

**RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION DU DOMAINE  
PROFESSIONNEL**

## **Savoir-faire**

<b>CAPACITÉ : C1 - S'INFORMER</b>
<b>COMPÉTENCE : C11 - PRENDRE LES CONSIGNES DE TRAVAIL</b>

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1	<b>C - 111</b> Décoder les consignes orales données : (activités à accomplir) et les contraintes (temps alloué, budget attribué, résultat attendu...)	Situations de travail en milieu familial ou en milieu collectif Consignes orales ou tacites Contraintes fixées par l'employeur, le contexte de travail...	Interprétation pertinente des consignes
U1	<b>C - 112</b> Décoder les consignes écrites données : (activités à accomplir) et les contraintes (temps alloué, budget attribué, résultat attendu...)	Situations de travail en milieu familial ou en milieu collectif Supports et moyens de transmission écrit des consignes (ordre de travail, fiche de poste, planning.) Contraintes fixées par l'employeur, le contexte de travail...	Lecture pertinente des consignes

<b>CAPACITÉ : C1 - S'INFORMER</b>
<b>COMPÉTENCE : C12 - DRESSER L'ÉTAT DES LIEUX DU CONTEXTE DE TRAVAIL, DES CONTRAINTES, DES RESSOURCES, DES RISQUES LIÉS AUX ACTIVITÉS</b>

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1	<b>C - 121</b> Repérer le contexte de l'activité : lieux, équipements, matériels, produits disponibles ...	Situations de travail en milieu familial ou en milieu collectif Sites de déroulement des activités Équipements, matériels et produits nécessaires aux activités Temps imparti ...	Identification correcte du site, des contraintes, des ressources
U1	<b>C - 122</b> Exploiter les ressources techniques	Situation de travail en milieu familial ou en milieu collectif Fiches techniques de produits, de matériels, protocoles, étiquettes Textes réglementaires Consignes de l'entreprise : hygiène, sécurité ... Documents techniques divers	Traduction et interprétation correcte des codes, des symboles, des graphiques, des instructions réglementaires ...
U1	<b>C - 123</b> Apprécier les risques liés à l'activité pour l'opérateur, pour l'utilisateur, pour les autres professionnels	Situations de travail en milieu familial ou en milieu collectif	Identification correcte des risques

<b>CAPACITÉ : C1 - S'INFORMER</b>
<b>COMPÉTENCE : C13 - APPRÉCIER L'AUTONOMIE, L'INITIATIVE DANS LE TRAVAIL ET L'INCIDENCE DE LA PRÉSENCE DE L'USAGER, DE LA FAMILLE... OU D'AUTRES PROFESSIONNELS</b>

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<b>U1</b>	<b>C - 131</b> Identifier les incidences de la présence de l'utilisateur, de la famille ou d'autres professionnels pendant l'activité	Situations de travail en milieu familial ou en milieu collectif Présence ou absence d'autres personnes	Identification des impacts liés à la présence ou à l'absence des autres personnes (organisation, conduite de l'activité, communication)
<b>U1</b>	<b>C - 132</b> Définir le degré d'autonomie, la part d'initiative à prendre	Situations de travail en milieu familial ou en milieu collectif Présence ou absence d'autres personnes	Autonomie dans l'activité, prise d'initiative négociée

<b>CAPACITÉ C2 - S'ORGANISER</b>
<b>Dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité, de l'économie et des consignes données</b>
<b>COMPÉTENCE : C 21 - ÉLABORER LE PLAN DE TRAVAIL</b>

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<b>U1</b>	<b>C - 211</b> Ordonner son travail sur un temps et des espaces donnés.	Consignes orales, écrites Ordre de travail, planning ... Espaces d'activités Contraintes : temps impartis pour les activités, tâches prioritaires...	Établissement d'un plan de travail Chronologie adaptée des tâches avec prise en compte des priorités Estimation correcte des durées conformes aux temps impartis Respect des consignes données
<b>U1</b>	<b>C - 212</b> Déterminer les moyens nécessaires pour la réalisation des activités	Consignes orales, écrites Ordre de travail, planning ... Espaces d'activités Contraintes : temps impartis pour les activités, tâches prioritaires...	Prévisions correctes en matériels, en produits, en coût.

