

CAP Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif



Nos atouts à Haute-Follis

Lien avec le monde professionnel

- Des visites de structures : cuisine centrale, lingerie, EHPAD (Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes)...



- Des rencontres de professionnels pour préparer la poursuite d'études (MIJEC), Mission Locale...
- Participation des professionnels aux diverses épreuves d'examen se déroulant au sein de l'établissement
- Un équipement adapté à la professionnalisation des jeunes

Construction d'un projet individualisé :

- Un suivi individualisé des élèves
- Un accompagnement individualisé dans les divers apprentissages

Une équipe pédagogique expérimentée et complémentaire

Un devoir hebdomadaire sur table

Un travail favorisant la transversalité des enseignements

Une formation au SST (Sauveteur Secouriste au Travail)

Des réalisations de projets

- Service de collations
- Repas littéraires



Repas littéraire



« Semaine Santé » au Lycée :
Réalisation et distribution
de brochettes de fruits

Les matières d'enseignement

Enseignement Professionnel

Techniques de préparation culinaire
en milieux familial et collectif

Service des repas en famille ou en collectivité

Sciences de l'alimentation

Technologie

Entretien du cadre de vie

Entretien du linge et des vêtements

Prévention Santé Environnement

Enseignement Général

Français, Histoire-Géographie - EMC, Mathématiques, Anglais,
Sciences Physiques, Education Esthétique, EPS

Co intervention + chef d'œuvre
+ consolidation - Accompagnement personnalisé
(Enseignement Professionnel et Général)



La Sablière, carrière des
fusillés à Châteaubriant



choix d'un tissu
dans le cadre du chef d'œuvre

Les résultats aux examens

	2021	2022
CAP Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif	100 %	100 %

Témoignages

« Pendant ces 2 années de CAP ATMFC, j'ai apprécié le travail individualisé pour toute la partie enseignement et la découverte du milieu professionnel. Cela m'a permis de prendre confiance en moi, de consolider mes bases et de construire mon projet professionnel. Cette formation a été un vrai tremplin pour moi. »

Nolwenn - 2nd Bac Pro ASSP

« C'est avec une certaine appréhension que je suis venue en CAP ATMFC car je doutais beaucoup de moi. Actuellement, je sens que j'ai pris confiance en moi grâce à l'accompagnement et au soutien réguliers de l'équipe pédagogique. La partie pratique me permet de mettre en valeur toutes mes compétences professionnelles et actuellement je me questionne pour une poursuite d'études soit en initial soit par apprentissage. »

Emilie - 2^{ème} Année CAP ATMFC



Utilisation de la calandre

Repassage en collectivité

Les PFMP*

Nombre de semaines

Première année

7 (3 semaines + 4 semaines)

Deuxième année

7 (2 + 3 semaines + 2 semaines)

* Période de Formation en Milieu Professionnel

14 semaines réparties sur les deux années de formation

Où ?

Première année

- Les services généraux des collectivités : habitat jeunes travailleurs, EHPAD, restaurant scolaire ou d'entreprise...

Deuxième année

- 5 semaines dans les services généraux des collectivités
- 2 semaines au domicile des personnes : C.C.A.S., Aid à Dom, A.D.M.R....

Pourquoi ?

- Travailler en situation réelle
- Acquérir des compétences professionnelles
- S'insérer dans une équipe de travail
- Compléter les acquis de la formation scolaire
- Permettre la validation du CAP



Journée d'intégration au Refuge de l'Arche de Château-Gontier-sur-Mayenne

Les débouchés et suites de parcours

- Possibilité d'entrer dans la vie active (agent de service hospitalier dans les EHPAD, agent polyvalent dans les services généraux des collectivités, aide à domicile dans le secteur du domicile...)
- Poursuite d'études : Mention Complémentaire Aide à Domicile, CAP Production et Service en Restauration (rapide - collective - cafétéria), CAP Cuisine, CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant, Bac Pro ASSP (Accompagnement Soins et Services à la Personne), Bac Pro SAPAT (Services aux Personnes et aux Territoires)

Techniques en milieu familial



Entretien du linge



Repassage du linge



Préparation culinaire

Techniques en milieu collectif



Epluchage des légumes



Service



Utilisation d'un four multifonction



Raclage du sol



Entretien du linge