

# Livret d'information pour l'accueil des élèves stagiaires.

BAC PRO ASSP - CAP Petite Enfance - CAP ATMFC



Lycée Professionnel  
Saint-Joseph - SARLAT

# Voici les consignes que nous donnons aux élèves avant leur arrivée au sein de votre structure :

## **Quelle est ma place de stagiaire ?**

- J'ai un tuteur qui m'accueille le premier jour de mon stage et à qui je donne mon dossier de suivi ; je me présente et lui précise si ce stage fait l'objet d'une évaluation ou non.
- Je prends connaissance du règlement intérieur.
- J'adopte une tenue conforme à la tenue en vigueur dans la structure et je respecte en cela le règlement intérieur (portable..).
- Je respecte mes horaires de travail.
- J'observe pendant 2 à 3 jours (selon la durée du stage) le personnel et le public afin de me familiariser avec et de comprendre le fonctionnement de la structure.
- Pendant cette période, je prends connaissance de l'organigramme et des projets de la structure et je n'hésite pas à en discuter avec mon tuteur.
- Je me montre discrète mais impliquée au niveau de l'équipe.
- En fin de stage et, si besoin le plus tôt possible, je fais une évaluation avec mon tuteur : je prends en compte les axes d'amélioration proposés pour réajuster mon comportement pour mes prochaines formations professionnelles.
- En cas de dossier à constituer, j'en réalise le brouillon pour le montrer à mon référent et à mon professeur lors de sa visite.
- En cas d'absence, j'informe la structure et le lycée et je fournis un justificatif.

## **Quel doit être mon comportement ?**

- Après ma période d'observation, je participe aux différentes activités professionnelles en respectant les consignes données (hygiène, sécurité, confort...)
- Je n'hésite pas à poser des questions à mon tuteur ou aux membres de l'équipe sur les tâches que je dois réaliser.
- Avant toute initiative, je m'informe sur son bien-fondé.
- J'adopte une attitude calme, bienveillante et dynamique et je ne fais pas intervenir mes préoccupations personnelles sur mon lieu de stage.

## **Quelle doit-être mon attitude professionnelle ?**

- Je m'informe des interdictions liées à mon statut de stagiaire (Ex : en crèche, ne pas punir un enfant).
- J'adopte la tenue professionnelle nécessaire à la réalisation de mes activités.
- J'organise mon travail et gagne progressivement en rapidité et efficacité.
- J'utilise un vocabulaire adapté à la situation et au public.
- Je suis à l'écoute des besoins du public.
- Je ne divulgue pas à l'extérieur les informations concernant le personnel et le public.
- J'apprends à garder la bonne distance vis-à-vis du public.
- En cas de difficultés, je n'hésite pas à en parler à mon tuteur.
- Je fais régulièrement le bilan de mes activités avec celui-ci et prend en compte ses remarques et ses propositions pour réajuster mon comportement.

**BAC**  
**PROFESSIONNEL**  
**A.S.S.P.**

Accompagnement Soins et Services à la Personne

Formation en 3 ans

Les titulaires du baccalauréat professionnel spécialité Accompagnement, soins et services à la personne exercent leurs activités :

- dans le souci constant de la bienveillance des personnes ;
- en respectant les règles déontologiques, en particulier le secret et la discrétion professionnels ;
- dans le cadre d'un travail en équipe pluri professionnelle en référence aux limites de compétences ;
- en adoptant une attitude réflexive sur leurs pratiques professionnelles et leurs activités.

Le titulaire du baccalauréat professionnel « Accompagnement, soins et services à la personne » option « à domicile » exerce ses fonctions auprès de familles, d'enfants, de personnes âgées, de personnes handicapées, vivant en logement privé, individuel ou collectif. Ses interventions s'inscrivent dans le cadre d'une approche globale de la personne et en étroite collaboration avec les professionnels de la santé, les travailleurs sociaux, les partenaires institutionnels. Il exerce auprès de ces personnes des activités d'aide aux actes de la vie quotidienne et de maintien de la vie sociale et est à même d'encadrer de petites équipes de professionnels chargés de ces interventions. Il travaille au sein d'associations, de collectivités territoriales, d'entreprises, auprès d'employeurs particuliers, de structures d'accueil et d'hébergement. Le baccalauréat professionnel « Accompagnement, soins et services à la personne » option « à domicile » donne accès à une diversité d'emplois dénommés différemment selon les secteurs. A titre d'exemples, ces emplois sont actuellement identifiés sous les terminologies suivantes :

- Assistant de responsable de secteur
- Responsable de petites unités en domicile collectif
- Maîtresse de maison, gouvernante
- Accompagnant de personnes en situation de handicap, de dépendance
- Accueillant familial
- ....

