

Académie de Lille
CAP Assistant(e) technique en milieux familial et collectif
EP1 – SERVICE AUX FAMILLES

Evaluation en établissement de formation

Coefficient 6

Session 2...

Etablissement de formation

Nom et prénom du candidat : _____ Date : _____

Désignation des tâches : _____ Durée : _____

Compétences terminales évaluées	Critères	Note	TI	I	S	TS
C11 Prendre les consignes de travail	- Reformulation exacte des consignes de travail	/1	0 à 0,25	0,25 à 0,5	0,5 à 0,75	0,75 à 1
C12 Dresser l'état des lieux du contexte de travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités	- Renseignement exhaustif de la fiche d'analyse de situation	/2	0 à 0,5	0,5 à 1	1 à 1,5	1,5 à 2
C13 Apprécier l'autonomie, l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'usager, de la famille, d'autres professionnels	- Mise en route sans intervention du jury - Prise en compte de la présence de tiers - Adaptation à une situation non prévue	/3	0 à 0,75	0,75 à 1,5	1,5 à 2,25	2,25 à 3
C21 Elaborer le plan de travail	- Ordre logique des tâches - Durées conformes	/2	0 à 0,5	0,5 à 1	1 à 1,5	1,5 à 2
C24 Gérer les activités déléguées à un autre prestataire	- Identification du prestataire - Transmission exacte et complète des informations relatives à la prestation	/2	0 à 0,5	0,5 à 1	1 à 1,5	1,5 à 2
C41.F Mettre en œuvre les techniques de conservation en milieu familial	- Respect des règles du tri et d'évacuation des déchets - Stockage rationnel des denrées - Gestion des durées de conservation - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Maîtrise des techniques	/12	0 à 3	3 à 6	6 à 9	9 à 12
C42.F Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial	- Conformité des quantités - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Respect de la recette, du mode d'emploi - Maîtrise des techniques - Utilisation correcte du matériel - Vérification des qualités organoleptiques - Qualité de la réalisation					
C43.F Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial	- Maintien ou remise en température adaptée - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Maîtrise des techniques - Présentation propre et soignée, à bonne température - Satisfaction et respect de l'usager - Remise en état complète					
C44.F Entretien du logement et des espaces de vie privée	- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Maîtrise des techniques (respect des protocoles en fonction des matériaux) - Résultat conforme	/12	0 à 3	3 à 6	6 à 9	9 à 12
C45.F Entretien du linge, des vêtements personnels et des accessoires vestimentaires en milieu familial	- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Maîtrise des techniques (respect des protocoles en fonction des matériaux) - Qualité du résultat	/12	0 à 3	3 à 6	6 à 9	9 à 12
C 51 Etablir des relations interpersonnelles avec les usagers, les autres professionnels dans le respect des règles de savoir-vivre et de la discrétion professionnelle	- Expression et langage adaptés - Comportement professionnel - Tenue adaptée	/2	0 à 0,5	0,5 à 1	1 à 1,5	1,5 à 2

Académie de Lille
CAP Assistant(e) technique en milieux familial et collectif
EP1 – SERVICE AUX FAMILLES

Evaluation en établissement de formation

Coefficient 6

Session 2....

Suite

	Note	TI	I	S	TS
Rendre compte oralement des activités réalisées Maîtriser les savoirs associés (aspects scientifiques et technologiques liés aux activités conduites)	/12	0 à 3	3 à 6	6 à 9	9 à 12
Total sur 60 points	/60				
Total sur 20 points (sans note arrondie)	/20				
Report de la pondération (appréciation globale donnée lors des PFMP en milieu familial), de -2 points à +2 points					
Total EP1 sur 20 (note en points entiers ou arrondie au demi-point supérieur)	/20				

Nom et émargement Professeurs	Professionnels
----------------------------------	----------------