<b>CAPACITÉ C2 - S'ORGANISER</b>
<b>COMPÉTENCE : C 22 - METTRE EN PLACE LES MOYENS NÉCESSAIRES AUX ACTIVITÉS</b>

<b>Unités</b>	<b>Être capable de :</b>	<b>Ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>
<b>U2</b>	<b>C - 221</b> Préparer les produits nécessitant une dilution, une reconstitution, une pesée ... .	Activités à réaliser Produits disponibles et matériels nécessaires pour dosage, dilution, pesée ... Consignes, Protocoles, notices ...	Préparation de produits opérationnels : respect des dilutions, des procédures de reconstitution, pesées correctes...
<b>U2</b>	<b>C - 222</b> Préparer les matériels : vérification de l'état, mise en place des accessoires, réglage, propreté ...	Activités à réaliser Matériels et accessoires disponibles Consignes, protocoles, notices ...	Matériels opérationnels
<b>U2</b>	<b>C – 223</b> Adopter une tenue professionnelle et un comportement professionnel	Activités à réaliser Vêtements professionnels et de protections de sécurité individuelles Consignes, protocoles, notices ...	Tenue adaptée aux activités Respect de la sécurité Respect de l'hygiène corporelle, vestimentaire, Attitudes adaptées
<b>U2</b>	<b>C – 224</b> Installer le poste de travail et le remettre en état à l'issue de l'activité	Activités à réaliser Produits et matériels Consignes, protocoles, notices ...	Disposition rationnelle du poste de travail Maintien en ordre pendant l'activité Entretien et rangement à l'issue de l'activité

<b>CAPACITÉ C2 - S'ORGANISER</b>
<b>COMPÉTENCE : C 23 – GÉRER LES STOCKS DE PRODUITS ALIMENTAIRES NON-PÉRISSABLES, DE PRODUITS D'ENTRETIEN, DE CONSOMMABLES ...</b>

<b>Unités</b>	<b>Être capable de :</b>	<b>Ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>
<b>U2</b>	<b>C - 231</b> Identifier les produits, les consommables dont il faut prévoir le réapprovisionnement	Produits alimentaires non périssables, produits d'entretien, consommables État du stock Activités à réaliser Documents ou supports de transmission	Estimation des achats ou des commandes nécessaires pour les activités Transmission par écrit des besoins de réapprovisionnement
<b>U2</b>	<b>C – 232</b> Effectuer l'approvisionnement ou le réapprovisionnement en milieu familial	Consignes d'achat Lieux d'approvisionnement Budget attribué	Achats conformes (quantité, qualité) Budget respecté Production des justificatifs d'achats
<b>U2</b>	<b>C – 233</b> Vérifier les produits et les consommables à la réception ou à l'achat	Produits et consommables livrés ou achetés Bons de commande, de livraison, ticket de caisse	Conformité des livraisons ou des achats aux commandes Élimination des produits non conformes selon les consignes Signalement de la non conformité
<b>U2</b>	<b>C – 234</b> Ranger les produits et les consommables	Espaces de stockage (magasin, réserve) Plan de rangement Produits et consommables	Respect du plan de rangement Rangement rationnel
<b>U2</b>	<b>C - 235</b> Effectuer la sortie des produits, des consommables	Consignes de sortie, fiches de travail Stock	Sorties conformes aux besoins exprimés et aux consignes Respect de la rotation des stocks et de la durée de vie des produits
<b>U2</b>	<b>C - 236</b> Enregistrer les entrées et les sorties	Produits et consommables Documents de tenue du stock	Transcription exacte des quantités entrées et sorties
<b>U2</b>	<b>C – 237</b> Réaliser l'inventaire des produits entreposés	Documents de stocks à gestion manuelle ou informatisée	Exactitude de l'inventaire Respect de la périodicité

<b>CAPACITÉ C2 - S'ORGANISER</b>
<b>COMPÉTENCE : C 24 – GÉRER LES ACTIVITÉS DÉLÉGUÉES A UN AUTRE PRESTATAIRE</b>

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1	C - 241 Identifier les prestataires et les activités faisant l'objet d'un service à l'extérieur	Consignes orales, écrites Supports : vêtements, linge... Prestataires de service : entretien des vêtements, du linge, du petit matériel	Respect des consignes Identification des prestataires et des activités correspondantes
U1	C - 242 Préparer et déposer des « objets » en vue du traitement par le prestataire extérieur	Vêtements, chaussures, linge, petit matériel... Bordereau d'enlèvement	Repérage et communication des dégradations, anomalies et dysfonctionnement nécessitant l'intervention de spécialistes Production d'un justificatif de dépôt ou d'enlèvement Compte-rendu des réserves émises par le prestataire
U1	C - 243 Retirer, réceptionner, contrôler et ranger les « objets » traités	Vêtements, linge... Budget alloué Bordereaux de réception	Vérification de conformité Production du justificatif de paiement ou de réception Rangement rationnel

<b>CAPACITÉ C3 - S'ADAPTER</b>
<b>COMPÉTENCE : C 31 - S'ADAPTER À UNE ORGANISATION DIFFÉRENTE, A UNE SITUATION IMPRÉVUE</b>

