mentions inscrites sur une étiquette textile - Justifier la présence d'une étiquette sur un vêtement - Citer les matériaux présents dans la pièce - Enoncer les précautions à prendre pour l'entretien de ces matériaux - Citer les différentes familles de produits et donner un exemple d'utilisation - Citer les précautions à prendre pour le rangement des produits - …
S4 : Organisation du travail	- Justifier l'utilisation d'un planning - Expliquer ce qu'est un cahier des charges ainsi que son utilité - Citer les différentes pièces d'intervention - …
S5 : Communication professionnelle	- Citer les qualités requises pour occuper un poste d'assistante technique en milieu familial - …
S6 : Qualité de services en milieu familial	- Enoncer les indicateurs de qualité pour les activités conduites - Justifier la qualité de votre travail (le temps, le relationnel, le résultat, l'hygiène et la sécurité …) - Proposer des solutions de remédiation pour améliorer la qualité de votre travail - …
S7 : Connaissance des milieux d'activité	- Définir un employeur mandataire et un employeur prestataire - Etablir un organigramme hiérarchique pour une situation professionnelle donnée - Citer les différents intervenants susceptibles de travailler à domicile et différencier le rôle de chacun - Indiquer les critères qui peuvent faire évoluer les besoins des usagers - Contrôler et gérer le stock (produits d'entretien, épicerie, réfrigérateur) - Citer l'intérêt de conserver les notices d'utilisation des appareils électroménagers…

COMPLÉMENTS POUR L'ÉVALUATION DE L'EPREUVE EP2 « SERVICE EN COLLECTIVITES »

1ère Partie

EP2 1ère Partie – Précisions sur le cahier des charges

Evaluation basée sur les compétences C22, C23, C41C, C42C, C46 « Préparations culinaires »
Durée : 3 h30 (remise en état du poste de travail comprise*) + entretien oral (10 min maximum)
Évaluation conduite en fin de 2ème année

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

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

Au cours de l'évaluation, le candidat sera interrogé sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec les compétences mises en œuvre et les activités conduites. La fiche d'auto-évaluation renseignée par le candidat constitue un support intéressant pour cet entretien.

Compétences évaluées :

C42C **Mettre en œuvre les techniques de préparations culinaires en collectivités**	
	Réaliser pour 8 personnes max. : ① Une préparation sans cuisson **:** - une assiette de hors d'œuvre + assaisonnement ou - une salade de fruits, ou - une pâtisserie, par assemblage. ② Une préparation, avec cuisson, faisant appel aux techniques de base.
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 pour la prestation effectuée.

Remarques :
- les plannings de travail seront affichés dans les cuisines comme en milieu professionnel,
- une fiche de production sera remise aux candidats, celle-ci précisera le matériel à utiliser si nécessaire.

* On entend par remise en état des locaux comprise, la remise en état du poste de travail sans inclure systématiquement le nettoyage du sol qui pourra être réalisé par une autre équipe.

EP2 1ère Partie – Harmonisation des difficultés

C42C Mettre en œuvre les techniques de préparations culinaires en collectivités

Sur les deux sujets proposés au moins une des deux préparations devra comporter une cuisson.
Les candidats n'auront pas à peser les denrées, celles-ci seront réalisées en amont (les pesées seront réalisées par les candidats sur l'épreuve EP1).

PREPARATION N°1 Sans cuisson	PREPARATION N°2 Avec cuisson
Techniques développées : • Lavage épluchage et /ou déconditionnement de produits appertisés, préparé ou de 4ème gamme • Taillage main ou taillage machine • Mélange des ingrédients et /ou dressage séparé des différents composants • Décoration à partir de différents éléments	Techniques développées : • Préparation et cuisson de tartes, pizza • Réalisation de grillades • Cuisson des céréales (riz, pâtes…) • Réalisation et préparation à base de produits frais appertisés ou sous vide ou surgelé (produits semi élaborés) • Réalisation d'entremets ou desserts
Exemples : • Salades composées de saisons • Fromages blancs et fruits • Salade de fruits (à base de fruits frais ou de fruits appertisés) • Choux crème pâtissière à froid, babas • Mousses	Exemples : • Potage mixé • Carottes braisées aux lardons • Jardinière de légumes • Gratins (dauphinois, de légumes…) • Salade de riz, de pâtes… • Quiches lorraines, quiches aux légumes… • Tartelettes feuilletées • Pommes au four • Cake (salé, sucré) • Riz au lait, semoule

On veillera à équilibrer les difficultés entre les 2 préparations.