Le titulaire du baccalauréat professionnel « Accompagnement, soins et services à la personne » option « en structure » exerce ses fonctions auprès de personnes en situation temporaire ou permanente de dépendance en structures collectives. Ses interventions s'inscrivent dans le cadre d'une approche globale de la personne et en étroite collaboration avec les professionnels de la santé, les travailleurs sociaux, les partenaires institutionnels. Il exerce auprès de ces personnes des activités de soins d'hygiène et de confort, d'aide aux actes de la vie quotidienne, de maintien de la vie sociale. Il est également amené à exercer, au sein de l'établissement employeur, des activités de promotion de la santé en lien avec le projet de l'établissement, et participe à des activités de gestion. Il travaille au sein d'établissements sanitaires, sociaux et médicosociaux. Le baccalauréat professionnel « Accompagnement, soins et services à la personne » option « En structure » donne accès à une diversité d'emplois dénommés différemment selon les secteurs. A titre d'exemples, ces emplois sont actuellement identifiés sous les terminologies suivantes :

- Assistant en soins et en santé communautaire,
- Accompagnant de personnes fragilisées, de personnes handicapées
- Maîtresse de maison, gouvernante,
- Responsable hébergement,
- Responsable de petites unités en domicile collectif,
- Intervenant en structures d'accueil de la petite enfance
- ...

## ACTIVITES REALISABLES PAR L'ELEVE DURANT SA PERIODE DE FORMATION DANS VOTRE STRUCTURE

Secteur d'activités
<b>ORGANISATION – GESTION – QUALITE</b>
<b>Gestion d'activités et d'équipe</b>
Planification de ses activités dans son champ d'intervention
Rédaction du planning de travail des agents
Planification et suivi des activités au sein d'une équipe
Participation à l'évaluation des agents
Repérage des besoins en formation
Participation à l'organisme du travail d'équipe
<b>Accueil, formation, encadrement de personnel</b>
Accueil des stagiaires, des bénévoles (présentation du service, organisation des activités, ...)
Accueil des nouveaux agents (présentation du service, organisation des activités, ...)
Accompagnement à la prise de fonction des nouveaux agents
Accompagnement du stagiaire selon la réglementation en vigueur (observation du travail, construction d'une posture professionnelle, repérage des besoins, évaluation)
Participation au projet d'encadrement, au tutorat
<b>Participation au contrôle et à la gestion de la qualité</b>
Repérage des anomalies ou dysfonctionnements dans les activités menées
Rédaction d'une fiche d'événement indésirable
Proposition, mise en œuvre d'actions correctives
Participation au suivi des actions correctives
Contribution à la rédaction et/ou à l'adaptation de documents relatifs à la qualité
Vérification de l'efficacité d'un mode opératoire, d'une procédure
Participation à la réalisation d'enquêtes, d'évaluation de pratiques professionnelles
Participation à la conception et à la mise en œuvre d'une démarche de prévention des risques professionnels
Participation à « l'évaluation interne » et selon la législation en vigueur
<b>Gestion des stocks et des matériels</b>
Vérification des stocks
Estimation et suivi des consommations de produits
Contrôle des livraisons
Déclenchement des commandes, rédaction et relance des commandes
Gestion du matériel (suivi de la maintenance, des réparations, des locations)
<b>COMMUNICATION-RELATION</b>
<b>Accueil, communication avec la personne, sa famille, son entourage</b>
Prise de contact avec la personne, sa famille, son entourage
Recueil des demandes des personnes, de leur famille, de leur entourage
Observation des attitudes et comportements des personnes
Communication verbale et non verbale contribuant au bien être de la personne, de sa famille et de son entourage
Analyse de la demande d'information, proposition de solutions
Evaluation de l'urgence de la situation
Orientation des usagers vers les services ou les personnels compétents
Organisation de l'accueil
<b>Traitement des informations</b>
Recensement et priorisation des informations à transmettre
Diffusion de l'information aux destinataires concernés
Renseignement de documents assurant la traçabilité des activités (suivi, liaison, ...)
Rédaction de documents (notes, compte rendu, courriers, relevés de conclusion,...)
Classement et archivage des documents
Constitution, mise à jour et contrôle de dossiers de suivi (hors contenu médical)
<b>Animation et/ou participation aux réunions de travail</b>
Préparation et suivi d'une réunion : ordre du jour, convocations, liste d'émargement, ...
Animation, interventions, participations aux échanges lors de réunions de travail
Représentation dans le cadre de la délégation de l'autorité hiérarchique lors de réunions internes ou avec des partenaires extérieurs