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U2	C - 311 S'adapter à des organisations différentes	Situations de travail dans des contextes différents	Réponse adaptée à la diversité des situations
U2	C - 312 Prendre en compte la co-activité d'autres professionnels	Situation de travail Présence de professionnels avec leurs compétences spécifiques Planning de travail des divers professionnels	Activité conduite dans le respect des compétences et des contraintes de chacun
U2	C - 313 S'intégrer au travail d'une équipe	Situation de travail Organigramme Planning de travail de l'équipe	Prise en compte de l'activité de chaque membre de l'équipe Respect du planning
U2	C - 314 S'adapter à une situation non prévue : absence d'un collègue, demande imprévue de l'employeur ..., matériel défaillant, situation d'urgence....	Situation imprévue Planning de travail initial Charge supplémentaire Matériel déficient Nouvelles consignes Situation d'urgence	Identification des priorités Réponse adaptée à la nouvelle situation

CAPACITÉ : C4 – RÉALISER ET CONTRÔLER		
	Ressources	Indicateurs d'évaluation
	<b>Ressources et indicateurs d'évaluation communs à prendre en compte dans chacune des compétences de la capacité RÉALISER ET CONTRÔLER.</b>	
	Locaux et équipements collectifs et familiaux Matériels Produits Temps alloués aux activités Consignes orales ou écrites Protocoles, fiches Critères de réalisation Critères de qualité Tenue professionnelle adaptée (vêtements, chaussures, gants....)	Respect des locaux, des équipements Respect de la circulation des personnes, des matériels, des produits, des denrées, de manière à éviter les contaminations ( marche en avant) Choix et utilisation corrects des matériels et des accessoires Mise en œuvre de l'organisation prévue au poste de travail Maîtrise des gestes et des techniques Respect des protocoles et des consignes Rapidité d'exécution Maîtrise des risques sanitaires (HACCP) Respect des règles de sécurité Respect de l'ergonomie Respect des règles d'économie Respect des temps impartis Conformité du résultat obtenu au résultat attendu

**COMPÉTENCE : C 41 F – METTRE EN ŒUVRE LES TECHNIQUES DE CONSERVATION EN MILIEU FAMILIAL**

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1	C – 411 F Préparer les denrées en vue de la conservation ( décartonner ou déconditionner / conditionner, « filmer » ... )	Matériel de conditionnement : récipients, film, papier aluminium... Matériel d'évacuation des déchets Ustensiles	Respect des règles relatives au tri et à l'évacuation des déchets Denrées protégées
U1	C – 412 F Répartir les denrées dans les appareils de conservation (en froid positif, en froid négatif)	Matériel de conditionnement Produits à conserver Réfrigérateur, Congélateur/conservateur	Rapidité de rangement Disposition rationnelle des produits dans les zones adaptées Respect des conditions de stockage préconisées
U1	C – 413 F Conserver les restes alimentaires	Restes alimentaires Matériels de conditionnement Appareils de conservation par le froid	Restes conditionnés ou protégés et datés Surveillance de la durée de conservation



<b>COMPÉTENCE : C 42F – PRÉPARER TOUT OU PARTIE D'UN REPAS, D'UNE COLLATION FAMILIAL</b>	<b>EN MILIEU</b>
--	------------------

Unités	Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
<b>U1</b>	<b>C – 421 F</b> préparer les légumes et les fruits frais en vue de leur utilisation froide ou chaude éplucher laver – rincer - essorer tailler à la main ou à l'aide d'appareils ménagers mécaniques ou électriques presser mixer	Cuisine familiale équipée Produits de décontamination pour aliments : vinaigre Produits anti-oxydants : citron, vinaigre... Matériels ménagers électriques/mécaniques et petit matériel (ustensiles...) Denrées alimentaires : légumes et fruits frais Consignes de préparation associées à un type d'usager, à un type d'utilisation	Qualité des opérations réalisées ( épluchage, lavage, taillage...) Respect des procédures (de lavage, d'essorage...) Traitement correct des déchets Prise en compte des risques spécifiques liés aux opérations techniques Utilisation et conservation adaptées des préparations
<b>U1</b>	<b>C- 422 F</b> effectuer des cuissons : cuire dans un liquide cuire à la vapeur sauter - griller frïre rôtir gratiner cuire au four cuire/réchauffer / décongeler en enceinte micro-ondes	Recettes Consignes : de préparation, de quantités Matériels de cuisson ménagers Fiches techniques d'appareils Viandes fraîches ou surgelées Poissons frais ou surgelés Œufs Légumes et fruits frais déshydratés surgelés Produits céréaliers, légumes secs Corps gras	Respect des recettes Conformité des quantités attendues Conformité des qualités organoleptiques Prise en compte des risques spécifiques liés aux opérations techniques
<b>U1</b>	<b>C – 423 F</b> Réaliser des sauces : roux assaisonnements : émulsions à base de corps gras (vinaigrette, mayonnaise), de produits laitiers (sauce au yaourt, à la crème fraîche, au fromage blanc...)	Recettes Consignes : quantités, résultat attendu ... Denrées Matériels spécifiques	Respect des recettes Conformité des quantités attendues Conformité des qualités organoleptiques Utilisation et conservation adaptées des préparations