EP2 1ère Partie – Maquette de présentation des situations d'évaluation aux candidats

CAP Assistant(e) technique en milieux familial et collectif **Évaluation de EP2**
Evaluation en centre de formation **1ère Partie**
Durée : 3h30 maximum

Etablissement :	**Date :**

Identification du candidat :	**N°**		**Note obtenue :**
	Nom		
	Prénom		/ 20

Description de la situation professionnelle :

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

① **Réaliser pour 8 personnes à l'aide des informations portées ci-dessous et de votre planning d'organisation, les deux préparations culinaires suivantes :**

- Préparation n°1 :
- Préparation n°2 :

② **Conditionner vos préparations culinaires :**

- **Conditionner la préparation n° ---- en vue d'un service en liaison réfrigérée**
- **Positionner et stocker la préparation n° ---- en vue d'un service immédiat**

☐ en portions individuels ☐ en plats de ……. portions

④ **Renseigner le document contribuant à la qualité des productions culinaires joint en annexe 1**

⑤ **Auto évaluer votre prestation en complétant le document fourni en annexe 2.**

⑥ **Répondre aux questions du(des) examinateur(s)** pendant ou à l'issue du travail. (10 min maximum).

ANNEXE 1

EP2 1ère Partie – Exemple de document de suivi de la qualité des productions culinaires

Vous devez effectuer deux préparations culinaires.
Vous compléterez ce document en cours d'épreuve.

	Appellation de l'appareil	Température prévue (T°C)	Température mesurée	Appréciations (*)	
				Conforme	Non conforme
Surveillance de la température des zones de stockage					

	Nom du produit *	D.L.C	D.L.U.O	Appréciations (*)	
				Conforme	Non conforme
Contrôle de la qualité des Matières Premières					

Remarque : les produits à contrôler seront choisis par l'enseignant

	Etapes	Heure	T°C	Appréciations (*)	
				Conforme	Non conforme
Suivi du refroidissement rapide du produit	Fin de cuisson				
	Sortie de cellule				

(*) Cocher la case correspondant à l'appréciation

		Appréciation de la Préparation N°1 (*)		Appréciation de la Préparation N°2 (*)	
	Critères	Conforme	Non conforme	Conforme	Non conforme
Vérification de la qualité des préparations réalisées	• *Grammages*				
	• *Nombre de portions*				
	• *Etiquetage*				
	• *Qualité organoleptique :* - *Présentation* - *Dégustation*				
	• *Qualité du conditionnement*				
	• *Réalisation de témoin (un par préparation)*				

(*) Cocher la case correspondant à l'appréciation

ANNEXE 2

EP2 1ère Partie – Document d'auto évaluation (préparations culinaires)

Vous venez d'effectuer deux préparations culinaires.
On vous demande d'évaluer le déroulement et le résultat de cette activité.

	NIVEAU DE QUALITE	OUI	Pas toujours	NON	Justifier votre réponse
DEROULEMENT DE L' ACTIVITE	J'ai respecté les règles d'hygiène - Tenue professionnelle complète - Hygiène des mains - Hygiène dans les manipulations				
	J'ai respecté les règles de sécurité				
	J'ai respecté les règles d'ergonomie (gestes et postures)				
	Je me suis bien organisé - dans le temps - dans l'espace				