<b>Secteur d'activités</b>
<b>REALISATION</b>
<b>Entretien des locaux, des équipements et des matériels</b>
Entretien des Locaux
Entretien des Matériels et équipements
Entretien du Linge
Tri et élimination des déchets
Préparation de la stérilisation des instruments
Montage, entretien et surveillance du matériel de soins
Contribution à la rédaction ou à l'adaptation de protocoles, procédures d'hygiène des locaux, des équipements et matériels
Participation à la mise en œuvre de la politique de prévention des infections nosocomiales et des infections liées aux soins
<b>Projet individualisé</b>
Analyse de la situation de la personne (besoins, potentialités, projets, habitudes de vie, désirs, place de la famille, de l'entourage...)
Co-construction du projet
Mise en œuvre du projet
Participation à la formalisation, suivi, évaluation et actualisation du projet individualisé
<b>Activités liées à l'hygiène, au confort de la personne et à la sécurisation</b>
Aide à la toilette ou réalisation des soins d'hygiène corporelle non prescrits par un médecin chez la personne en fonction de son degré d'autonomie et aux différents âges de la vie
Réfection et change de lit (occupé et inoccupé)
Installation de la personne (fauteuil, lit, aide à l'élimination, aide au repos, au sommeil,...)
Aide aux déplacements, transferts
Habillage, déshabillage
Mise en place de moyens de sécurisation
Diagnostic et proposition d'aménagement des espaces
Contribution à la rédaction ou à l'adaptation de protocoles, procédures de soins d'hygiène et de confort
Participation à la mise en œuvre de la politique de prévention des infections nosocomiales et des infections liées aux soins
<b>Activités d'acquisition ou de maintien de l'autonomie et de la vie sociale</b>
Proposition et conduite d'une activité
Accompagnement dans les activités d'acquisition, de maintien et de restauration de l'autonomie
Conception et mise en œuvre de projets d'animation : (Activités de la vie quotidienne, Activités d'éveil, Activités de loisirs, Activités de maintien de la vie sociale)
Evaluation des activités et/ou des projets d'animation
<b>Surveillance de l'état de santé de la personne</b>
Observation du comportement et des habitudes de vie, des capacités motrices et intellectuelles
Repérage des modifications
Observation de la personne : conscience, douleur, état cutané, phanères, selles, urine, expectorations
Repérage des signes de détresse
Mesure de certains paramètres : poids, taille, température, diurèse, pouls, pression artérielle, rythme respiratoire
Aide à la prise de médicaments (accompagnement et vérification)
Transcription sur les documents spécifiques
Contribution à la mise en œuvre, au suivi, à l'évaluation ou à l'adaptation des procédures de surveillance et d'urgence
<b>Préparation et distribution alimentaire</b>
Préparation de collations et/ou goûters
Maintien ou remise en température des préparations alimentaires
Aide à la prise des repas
Accompagnement ou réalisation d'achats alimentaires
Préparation de repas équilibrés ou conformes aux régimes prescrits
Distribution des repas et collations
Gestion de la conservation des aliments et des préparations
Conception de menus adaptés
Organisation et/ou distribution des repas et des collations
<b>Education à la santé</b>
Repérage des besoins d'un public (personne(s), famille, entourage, personnels)
Participation à l'élaboration de supports de prévention
Animation d'ateliers de prévention et participation à des campagnes de prévention
Accompagnement à visée éducative auprès de la personne, de la famille, de son entourage
Orientation vers les dispositifs d'éducation à la santé existants
<b>Gestion de documents</b>
Classement des documents de la vie quotidienne
Renseignement de documents administratifs courants et suivi des démarches administratives
Aide à l'élaboration de planning d'échéances administratives et budgétaires

# **SITUATIONS D'ÉVALUATION** **DURANT LES PÉRIODES** **DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL**

- **Classe de 2<sup>nde</sup> (1<sup>ère</sup> année de formation) :**
  - EP1 : Service et aide à la prise des repas (Évaluation selon la grille de critères mais non notée)
  
- **Classe de 1<sup>ère</sup> (2<sup>ème</sup> année de formation) : dernier stage**
  - E31 : Accompagnement des actes de la vie quotidienne - Soins d'hygiène et de confort
  - E32 (option structure) : Projet d'animation
  
- **Classe de Terminale ( 3<sup>ème</sup> année de formation) :**

Aucune situation d'évaluation

C.A.P.

