

assistant(e) technique en milieu familial et collectif

RNCP2817 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CAP — Certificat d'aptitude professionnelle
Code(s) NSF	330
Formacode(s)	44028, 42708, 42069
Code(s) ROME	K1302, K1305
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2023

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire du CAP assistant(e) technique en milieux familial et collectif assure des activités de maintien en état du cadre de vie des personnes, de préparation et de services des repas en respectant les consignes données et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité.

En milieu familial il exerce des activités :

- liées à l'alimentation : approvisionnement, entreposage des denrées et des plats préparés ; réalisation d'entrées froides, chaudes, de desserts ; réalisation de plats principaux ; préparations de collations ; mise en place et service des repas ; remise en état des matériels et des espaces de repas.
- à l'entretien du cadre de vie en milieu rural : approvisionnement et entreposage des produits d'entretien des locaux, des matériels ; entretien du logement ou des espaces privés.
- à l'entretien du linge et des vêtements.

En collectivité il exerce des activités de :

- production alimentaire : réception, stockage, entreposage de denrées, de préparations culinaires élaborées à l'avance ; préparation préliminaires des denrées en vue de leur cuisson ou de leur assemblage ; réalisation par assemblage de préparations servies froides ; réalisation de préparations culinaires simples ; adaptation de préparations culinaires à des spécifications diététiques prescrites ; préparations de collations ; conditionnement en vue d'une distribution différée dans le temps ou dans l'espace ; maintien et remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance ; service et distribution ; remise en état des espaces de préparation et de service des repas.
- d'entretien du cadre de vie en collectivité : gestion des matériels et des produits d'entretien des locaux ; entretien des espaces privés et des espaces collectifs.
- d'entretien du linge et des vêtements en collectivité : gestion du linge de la collectivité traité sur place ou à l'extérieur ; gestion des produits et des matériels d'entretien du linge traité sur place ; entretien du linge traité sur place.

Il travaille seul ou en équipe selon le contexte professionnel dans lequel il se trouve.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le titulaire du CAP assistant(e) technique en milieux familial et collectif assure des activités de maintien en état du

cadre de vie des personnes, de préparation et de services des repas en respectant les consignes données et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité.

En milieu familial il exerce des activités :

- liées à l'alimentation : approvisionnement, entreposage des denrées et des plats préparés ; réalisation d'entrées froides, chaudes, de desserts ; réalisation de plats principaux ; préparations de collations ; mise en place et service des repas ; remise en état des matériels et des espaces de repas.
- à l'entretien du cadre de vie en milieu rural : approvisionnement et entreposage des produits d'entretien des locaux, des matériels ; entretien du logement ou des espaces privés.
- à l'entretien du linge et des vêtements.

En collectivité il exerce des activités de :

- production alimentaire : réception, stockage, entreposage de denrées, de préparations culinaires élaborées à l'avance ; préparation préliminaires des denrées en vue de leur cuisson ou de leur assemblage ; réalisation par assemblage de préparations servies froides ; réalisation de préparations culinaires simples ; adaptation de préparations culinaires à des spécifications diététiques prescrites ; préparations de collations ; conditionnement en vue d'une distribution différée dans le temps ou dans l'espace ; maintien et remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance ; service et distribution ; remise en état des espaces de préparation et de service des repas.
- d'entretien du cadre de vie en collectivité : gestion des matériels et des produits d'entretien des locaux ; entretien des espaces privés et des espaces collectifs.
- d'entretien du linge et des vêtements en collectivité : gestion du linge de la collectivité traité sur place ou à l'extérieur ; gestion des produits et des matériels d'entretien du linge traité sur place ; entretien du linge traité sur place.

Il travaille seul ou en équipe selon le contexte professionnel dans lequel il se trouve.

Blocs de compétences

RNCP2817BC01 — UP1 – Services aux familles

LISTE DE COMPÉTENCES

Prendre les consignes de travail

Dresser l'état des lieux du contexte de travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités

Apprécier l'autonomie l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'usager, de la famille, d'autres professionnels

Elaborer le plan de travail

Gérer les activités déléguées à un autre prestataire

Mettre en œuvre les techniques de conservation en milieu familial

Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial

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

Entretenir le logement et les espaces de vie privée

Entretenir le linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial

Etablir des relations interpersonnelles avec les usagers, les autres professionnels dans le respect des règles de savoir-vivre et de la discrétion professionnelle

RNCP2817BC02 — UP2 – Service en collectivités

LISTE DE COMPÉTENCES

Mettre en place les moyens nécessaires aux activités

Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, de produits d'entretien, de consommables

S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue

Mettre en œuvre les techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des préparations culinaires élaborées à l'avance, des repas en collectivité

Mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires en collectivité

Assurer le service des repas, des collations en collectivité

Assurer l'entretien courant des locaux collectifs

Entretenir le linge en collectivité

Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités pour mettre en œuvre des solutions de

remédiation
Transmettre des informations à caractère professionnel

RNCP2817BC03 — Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique

LISTE DE COMPÉTENCES

Français
Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
Devenir un lecteur compétent et critique
Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.
Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

RNCP2817BC04 — Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

LISTE DE COMPÉTENCES

Argumenter avec précision
Mettre en œuvre un protocole expérimental en utilisant les outils appropriés, y compris informatiques
Participer à la conception d'un protocole
Rendre compte oralement ou par écrit d'une activité expérimentale
Respecter les règles de sécurité

RNCP2817BC05 — Éducation physique et sportive

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser une performance motrice maximale
Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

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).

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

intervenant à domicile, aide familiale, aide ménagère

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5)
Facteurs principaux	Conditions de travail contraignantes, Non-attractivité salariale, Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	1 498 €

Familles professionnelles (FAP)	T2A60 — Aides à domicile et auxiliaires de vie · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	69 413
Jugés difficiles à recruter	62 %
Emplois saisonniers	12 %
Familles professionnelles (FAP)	T2A60 — Aides à domicile et auxiliaires de vie

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE

Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ;

- de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

idem

COMPOSITION DU JURY — APPRENTISSAGE

idem

idem

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	7 722 €
Selon la branche	6 588 € – 8 100 €
Prise en charge	Branches concernées
7 722 €	Valeur par défaut · 209 branches
8 100 €	CPNEF de la Branche des organismes de formation, CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat, CPNEFP de la blanchisserie, laverie, location de linge, nettoyage à sec, pressing et teinturerie
6 588 €	CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2023
Date de dernière délivrance possible	31/12/2024

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP37669

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.cndp.fr>

<http://www.onisep.fr>

<http://www.legifrance.gouv.fr>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/2817/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	2 573
Montant total engagé	2 862 481 €
Coût moyen par dossier	1 113 €
Durée moyenne	25 h
Période	12/2020 – 08/2023
France compétences	99 %
Reste à charge titulaire	0 %
France Travail	0 %
Entreprise	0 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.