EP2 1ère Partie – Propositions pour l'évaluation des savoirs associés

Savoirs associés	Questions
S1 : **Hygiène professionnelle**	- Justifier la nécessité du port de la tenue professionnelle - Justifier la nécessité du lavage des mains - Justifier l'intérêt de respecter la marche en avant - Citer les conditions favorables à la multiplication du développement bactérien - Justifier la nécessité de réaliser le bionettoyage du poste de travail - Indiquer la signification du DDA - Indiquer le temps de refroidissement d'une cellule à refroidissement rapide - Indiquer la température de congélation réglementaire - Indiquer la température de conservation d'une PCEA - Expliquer la signification de l'auto-contrôle en HACCP - Enoncer le principe du maintien en liaison chaude, en liaison froide - …
S2 : **Sciences de l'alimentation**	- Indiquer le rôle de la levure chimique - Justifier la température de cuisson d'un aliment (démarrage à froid ou à chaud) - Définir les ovoproduits - Définir les produits semi-élaborés - Justifier la nécessité de citronner les fruits après les avoir épluchés - …
S8 C : **Technologie des locaux, des équipements, des appareils, des produits <u>de collectivités</u>**	- Justifier l'aménagement d'une zone de la cuisine collective - Présenter et justifier les aménagements et équipements d'une zone de la cuisine collective, - Indiquer le devenir des déchets produits en cuisine - Énoncer la fonction globale d'une thermoscelleuse, d'une chambre « froide positive », d'une machine à conditionner sous-vide, … - Énoncer les règles d'hygiène et de sécurité à respecter lors de l'utilisation et de l'entretien d'un appareil - Expliquer la démarche à suivre pour utiliser le lave-vaisselle - Citer les différentes étapes de mise en marche du four multi-fonctions - …
Autres : S3, S4, S5, S6, S7C	S3 - Identifier le matériau à entretenir et cite le protocole d'entretien - Identifier le produit d'entretien et ses utilisations possibles - Citer les précautions à prendre lors de son utilisation et de son stockage - Indiquer les principes de rangement des produits d'entretien S4 - Énoncer les règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation des appareils utilisés - Indiquer par quelles actions vous avez contribué à la démarche HACCP au cours de votre production culinaire. Préciser les moyens mis en œuvre - Citer des structures collectives où vous êtes habilités à travailler - Indiquer votre place dans l'organigramme de votre dernier lieu de stage - Citer les rôles de la fiche de stocks

2ème Partie

EP2 2ème Partie – Précisions sur le cahier des charges

Evaluation basée sur C22, C45C, C46 « Entretien du linge »
Durée : 1 h30 maximum (remise en état comprise) + entretien oral 10 min maximum
Évaluation conduite en fin de 2ème année

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

- d'entretien du linge en collectivité.

Au cours de l'évaluation, le candidat sera interrogé sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec les compétences mises en œuvre et les activités conduites. La fiche d'auto-évaluation renseignée par le candidat constitue un support intéressant pour cet entretien.

Compétences évaluées :

C45C **Entretenir le linge en collectivités**
Conduire des tâches dans les 3 domaines suivants : 1. Tri du linge et/ou lavage et/ou séchage 2. Repassage du linge et/ou pliage et/ou rangement 3. Réfection La situation d'évaluation comportera **obligatoirement un travail de repassage.** Pour l'évaluation, **le candidat travaillera seul**. La situation d'évaluation associera des tâches pour une **difficulté totale de 5 ★.**
C46 **Conduire une autoévaluation du déroulement et des résultats de ses activités**
Renseigner le document d'auto-évaluation de la prestation effectuée