Petite Enfance

Formation en 1 an



Le titulaire du CAP Petite enfance est un professionnel qualifié compétent pour l'accueil et la garde des jeunes enfants.

Avec ses parents et les autres professionnels, il répond aux besoins fondamentaux de l'enfant et contribue à son développement, son éducation et sa socialisation. Il assure, en outre, l'entretien et l'hygiène des différents espaces de vie de l'enfant.

Le titulaire du CAP Petite enfance peut exercer sa profession :

- en milieu familial :

- à son domicile (comme salarié d'employeur particulier ou de crèche familiale) sous réserve d'être agréé ;
- au domicile des parents (comme salarié d'employeur particulier ou de services d'aide à domicile) ;

- en structures collectives :

- en école maternelle (en tant qu'agent territorial spécialisé des écoles maternelles) ;
- en crèche collective ;
- en halte-garderie ;
- en garderie périscolaire ;
- en centre de loisirs sans hébergement ;
- en centre de vacances collectif d'enfants ;
- et tout établissement d'accueil des jeunes enfants.

<b>ACTIVITÉS</b>
<b>Accueil et communication</b>
Accueil de l'enfant
Accueil des parents
Transmission d'informations aux personnes concernées
➤ Transmissions orales
➤ Transmissions écrites
<b>Organisation</b>
Aménagement des espaces
Préparation des activités
Signalement de l'évolution des stocks des produits et des matériels
<b>Réalisations liées aux besoins fondamentaux de l'enfant</b>
Soins d'hygiène
➤ change
➤ toilette complète
➤ lavage des mains
➤ toilette du visage
Soins de confort
➤ habillage/déshabillage
➤ installation dans un lit sur un siège
Distribution des repas
➤ du déjeuner
➤ des collations

## ACTIVITÉS

Aide à la prise des repas et des collations

➤ biberon

➤ couverts

Entretien courant :

➤ des locaux

➤ des sanitaires

➤ des équipements

### **Accompagnement de l'enfant dans les actes de la vie quotidienne et dans son éducation**

Accompagnement des enfants dans des activités d'éveil

Accompagnement des enfants dans l'acquisition de l'autonomie à travers les actes de la vie quotidienne :

➤ passage aux toilettes

➤ lavage des mains

➤ habillage, déshabillage

➤ utilisation de couverts

➤ rangement

Participation au choix de jeux

Participation à l'élaboration de jeux

# **SITUATIONS D'EVALUATION** **DURANT LES PERIODES** **DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL**

Selon les élèves :

- EP2 : Accompagnement éducatif de l'enfant

et/ou

- EP3 : Techniques de services à l'utilisateur (collations)

*Evaluations selon la grille de critères mais non notée*

C.A.P.

A.T.M.F.C.

Assistant technique  
en milieux familial et collectif

Formation en 2 ans

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

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

Il peut dans ces cas avoir simultanément plusieurs employeurs.

Ce professionnel assure des activités de maintien en état du cadre de vie des personnes (entretien des espaces de vie, entretien du linge...), de préparation et de service des repas en respectant les consignes données et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité.

Par ces activités, il contribue au bien-être des personnes à leur domicile ou en structures dans le respect des règles du savoir-vivre (discretion, courtoisie, respect de la vie privée ...) ; il sait s'adapter au contexte dans lequel se situe son activité (respect des règles de vie...).

Il travaille en équipe lorsque ses activités s'inscrivent dans une organisation du travail collective et en autonomie lorsqu'il assume seul, les tâches confiées.

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

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

## Référentiel de l'emploi en collectivité

Activités explicitées à partir du référentiel pouvant aller de la participation à la tâche donnée jusqu'au travail en autonomie

### PRODUCTION ALIMENTAIRE

#### Réception, stockage, entreposage des denrées, de préparations culinaires élaborées à l'avance

Préparation des zones de stockage, d'entreposage

Réception des denrées et des préparations culinaires élaborées à l'avance et des contrôles de conformité

Déconditionnement, décartonnage et contrôle de conformité

Rangement dans les zones appropriées

Renseignement et transmission de documents de suivi

#### Préparation préliminaires des denrées en vue de leur cuisson ou de leur assemblage

Prélavage, épluchage, lavage et décontamination des végétaux frais

Fractionnement (taillage, râpage)

Calibrage, des légumes, des fruits, des fromages, de la charcuterie, du pain, des viandes cuites...