**Certificat d'aptitude professionnelle assistant(e) technique en milieux familial et collectif**

<b>U1</b>	<b>C – 424 F</b> Réaliser des préparations complémentaires : caramel, fourrage, nappage	Recettes Consignes : Quantités, résultat attendu ... Denrées Matériels spécifiques	Respect des recettes Conformité des quantités attendues Conformité des qualités organoleptiques Utilisation et conservation adaptées des préparations
<b>U1</b>	<b>C – 425 F</b> Utiliser, assembler des produits prêts à l'emploi ou semi-élaborés, pour réaliser des préparations froides ou chaudes, sucrées ou salées végétaux prêts à l'emploi, salades composées, charcuteries ... produits appertisés, surgelés, semi-conserves produits déshydratés (sauces, entremets...) pâtes brisée, à pizza, feuilletée, à biscuits...	Produits prêts à l'emploi, produits semi-élaborés Modes d'emploi Recettes Consignes : quantités, résultat attendu ... Matériels spécifiques	Respect des modes d'emploi, des recettes Conformité des quantités attendues Conformité des qualités organoleptiques Utilisation et conservation adaptées des préparations
<b>U1</b>	<b>C – 426 F</b> Préparer des boissons chaudes (thé, café, lait aromatisé ou non, infusions...) ou froides (jus de fruits...)	Consignes : quantités, résultat attendu Produits alimentaires Matériels spécifiques	Conformité des quantités attendues Conformité des qualités organoleptiques Utilisation et conservation adaptées des préparations

**COMPÉTENCE : C 43 F- SERVIR TOUT OU PARTIE D'UN REPAS, D'UNE COLLATION EN MILIEU FAMILIAL**

<b>Unités</b>	<b>Être capable de :</b>	<b>Ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>
<b>U1</b>	<b>C – 431 F</b> Mettre en attente de service les repas ou les préparations, remettre en température	Réfrigérateur Équipements de maintien ou de remise en température : bain-marie, four, enceinte micro-ondes Matériels spécifiques : film étirable, papier aluminium, récipient isotherme...	Respect des températures (maintien et remise en température) Maintien des qualités organoleptiques Adéquation des matériels et des matériaux aux conditions d'attente et de remise en température
<b>U1</b>	<b>C – 432 F</b> Dresser, servir des portions, des plats, des collations (à table, au fauteuil, au lit)	Conditions du repas : présentation, lieu, durée, habitudes... Nombre de portions Vaisselle : assiettes, plats, ramequins...	Respect des conditions du repas Présentation propre et soignée des plats Satisfaction de l'utilisateur en terme de qualités organoleptiques
<b>U1</b>	<b>C – 433 F</b> Desservir la table, l'espace repas (lit, fauteuil..)	Matériels de desserte Matériels de conservation Matériels d'entretien de la vaisselle Matériels de remise en état	Desserte organisée Tri, rangement, élimination corrects des éléments non consommés Respect des matériels, de la vaisselle Respect de la présence de l'utilisateur

Certificat d'aptitude professionnelle assistant(e) technique en milieux familial et collectif