EP2 2ème Partie – Harmonisation des difficultés

C45C Entretenir le linge en collectivité		
Activités	Propositions	Cotation
A : Tri du linge et/ou lavage et/ou séchage : - Collecter le linge sale - Trier le linge sale - Laver le linge en machine - Sécher le linge en machine	1A : - Trier et visiter un sac de linge sale, de matières textiles différentes et d'origines diverses. Justifier votre tri. - Choisir une catégorie, la peser en fonction de la capacité du lave linge - Charger et mettre en fonctionnement le lave linge	★★
	2A : - Décharger le lave-linge - Procéder au fraudage d'une masse de linge plat	★
	3A : - Décharger le lave-linge - Procéder au séchage du linge - Décharger le sèche-linge	★
B : Repassage du linge et/ou pliage et/ou rangement : - Préparer le linge en vue du repassage - Repasser le linge à la sécheuse repasseuse, ou au fer à vapeur, ou à la table aspirante - Plier le linge - Conditionner le linge - Ranger le linge - Distribuer le linge auprès des services, des utilisateurs	1B : - Frauder 6 pièces de linge grand plat ou 24 pièces de linge petit plat - les repasser à la sécheuse - Plier et empiler	★★
	2B : - Repasser au fer et plier une tenue de cuisinier (veste et pantalon)	★★
	3B : - Repasser au fer et plier 2 blouses	★★
	4B : - Distribuer le linge propre auprès des services ou des utilisateurs en utilisant les fiches de sortie du linge	★
C : Réfection : - Marquer le linge - Poser des attaches, des liens - Poser des boutons - Réaliser un ourlet ou une partie d'un ourlet	- Changer 2 boutons sur un vêtement	★
	- Marquer 2 torchons en utilisant la machine à coudre et des bandes tissées	★ *Si la machine est déjà enfilée* / ★★ *Si la machine n' est pas enfilée*
	- Ourler un torchon	
	- Refaire à la machine à coudre l'ourlet défait d'une blouse, d'un tablier, …	
	- Fixer une attache sur 2 torchons	
	- Fixer un lien sur un tablier de cuisine	

EP2 2ème Partie – Exemples de TP
C45C – Entretenir le linge de collectivité

TP N° 1 :

1 A : Trier et visiter un sac de linge de matières textiles différentes et d'origines diverses.
Justifier votre tri
Choisir une catégorie, la peser en fonction de la capacité du lave-linge
Charger et mettre en fonctionnement le lave-linge ★★

2 B : Repasser au fer et plier une tenue de cuisinier (veste et pantalon) ★★

3 C : Ourler un torchon ★

TP N° 2 :

2A : Décharger le lave-linge
Procéder au séchage du linge
Décharger le sèche-linge ★

1B : Frauder 24 pièces de linge petit plat
Les repasser à la calandre
Plier et empiler ★★

6C : Fixer un lien sur un tablier de cuisine (machine non enfilée) ★★

TP N° 3 :

1B : Frauder 6 pièces de linge grand plat
Les repasser à la calandre
Plier et empiler ★★

5C : Fixer une attache sur 2 torchons (machine non enfilée) ★★

4B : Distribuer le linge propre auprès des services ou des
Utilisateurs en utilisant les fiches de sortie du linge ★

TP N° 4 :

3A : Décharger le lave-linge
Procéder au séchage du linge
Décharger le sèche-linge ★

3B : Repasser au fer et plier 2 blouses ★★

2C : Marquer 2 torchons en utilisant la machine à coudre et des bandes tissées ★★

EP2 2ème Partie – Maquette de présentation des situations d'évaluation aux candidats

CAP Assistant(e) technique en milieux familial et collectif **Évaluation de EP2**
Evaluation en centre de formation **2ème Partie**
Durée :1h30 maximum

Etablissement :	**Date :**

Identification du candidat :	**N°**		**Note obtenue :**
	Nom		
	Prénom		/ 20

Description de la situation professionnelle :

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

① **Réaliser :**

② **Auto évaluer votre prestation en complétant le document fourni en annexe 1.**

③ **Répondre aux questions du(des) examinateur(s)** (pendant ou à l'issue du travail)

ANNEXE 1

EP2 2ème Partie – Document d'auto évaluation (entretien du linge)

Vous devez effectuer l'entretien du linge.
On vous demande d'évaluer le déroulement et le résultat de cette activité.