Déconditionnement, décongélation éventuelle des produits prêts à l'emploi (conserves appertisées, surgelés, végétaux crus...)

Étiquetage et traçabilité des produits

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

Association des éléments de l'assemblage et dressage sur plat, sur assiette

Mise en valeur des préparations par ajout d'éléments de décoration

Préparation d'assaisonnements

Entreposage dans les conditions réglementaires dans l'attente du service et au cours du service

#### Réalisation de préparations culinaires simples

Réalisation de cuissons dans un liquide (végétaux, produits céréaliers)

Réalisation de grillades

Réalisation de cuissons au four (pâtes, entremets, fruits)

#### Adaptation de préparations culinaires à des spécifications diététiques prescrites

Adaptation de la texture par hachage, moulinage, mixage

Enrichissement des plats par ajout d'ingrédients

Réalisation de préparations diététiques (entremets, potages)

<b>Préparation de collations</b>	
	Préparation de boissons froides, de boissons chaudes
	Préparation des éléments constitutifs des collations
<b>Conditionnement en vue d'une distribution différée dans le temps ou dans l'espace</b>	
	Préparation des matériels et des appareils de refroidissement, de maintien en température, de conditionnement
	Conduite du refroidissement rapide ou du maintien en température
	Répartition des préparations culinaires en multi-portions ou en portions individuelles
	Fermeture des contenants et étiquetage
	Composition de plateaux de repas ou de collations
	Renseignant des documents de traçabilité du produit
<b>Maintien et remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance</b>	
	Contrôle des températures et de conformité quantitatif et qualitatif des préparations culinaires
	Préparation des matériels de maintien et de remise en température
	Conduite du maintien ou de la remise en température et contrôle de conformité à la réglementation
<b>Service et distribution</b>	
	Mise en place des éléments nécessaires au service (en libre-service, à table, au lit)
	Vérification et mise en route des matériels assurant la conservation pendant le service (appareil réfrigérant, de maintien en température)
	Approvisionnement et réapprovisionnement au cours du service en préparations culinaires chaudes, froides, boissons, pain
	Prélèvement et conservation de portions témoins
	Service des boissons, des collations, des repas auprès des usagers / clients
	Remise en stock des produits non distribués
<b>Remise en état des espaces de préparation et service des repas</b>	
	Desserte de l'espace repas, des plateaux
	Organisation, réalisation du lavage / séchage de la vaisselle et de la batterie (manuellement ou mécaniquement)
	Rangement de la vaisselle, des matériels de préparation et de service
	Nettoyage, désinfection des espaces de production, de distribution et de consommation des repas
	Élimination des déchets
<b>ENTRETIEN DU CADRE DE VIE EN COLLECTIVITÉ</b>	
<b>Gestion des matériels et des produits d'entretien des locaux</b>	
	Identification des produits, des matériels et accessoires nécessaires pour les activités d'entretien courant et périodique des locaux



	Contrôle des produits et de l'état des matériels disponibles
	Demande de renouvellement, d'achat ou d'opération de maintenance selon les besoins
	Suivi des stocks
	Rangement des produits et des matériels
<b>Entretien des espaces privés et des espaces collectifs</b>	
	Exécution des techniques de nettoyage et de décontamination des espaces collectifs dans le cadre de l'entretien journalier et de l'entretien périodique
	Exécution des techniques de nettoyage et de décontamination des espaces privés (chambres...) dans le cadre de l'entretien journalier et de l'entretien périodique
	Remise en ordre des espaces de vie privée et de vie collective
	Repérage des anomalies et des dysfonctionnements éventuels lors des opérations de nettoyage (détérioration d'un revêtement, évacuation obstruée)
<b>ENTRETIEN DU LINGE ET DES VÊTEMENTS EN COLLECTIVITÉ</b>	
<b>Gestion du linge de la collectivité</b>	
	Réception et contrôle des livraisons de linge traité à l'extérieur
	Distribution du linge propre
	Rangement du linge propre et suivi quantitatif et qualitatif du stock de linge
	Collecte et entreposage du linge sale
	Sélection et suivi des articles nécessitant un traitement d'entretien à l'extérieur de l'établissement
<b>Gestion des produits et des matériels d'entretien du linge traité sur place</b>	
	Identification des produits et des matériels nécessaires pour l'entretien du linge
	Contrôle des produits disponibles et de l'état des matériels disponibles
	Demande de renouvellement, d'achat ou d'opération de maintenance selon les besoins
	Suivi des stocks
	Rangement des produits et des matériels et remise en état du local d'entretien du linge
<b>Entretien du linge traité sur place</b>	
	Tri du linge en vue de l'entretien
	Lavage et séchage du linge et des vêtements lavables
	Réalisation de petits travaux (marquage, réfection) du linge et des vêtements
	Repassage, pliage, conditionnement