<b>COMPÉTENCE : C 41 C – METTRE EN ŒUVRE LES TECHNIQUES DE CONSERVATION, DE CONDITIONNEMENT DES DENRÉES PÉRISSABLES, DES PRÉPARATIONS CULINAIRES ÉLABORÉES À L'AVANCE ( PCEA ), DES REPAS EN COLLECTIVITÉS</b>			
<b>Unités</b>	<b>Être capable de :</b>	<b>Ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>
<b>U2</b>	<b>C – 411 C</b> Préparer les denrées périssables en vue de la conservation : décartonner ou déconditionner / conditionner, « filmer » ...	Denrées périssables Matériel pour conditionnement : récipients, film, papier aluminium... Matériel d'évacuation des déchets Outillage	Respect des règles relatives au tri et à l'évacuation des déchets Denrées protégées Saisie correcte des informations
<b>U2</b>	<b>C – 412 C</b> Acheminer et répartir les denrées périssables vers les zones de stockage	Denrées / PCEA Locaux et circuits Matériels de manutention Matériels et zone de stockage Réglementation relative aux denrées transportées et aux PCEA	Identification du circuit adapté à chaque catégorie de produits Organisation rationnelle de la distribution des denrées et des PCEA dans les zones et matériels de stockage Respects des règles d'hygiène relatives aux locaux, aux denrées Respect des températures notamment dans la chaîne de froid Respect des règles de sécurité et d'ergonomie relatives aux opérations de manutention
<b>U2</b>	<b>C – 413 C</b> Conditionner les préparations culinaires élaborées à l'avance	PCEA Protocole d'étiquetage Appareils de conditionnement et matériels spécifiques Appareils et moyens d'étiquetage Fiches techniques Conditionnements divers Consignes : grammage, nombre de portions	Conditionnement propre, soigné, adapté et étanche Observation stricte des règles d'hygiène garantissant la qualité sanitaire des produits et du matériel Mise en attente correcte Lisibilité de l'étiquetage : exactitude des informations, indication des mentions obligatoires
<b>U2</b>	<b>C – 414 C</b> Conduire un refroidissement rapide	PCEA Protocoles de refroidissement et contraintes réglementaires Cellules de refroidissement Appareils de contrôle Documents d'enregistrement	Respect des protocoles et des contraintes réglementaires (températures, durées...) Saisie correcte des informations Lecture et interprétation des données fournies par les appareils de contrôle
<b>U2</b>	<b>C – 415 C</b> Entreposer les préparations culinaires élaborées à l'avance suite à un refroidissement rapide	PCEA Contraintes réglementaires Chambres froides Appareils de contrôle Plan de répartition selon les sites de distribution Documents de traçabilité	Respect des contraintes réglementaires : température, durée Rangement rationnel des préparations Respect des températures d'entreposage Saisie correcte des informations Lecture et interprétation des données fournies par les appareils de contrôle
<b>U2</b>	<b>C – 416 C</b> Assurer la surveillance des appareils et des zones de stockage	Protocoles opératoires des contrôles Matériels de contrôle Fiches de relevé	Exactitude des contrôles Respect des protocoles Transmission des résultats en cas d'anomalies

**Certificat d'aptitude professionnelle assistant(e) technique en milieux familial et collectif**

**COMPÉTENCE : C 42 C – METTRE EN ŒUVRE DES TECHNIQUES DE PRÉPARATION CULINAIRES EN COLLECTIVITÉS  
(DANS LE RESPECT DE LA DÉMARCHE DE MAÎTRISE DES RISQUES - HACCP)**

<b>Unités</b>	<b>Être capable de :</b>	<b>Ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>
U2	<b>C – 421 C</b> Préparer les légumes et les fruits frais en vue de leur utilisation * Éplucher * Laver, rincer, essorer * Tailler à l'aide d'appareils mécaniques ou électriques	Cuisine de collectivité équipée Protocoles de lavage des végétaux Produits de décontamination pour aliments : vinaigre, eau de Javel Matériels spécifiques et fiches techniques d'appareils Fruits et légumes frais	Respect des protocoles de lavage, de rinçage, de taillage... Qualité des opérations réalisées Prise en compte des risques spécifiques liés aux opérations techniques Mise en attente correcte Traitement correct des déchets
U2	<b>C – 422 C</b> Trancher, couper charcuteries, viandes cuites, fromages, pain...	Procédures de découpe, de fractionnement.. Grammages ou normes de calibrage Matériels spécifiques	Respect des grammages, du calibrage Qualité de la présentation du produit Observation stricte des mesures d'hygiène garantissant la qualité sanitaire des produits fractionnés Prise en compte des risques spécifiques liés aux opérations techniques Mise en attente correcte
U2	<b>C – 423 C</b> Dresser les préparations froides en vue de leur distribution	Préparations à dresser Matériels de présentation : ramequins, coupes, saladiers Fiches techniques et consignes	Présentation esthétique, soignée Respect des fiches techniques et des consignes
U2	<b>C – 424 C</b> Réaliser des techniques simples de cuisson : * cuire dans un liquide * griller * cuire au four multifonction	Fiches techniques de travail Matériels spécifiques Fiches techniques d'appareils Denrées à cuire (fraîches, surgelées, déshydratées ...)	Respect des fiches techniques Conformité des qualités organoleptiques attendues Prise en compte des risques spécifiques liés aux opérations techniques Mise en attente correcte après cuisson
U2	<b>C – 425 C</b> Préparer des assaisonnements variés	Denrées, produits semi-élaborés, produits prêts à l'emploi... Matériels spécifiques Fiches techniques et consignes	Conformité des quantités Respect des fiches techniques Conformité des qualités organoleptiques attendues Mise en attente correcte des préparations
U2	<b>C – 426 C</b> Utiliser les pâtes prêtes à l'emploi : pâte Brisée, pâte à pizza, pâte feuilletée, pâte à biscuits...	Matériels spécifiques Pâtes prêtes à l'emploi Fiches techniques et modes d'emploi	Respect des modes d'emploi et des fiches techniques
U2	<b>C – 427 C</b> Assembler des produits semi-élaborés ou prêts à l'emploi pour obtenir des mets salés et sucrés destinés à être consommés froids ou chauds	Produits préparés, semi-élaborés, prêts à l'emploi Fiches d'utilisation des produits Fiches techniques et consignes d'assemblage Matériels spécifiques Matériels de protection des préparations Documents de traçabilité	Respect des fiches Présentation conforme, propre et soignée Protection et mise en attente correctes des préparations terminées Exactitude des documents de traçabilité
U2	<b>C – 428 C</b> Réaliser des préparations diététiques : par modification de texture, par ajout, par substitution ou suppression d'ingrédients	Spécifications diététiques données Fiches techniques et consignes Ingrédients, préparations culinaires, produits diététiques Matériels spécifiques Documents de traçabilité	Respect des fiches Présentation conforme Conformité des qualités organoleptiques

