

**CAP Assistant technique en milieux familial et collectif  
Proposition de répartition des enseignements  
des activités techniques et des savoirs associés,  
applicables à la rentrée 2006**

(Synthèse de la journée de formation du 19 mai 2006, sur la base des horaires  
communiqués en juin 2005)

**Erratum – correction effectuée le 1<sup>er</sup> juillet 2006**

Cette proposition de répartition vise une formation plus importante des élèves en milieu collectif lors de la 1<sup>ère</sup> année. La 2<sup>ème</sup> année sera consacrée davantage à leur formation en milieu familial tout en prenant en compte leur préparation aux évaluations en CCF.

L'évaluation en CCF pour l'EP1 se situerait ainsi à la fin du 2<sup>ème</sup> trimestre.

L'évaluation en CCF pour l'EP2 se situerait ainsi à la fin du 3<sup>ème</sup> trimestre.

**1. Entretien du linge et entretien du cadre de vie et les savoirs associés correspondants :**

	<b>Professeur n° 1 « milieu collectif »</b>	<b>Professeur n° 2 « milieu familial »</b>
1 <sup>ère</sup> année CAP	(0+3,5 h) Entretien du cadre de vie et entretien du linge et des vêtements	(0+2 h) Entretien du cadre de vie et entretien du linge et des vêtements
2 <sup>ème</sup> année CAP	(0+2 h) Entretien du cadre de vie et entretien du linge et des vêtements	(0+3 h) Entretien du cadre de vie et entretien du linge et des vêtements

A cet horaire s'ajoute l'heure classe entière en entretien du linge, à répartir entre les professeurs soit :

- (1 + 0) en 1<sup>ère</sup> année
- (1 + 0) en 2<sup>ème</sup> année

**2. Activités de production (y compris distribution + service) et activités liées à l'alimentation (y compris distribution + service) et les savoirs associés correspondants, répartis par trimestre pour les 2 années de formation :**

	<b>Professeur n° 3 « milieu collectif »</b>	<b>Professeur n° 4 « milieu familial »</b>
1 <sup>er</sup> trimestre	(0+5 h) <b>1<sup>ère</sup> année CAP</b>	(0+5 h) <b>2<sup>ème</sup> année CAP</b>
2 <sup>ème</sup> trimestre	(0+5 h) <b>1<sup>ère</sup> année CAP</b>	(0+5 h) <b>2<sup>ème</sup> année CAP</b>
3 <sup>ème</sup> trimestre	(0+5 h) <b>2<sup>ème</sup> année CAP</b>	(0+5 h) <b>1<sup>ère</sup> année CAP</b>

**Il est possible de scinder « production culinaire » et « distribution » selon l'organisation choisie par l'équipe.**

A cet horaire s'ajoute le complément horaire, à répartir entre les professeurs soit :

- (1 + 1) en 1<sup>ère</sup> année
- (1 + 1) en 2<sup>ème</sup> année

**Important :**

**L'équipe pédagogique ne compte pas obligatoirement 4 professeurs. Il convient de limiter à 3 le nombre de professeurs intervenant sur la partie professionnelle.**

**Remarque :**

Le nombre hors parenthèses représente l'horaire global de la discipline; le premier nombre entre parenthèses correspond à l'horaire classe entière; le second à l'horaire à effectif réduit selon le seuil autorisé, c'est à dire pour l'enseignement professionnel et technologique à partir du 16<sup>ème</sup> élève et du 19<sup>ème</sup> pour l'enseignement de la vie sociale et professionnelle.

**3. Autres enseignements à prendre en compte :**

	<b>1<sup>ère</sup> année de CAP</b>	<b>2<sup>ème</sup> année de CAP</b>
<b>Savoirs associés</b> S5 – Communication professionnelle S6 – Qualité des services en milieu familial et en milieu collectif S7 – Connaissance des milieux d'activités	2(1+1)	2(1+1)
<b>PPCP</b>	42 heures (volume horaire annuel) 1,5(0+1,5)	50 heures (volume horaire annuel) 2(0+2)
<b>Vie sociale et professionnelle</b>	1(0+1)	1,5(0,5+1)

**Rappel :**

**Les périodes de formation en entreprise : 16 semaines au total (8 semaines en 1<sup>ère</sup> année et 8 semaines en 2<sup>ème</sup> année).**

**4. Préconisations relatives aux savoirs associés :**

- Les **sciences de l'alimentation** (S.2) sont confiées à l'enseignant assurant les activités liées à l'alimentation et à la production alimentaire.
- **L'hygiène professionnelle** (S.1), les **produits et matériaux communs aux deux secteurs** (S.3) **l'organisation du travail** (S.4) et les technologies du logement et des locaux (S8) doivent être répartis entre les 3 activités (activités liées à l'alimentation, à la production alimentaire, à l'entretien du cadre de vie et à l'entretien du linge et des vêtements).  
**L'hygiène professionnelle** (S.1) peut être assurée en grande partie par le professeur intervenant en entretien du linge.
- La **communication professionnelle** (S.5), la **qualité de services en milieu familial et en milieu collectif** (S.6) et la **connaissance des milieux d'activités** (S.7) sont attribuées à un des enseignants des techniques professionnelles. Ces enseignements de savoirs associés s'appuieront sur les savoirs-faire correspondant aux milieux familial et collectif.

**L'équipe pédagogique détermine et identifie, en début de cycle de formation, la répartition des activités pratiques et de l'ensemble des savoirs associés (S1 à S8) entre les différents enseignants.**