## Référentiel de l'emploi FAMILIAL

Activités explicitées à partir du référentiel pouvant aller de la participation à la tâche donnée jusqu'au travail en autonomie

### ACTIVITÉS LIÉES À L'ALIMENTATION

#### Approvisionnement, entreposage des denrées et des plats préparés

Choix des denrées nécessaires pour les repas

Contrôle des denrées disponibles

Achat selon les consignes de l'employeur

Entreposage, conservation et suivi des denrées et des préparations culinaires élaborées à l'avance

#### Réalisation d'entrées froides, d'entrées chaudes, de desserts

Réalisation d'entrées froides sans cuisson

Réalisation d'entrées froides ou chaudes avec cuisson

Réalisation de desserts

#### Réalisation de plats principaux

Réalisation de cuissons dans un liquide ou à la vapeur

Réalisation de grillades

Réalisation de cuissons ou four, en enceinte micro-ondes

#### Préparations de collations

Préparation des boissons froides, des boissons chaudes

Préparation des éléments constitutifs des collations

#### Mise en place et service des repas

Préparation de l'espace repas en assurant la convivialité

Maintien ou remise en température des plats

Service des repas

#### Remise en état des matériels et des espaces de repas

Desserte de l'espace repas

Organisation, réalisation du lavage/séchage de la vaisselle (manuellement ou mécaniquement)

Rangement de la vaisselle

Remise en état de l'espace repas et de la cuisine

## ENTRETIEN DU CADRE DE VIE EN MILIEU FAMILIAL

### Approvisionnement et entreposage des produits d'entretien des locaux, des matériels

Choix des produits adaptés à l'entretien des locaux

Contrôle des produits disponibles

Achat selon les consignes de l'employeur

Entreposage et suivi des produits et matériels

### Entretien du logement ou des espaces privés

Entretien courant des différentes pièces du logement et du matériel utilisé

Entretien périodique du logement

Réalisation de travaux spécifiques (réfrigérateur, détartrage, plantes, animaux de compagnies)

Tri et élimination des déchets

## ENTRETIEN DU LINGE ET DES VÊTEMENTS

### Gestion du linge familial

Renouvellement du linge propre

Entreposage du linge sale

Repérage et suivi des articles nécessitant un traitement par un spécialiste

### Approvisionnement et entreposage des produits d'entretien du linge et des vêtements

Choix des produits nécessaires pour l'entretien du linge et des vêtements

Contrôle des produits disponibles

Achat selon les consignes de l'employeur

Entreposage et suivi des produits et des matériels

### Entretien du linge familial et des vêtements

Tri du linge en vu de l'entretien

Réalisation du lavage (manuel ou mécanique) du linge et des vêtements lavables

Étendage ou séchage mécanique

Repassage, pliage

Réalisation de petits travaux de réfection du linge et des vêtements

Rangement des vêtements et du linge

# **SITUATIONS D'EVALUATION** **DURANT LES PERIODES** **DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL**

➤ **1<sup>ère</sup> année de formation :**

Aucune situation d'évaluation

➤ **2<sup>ème</sup> année de formation :**

- EP2 : Evaluation en structure collective : « services en collectivité »
  - activités de production alimentaire - service des repas
  - activité d'entretien des locaux collectifs

# Contacts:

## Professeurs responsables :

- ✓ Mme TALLET : CAP Petite Enfance
- ✓ Mme REY : classe de 2° Bac Pro ASSP
- ✓ Mme SALZMANN : classe de 1° Bac Pro ASSP
- ✓ M. MAINGUY : CAP Assistant technique en milieux familial et collectif

Adresse courrier : Boulevard Eugène le Roy - BP 173 - 24205 Sarlat Cedex

Courriel : [st.jo.sarlat@wanadoo.fr](mailto:st.jo.sarlat@wanadoo.fr)

Téléphone : 05.53.31.33.00

Fax : 05.53.31.33.09

Site Web : [www.saint-joseph-sarlat.org/](http://www.saint-joseph-sarlat.org/)