Certificat d'aptitude professionnelle assistant(e) technique en milieux familial et collectif

COMPÉTENCE : C 43 C – ASSURER LE SERVICE DES REPAS, DES COLLATIONS EN COLLECTIVITÉS

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U2	<b>C – 431 C</b> Vérifier et mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations alimentaires pendant le service et le maintien au chaud des assiettes	Appareils réfrigérants Appareils de maintien en température : bain-marie, étuve Chariots de distribution Fiches techniques d'utilisation des matériels	Mise en fonctionnement en prenant en compte la durée nécessaire pour obtenir la température désirée
U2	<b>C – 432 C</b> Mettre en place et desservir les espaces de distribution, les espaces de repas (salle à manger, chambre...)	Locaux et espaces de distribution, de restauration équipés Matériels nécessaires au service	Espaces opérationnels et accueillants Mise en place ordonnée, esthétique, propre Prise en compte de la présence de l'utilisateur
U2	<b>C – 433 C</b> Conduire la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance et conservées en liaison froide	Matériels de remise en température Fiches techniques des matériels Préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées Consignes de remise en température	Conformité des températures et des durées
U2	<b>C – 434 C</b> Maintenir en température les préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison chaude	Matériels de maintien en température Fiches techniques des matériels Préparations chaudes Consignes de maintien en température	Respect des consignes Conformité des températures et des durées
U2	<b>C – 435 C</b> Approvisionner et réapprovisionner les espaces de distribution : * en mets et boissons * en matériels de service	Équipements de distribution Produits alimentaires : préparations chaudes, préparations froides, boissons, pain... Matériels nécessaires au service Fiches de travail et consignes Organisation du service : flux, horaires	Respect des consignes de rangement et de présentation des mets et des boissons Disposition esthétique et mise en valeur des préparations Maintien de l'offre attractive par la présentation et la variété Approvisionnement continu en mets, boissons, matériels nécessaires au service Prise en compte de la présence des convives
U2	<b>C – 436 C</b> Distribuer les repas, les collations auprès des convives (à la table, au fauteuil, au lit ..)	Nombre et caractéristiques des convives : âge, autonomie Modalités et circuits de distribution Matériels de distribution : chariots, plateau... Consignes de service : lieux, horaires, durée du repas...	Service des repas, des collations dans les conditions optimales Prise en compte des caractéristiques des convives et des conditions de prise du repas : confort, horaire, durée...
U2	<b>C – 437 C</b> Assurer le devenir des excédents et l'élimination des restes	Consignes de l'entreprise et consignes réglementaires Excédents et restes Matériels de conservation Matériels d'élimination des déchets Documents de traçabilité	Tri correct des produits selon leur devenir Respect de la réglementation et des consignes Mise en conservation adaptée des excédents et élimination judicieuse des restes Renseignement exact des documents de traçabilité

**COMPÉTENCE : C 44 F – ENTREtenir LE LOGEMENT ET LES ESPACES DE VIE PRIVÉE (DOMICILE PRIVÉ INDIVIDUEL ET DOMICILE PRIVÉ COLLECTIF)**