HYGIENE, ERGONOMIE, SECURITE

Niveau de la qualité	OUI	NON	Solutions que je propose
Je portais une tenue complète et adaptée			
Je me suis lavé (e) les mains à des moments adaptés			
J'ai respecté le circuit du linge			
J'ai réalisé la remise en état de mon poste de travail			
J'ai adapté mes postures aux postes de travail			
J'ai respecté les règles de sécurité			

ORGANISATION et TECHNIQUES

Niveau de qualité	OUI	En partie	NON	Solutions que je propose
J'ai utilisé le matériel adapté aux activités demandées				
J'ai respecté les dosages				
Je me suis organisé(e)				
- dans le temps				
- dans l'espace				
J'ai respecté les techniques demandées				
- en tri et/ou lavage et/ou séchage				
- en repassage et/ou pliage et/ou rangement				
- en réfection				
Je suis satisfait (e) du résultat				
- en tri et/ou repassage et/ou séchage				
- en repassage et/ou pliage et/ou rangement				
- en réfection				

EP2 2ème Partie – Propositions pour l'évaluation des savoirs associés

Savoirs associés	Questions
S1 : **Hygiène professionnelle**	- Justifier la nécessité d'avoir une tenue professionnelle lors des différentes étapes - Justifier le port de gants, d'un masque, … - Justifier l'utilisation de l'eau de javel - Définir bactéricide, virucide, fongicide - Expliquer la nécessité de respecter le circuit du linge - Décrire le circuit du linge, le justifier - Justifier l'intérêt du visitage - Expliquer l'intérêt du lavage à 95°C pour certaines matières textiles - …
S3 : **Produits et matériaux communs**	- Citer les températures de lavage et/ou de séchage des matières textiles - Donner la signification des symboles des codes d'entretien - Justifier l'utilisation de certaines matières textiles pour réaliser des torchons, des tabliers de cuisine, des blouses, … - Expliquer l'importance du choix des produits d'entretien, du respect des dosages, … - Expliquer les inconvénients d'une eau dure - Présenter la fonction d'usage de produits d'entretien du linge - Citer les précautions à prendre lors du stockage - Indiquer la conduite à tenir en cas de brûlures thermiques - …
S 4 : **Organisation du travail**	- Indiquer les documents à remplir lors de la réception ou de la restitution du linge - Citer l'intérêt de ces documents - Indiquer les risques liés à une activité - Indiquer les risques existant dans un local en fonction de son aménagement - Énoncer les dysfonctionnements matériels possibles - Énoncer les règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation des produits d'entretien ou des appareils - …
S 5 : **Communication professionnelle**	- Suite la réception d'un bon de commande de linge de la maison de retraite, indiquer le contenu du message, l'émetteur, le récepteur et le canal utilisé - Indiquer les règles de savoir-vivre et de savoir-être professionnelles - …
S 6 : **Qualité des services**	- Indiquer les contrôles qualités à mettre en œuvre en cours et à la fin de votre activité - Énoncer les indicateurs de qualité pour les activités conduites - Identifier la qualité attendue par l'employeur ou l'usager - Émettre des propositions d'amélioration de la qualité - …
S 7C : **Connaissance des milieux d'activité**	- Indiquer les emplois occupés - Indiquer les limites de compétences avec les autres professionnels de la structure - Identifier les publics accueillis, leurs besoins spécifiques - Identifier, dans l'organisation de la structure collective, les services techniques - Repérer l'organisation hiérarchique et l'organisation fonctionnelle

	- suite à la réception d'une fiche de stock, identifier les produits en stock et l'importance de celui-ci - …
S8 C : **Technologie des locaux, des équipements, des appareils, des produits <u>de collectivités</u>**	- Énoncer la fonction globale d'un appareil utilisé - Repérer sur une fiche technique les consignes d'utilisation, de nettoyage, de maintien en état… - Énoncer les règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation d'un appareil - Citer les opérations à réaliser pour assurer la maintenance d'un appareil utilisé - Justifier le choix des produits utilisés en fonction des souillures, du support, du mode d'action… - Justifier les conditions d'emploi (dosage, précautions…) - Indiquer les conditions de rangement des produits dangereux - Indiquer la marche à suivre en cas d'ingestion d'un produit dangereux ou de brûlures chimiques - …