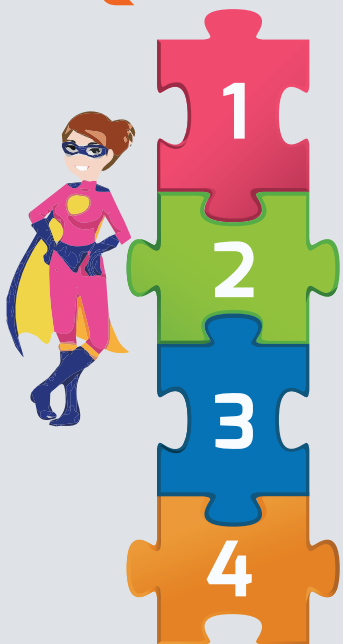


Qualités requises

Profil des élèves intégrant cette formation



1 Goût du dialogue

Vous avez à cœur de communiquer avec les usagers, les professionnels, et votre employeur.

2 Discrétion et courtoisie

Vous savez respecter les règles de vie des usagers et les règles de savoir-vivre (discrétion et courtoisie).

3 Sens de l'Organisation

Vous savez faire preuve d'organisation, d'adaptation, de disponibilité,

4 Autonomie

Vous êtes capable d'initiatives dans les activités professionnelles.



CAP ATMFC

ASSISTANT TECHNIQUE
EN MILIEU
FAMILIAL ET COLLECTIF

ET après le CAP

Que faire après un CAP ATMFC...



01 INSERTION PRO

Le Diplôme du CAP ATMFC est un diplôme professionnel qui permet de se présenter sur le marché du travail

03 MENTION COMP

Il est également possible de compléter sa formation avec soit une mention complémentaire, soit un Diplôme d'Etat:

Mention Complémentaire d'Aide à Domicile,
Diplôme d'Etat d'Auxiliaire de Vie Sociale.

02 BAC PRO

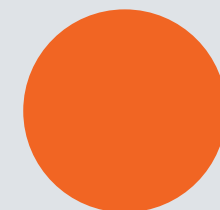
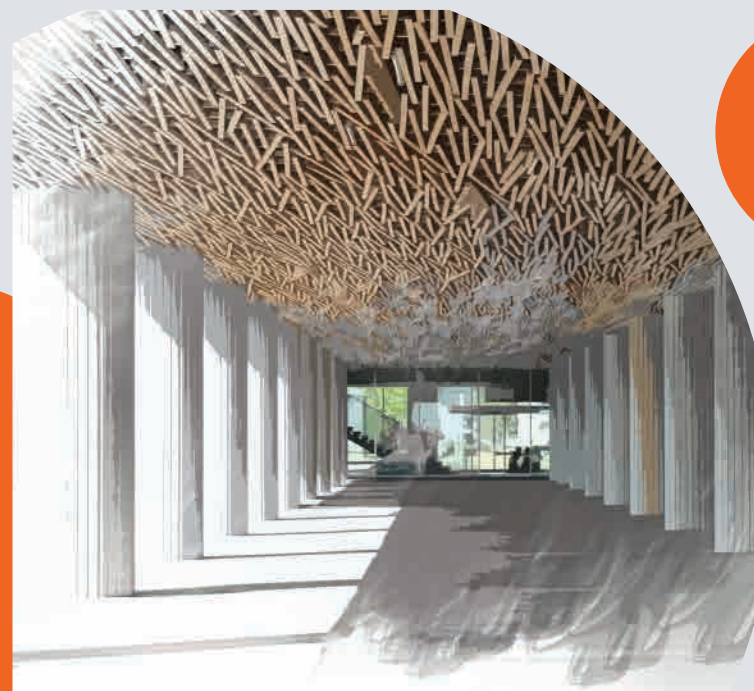
Avec un très bon dossier, une poursuite d'études en Baccalauréat Professionnel est envisageable.

Bac Pro Animation Enfance et Personnes Agées
Bac Pro Accompagnement, Soins et Services à la Personne

Contact

✉ Lycée Jean-Mermoz
53 rue du docteur Hurst
68300 Saint Louis
☎ 03.89.70.22.70

Directrice Déléguée à la Formation Professionnelle et Technologique
Sophie ANSELM sophie.anselm@ac-strasbourg.fr
Coordonnateur CAP ATMFC
Stéphanie DOS SANTOS
stephanie.dos-santos@ac-strasbourg.fr



PARCOURS DE FORMATION

... 2 années pour un CAP...



CAP ATMFC

Le CAP ATMFC forme aux métiers de services à domicile pour les particuliers nécessitant une aide ou en milieu collectif (hôpitaux, maisons de retraite, cantines, crèches, écoles, centres de loisirs).

Il forme aux domaines suivants :

Préparation de repas et de plat cuisinés
Service de repas à table ou en self service
Vaisselle et plonge
Entretien des sols, des vitres et des matériels
Entretien du linge



Débouchés

Le CAP ATMFC est un diplôme de niveau 5 à finalité professionnelle, débouchant sur la vie active en :

Etablissements de soins et de repos
Maison de retraite
Aide à domicile
Etablissements d'enseignement
Crèche et école maternelle
Cantine scolaire



Des activités diverses :
entretien des locaux
entretien du linge
préparation des repas

1



Conditions d'accès

Elèves venant de 3^e générale, prépa métier, ULIS, Segpa
Destiné aux élèves qui envisagent d'entrer rapidement dans le monde du travail.

2



31h00 de cours

19h Enseignement professionnels
3h30 Consolidation, Accompagnement Personnalisé & Orientation
8h30 Enseignement généraux

3

16 sem. de stages

Une formation qui s'appuie sur une réelle immersion en entreprise

4

Un CAP...



Obtention d'un CAP à la fin de la 2^e année