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1	<b>C – 441 F</b> Assurer le lavage et le rangement de la vaisselle et des matériels de cuisine lavage manuel lavage en machine	Équipements, matériels et produits de lavage de la vaisselle Vaisselle ... à entretenir Fiches techniques d'appareils et étiquetage des produits	Tri correct de la vaisselle Procédure rationnelle de lavage Choix et dosage adaptés des produits Vaisselle propre sans dégradation Rangement adapté et conforme aux habitudes de l'usager
U1	<b>C – 442 F</b> Nettoyer les locaux, les revêtements, le mobilier, les équipements sanitaires... dans le cadre d'un entretien courant par les techniques suivantes :  - Dépoussiérage des meubles et des sols : * Manuel * Mécanique  - Lavage des sanitaires des surfaces (plans de travail...) des sols : carrelages, sols plastifiés  - Décontamination des surfaces, des espaces utilisés par les animaux	Consignes orales ou écrites, Locaux, surfaces et mobilier à entretenir Matériels et produits de nettoyage, de désinfection Étiquetage des produits et procédures d'utilisation Fiches techniques des matériels	Procédures rationnelles de nettoyage Choix correct des produits et dosages adaptés Respect de l'intégrité des supports nettoyés Traitement des consommables après usage Traitement correct des salissures et des déchets Nettoyage et décontamination efficaces Résultat conforme
U1	<b>C – 443 F</b> Entretien les équipements ménagers	Consignes orales ou écrites Appareils ménagers et petits matériels (cafetière, fer à repasser...) Produits et matériels d'entretien Fréquence de l'entretien Dossier constructeur avec les conditions d'installation, d'utilisation, d'entretien, de maintenance des appareils	Respect des protocoles et des fréquences d'entretien Propreté et maintien en état de bon fonctionnement des appareils Prise en compte des risques (électriques, mécaniques ...) Remise en marche correcte
U1	<b>C – 444 F</b> Remettre en état les matériaux, les équipements dans le cadre d'un entretien périodique spécifique	Consignes orales ou écrites Matériaux : parquets, surfaces vitrées, moquettes, tissus d'ameublement, surfaces peintes Équipements : luminaires.. Matériels et produits d'entretien spécifiques Fiches techniques des matériels Étiquetage des produits et procédures d'utilisation Fréquence de la remis en état	Procédures rationnelles de remise en état Choix correct des produits et dosages adaptés Respect de l'intégrité des supports remis en état Traitement correct des consommables après usage Traitement correct des salissures et des déchets Résultat conforme

Certificat d'aptitude professionnelle assistant(e) technique en milieux familial et collectif

<b>U1</b>	<b>C- 445 F</b> Ranger une pièce et contribuer à sa mise en valeur	Pièces à ranger Consignes	Respect des consignes, des habitudes Locaux rangés et mis en valeur (décoration florale, soins aux plantes, réfection de lits ...)
<b>U1</b>	<b>C - 446 F</b> Éliminer les déchets et maintenir en état les matériels à déchets et les zones d'entreposage et d'enlèvement	Consignes orales ou écrites Obligations locales en matière de tri des déchets Matériels de réception des déchets Matériels et produits de nettoyage et de désinfection Étiquetage des produits Consignes	Tri des déchets conforme aux obligations locales Propreté des matériels Respect de l'environnement Respect des consignes

**COMPÉTENCE : C 44 C – ASSURER L'ENTRETIEN COURANT DES LOCAUX COLLECTIFS**

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U2	<b>C – 441 C</b> Assurer le tri et le lavage manuel, le lavage mécanisé de la vaisselle et des ustensiles de cuisine	Locaux de lavage équipés Vaisselle et batterie Produits de lavage et de séchage... Fiches techniques des matériels et des produits	Tri correct de la vaisselle avec séparation des éléments dangereux (objets coupants, piquants...) Procédures rationnelles de lavage et de rangement de la vaisselle Choix et dosage adaptés des produits Vaisselle propre et sèche Absence de dégradation de la vaisselle et élimination de la vaisselle dégradée Rangement adapté
U2	<b>C – 442 C</b> Mettre en œuvre les techniques de nettoyage des locaux collectifs et des équipements  - Dépoussiérage manuel et *mécanique  - Lavage, séchage : *lavage manuel des vitres et des parois, des sols et des équipements ; *lavage mécanique *des sols et des surfaces par haute pression  - Protection des sols (pose d'émulsion et lustrage)	Ordre de travail  Locaux relatifs à l'accueil, à la restauration, à la détente, au repos, à l'hygiène, local technique ...  Protocoles de nettoyage  Matériels et produits d'entretien  Fiches techniques de matériels et de produits d'entretien	Procédures rationnelles de nettoyage Respect des protocoles Choix et dosages corrects des produits Respect de l'intégrité des supports nettoyés et repérage des détériorations Prise en compte des risques spécifiques liés à la mise en œuvre des matériels Prise en compte des risques pour l'utilisateur Traitement correct des salissures et des déchets et respect de l'environnement Résultat conforme



Certificat d'aptitude professionnelle assistant(e) technique en milieux familial et collectif

