

Niveau d'entrée : de la 6^{ème} à la fin de 3^{ème}

Prérequis : maîtrise des savoirs de base, aptitudes au travail physique

Mode de sélection : test et entretien de motivation (accueil sans RDV du lundi au vendredi 9h-11h)

Public concerné : salariés dans le cadre du CIF, licenciés économiques, demandeurs d'emploi

Qualités nécessaires : aimer rendre service, soigné(e), souriant(e), poli(e), discret(e)

Secteurs d'activité : collectivités publiques, entreprises privées des services aux personnes, employeurs particuliers, organismes prestataires ou mandataires de services (emplois familiaux)

Parcours indicatif : 9 mois à temps complet environ dont 3 mois en entreprise

Validation : CAP Assistant Technique en Milieux Familial & Collectif (diplôme d'état niveau V)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Assurer les activités de maintien en état le cadre de vie des personnes en secteurs individuel & collectif
 - Préparer et servir des repas en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
 - Travailler seul au domicile et/ou au sein d'une équipe de travail en collectivité dans le respect des règles de vie
 - Réaliser des prestations d'hygiène et de confort des personnes à leur domicile et en collectivités
 - Respecter une réglementation stricte qui encadre le domaine professionnel d'exercice
 - Devenir professionnel et céder à un emploi durable à l'issue de la formation
- ✓ **Valider les compétences et savoirs acquis, obtenir le CAP "ATMFC"**

CONTENU

- Entretien du linge et des vêtements (lavage, repassage, rangement), réfection
- Entretien des locaux de collectivité (sols, vitres...), dépoussiérage, désinfection, rangement
- Entretien et maintien du cadre de vie des personnes
- Maîtrise des gestes de première urgence
- Comprendre la diversité du monde microbien et l'action des micro-organismes
- Connaître les agents antimicrobiens et la prévention des bio-contaminations
- Gestion des stocks et conservation des produits
- Apprentissage d'élaboration des repas, le service à l'utilisateur et la rationalisation des repas
- Connaissance et respect des règles et normes en cuisine
- Service en salle
- Organisation des interventions
- Rendre compte de son activité oralement et renseigner par écrit les documents préétablis
- Français - Histoire - Géographie
- Mathématiques - Sciences Appliquées
- Prévention, Santé, Environnement
- Techniques de Recherche d'Emploi
- Périodes en entreprise (30% durée totale de formation)

Code Certifinfo : 21169

Codes ROME : K1302 : Assistance auprès d'adultes
K1305 : Intervention sociale & familiale

Domaines : 42069 (Employé collectivité)
42708 (Cuisine collectivité)
44028 (Auxiliaire vie sociale)

Nous rencontrer : sans RDV du lundi au vendredi (9h - 11h)

Notre adresse : 10-12 Avenue du Colonel Rol Tanguy - 93240 Stains

Nous appeler : 01 49 98 44 48

Nous écrire : contact@association-adpe.com

www.association-adpe.com