U2	C – 443 C Nettoyer et décontaminer les locaux, les équipements et les ustensiles	Locaux (alimentaires, sanitaires ...) Équipements de stockage, de production, de distribution Petit matériel et ustensiles Équipements de protection individuelle Matériels et produits spécifiques Dossier constructeur avec les conditions d'installation, d'utilisation, d'entretien, de maintenance des appareils Protocoles et fréquences Contraintes réglementaires Fiches techniques des matériels et des produits	Respect des protocoles et des fréquences de nettoyage et de décontamination Respect de la spécificité des matériels de décontamination Prise en compte des risques (électriques, mécaniques, chimiques ...) Propreté des locaux, des équipements... Traitement des consommables après usage Remise en marche correcte
U2	C – 444 C Remettre en état après utilisation et ranger les matériels d'entretien	Local technique de rangement Matériels d'entretien et consommables Notices des matériels Consignes de rangement	Matériel propre et rangé en état de fonctionnement Identification des dysfonctionnements des matériels
U2	C – 445 C Ranger les espaces de vie collective et contribuer à leur mise en valeur	Espaces à ranger Consignes orales ou écrites	Respect des usages Confort et hygiène des espaces assurés Espaces rangés et mis en valeur
U2	C – 446 C Assurer la collecte, le tri et l'évacuation des déchets ; maintenir en état les locaux à déchets, leurs matériels et les zones d'enlèvement	Locaux, matériels de réception des déchets et zones d'enlèvement Matériels et produits de nettoyage et de désinfection Protocoles d'utilisation Consignes réglementaires Matériels de manutention	Propreté des locaux d'entreposage des déchets et des matériels Respect de l'environnement Procédures rationnelles Respect des consignes réglementaires

Certificat d'aptitude professionnelle assistant(e) technique en milieux familial et collectif

**COMPÉTENCE : C 45 F – ENTRETENIR LE LINGE, LES VÊTEMENTS PERSONNELS ET LES ACCESSOIRES VESTIMENTAIRES EN MILIEU FAMILIAL**

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1	<b>C – 451 F</b> Renouveler le linge sale, l'entreposer et le trier en fonction du procédé de lavage (à la main, à la machine)	Linge propre et linge sale Matériels : corbeilles, paniers Codes d'entretien Consignes	Pertinence du renouvellement Tri conforme aux consignes et aux codes de lavage Respect de l'hygiène
U1	<b>C – 452 F</b> Laver à la main le linge et les vêtements personnels, mettre en place le séchage et les entreposer en vue du repassage	Matériels de lavage manuel et d'entreposage Installations de séchage Produits de lavage et modes d'emploi Linge trié	Respect des procédures Respect de l'intégrité du linge lavé
U1	<b>C – 453 F</b> Laver en machine le linge et les vêtements personnels, mettre en place le séchage (sécher en machine éventuellement), les entreposer en vue du repassage	Machine à laver le linge Machine à sécher le linge Installations de séchage Produits de lavage et modes d'emploi Linge trié	Choix des cycles adaptés Respect des procédures Respect de l'intégrité du linge lavé
U1	<b>C – 454 F</b> Effectuer des travaux de réfection courants du linge et des vêtements (attaches, boutons, partie d'ourlet ...)	Vêtements ou linge à réparer Matériels de couture	Linge et vêtements correctement réparés
U1	<b>C – 455 F</b> Repasser et plier le linge et les vêtements	Linge et vêtements propres Codes d'entretien Matériels de repassage Consignes	Linge correctement repassé Linge plié respectant les consignes, les habitudes de l'utilisateur
U1	<b>C – 456 F</b> Entretien des accessoires vestimentaires	Produits et matériels d'entretien Chaussures, sac...	Accessoires propres et en bon état
U1	<b>C – 457 F</b> Ranger le linge, les vêtements et les accessoires vestimentaires	Espaces de rangement Vêtements et linge à ranger	Respect des consignes, des usages, des habitudes ... Rangement ordonné

Certificat d'aptitude professionnelle assistant(e) technique en milieux familial et collectif

**COMPÉTENCE : C 45 C – ENTRETENIR LE LINGE\* EN COLLECTIVITÉS** (\* linge de service, vêtements de travail, vêtements personnels des résidents)

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U2	<b>C – 451 C</b> Collecter le linge* sale, le trier en fonction de son devenir (traitement sur place ou par un prestataire extérieur)	Matériels : sacs, corbeilles... Consignes	Respect des consignes et du circuit du linge Tri conforme Respect de l'hygiène
U2	<b>C – 452 C</b> Laver et sécher le linge* en machine, le préparer en vue du repassage	Équipements pour le lavage et le séchage du linge Fiches techniques des matériels Fiches de procédures Produits de lavage et modes d'emploi Linge trié et code d'entretien	Respect des procédures et des cycles Respect de l'intégrité du linge lavé
U2	<b>C – 453 C</b> Effectuer des travaux de réfection courants du linge* (marquage, attaches, boutons, partie d'ourlet ...)	Vêtements personnels, de travail, linge de service Matériels de couture	Linge et vêtements correctement marqués et réparés
U2	<b>C – 454 C</b> Repasser, plier, conditionner le linge*	Linge et vêtements propres Codes d'entretien Matériels de repassage et de conditionnement Consignes	Linge correctement repassé Linge plié et conditionné respectant les consignes de la structure et de l'usager
U2	<b>C – 455 C</b> Ranger, stocker le linge*	Locaux et zones équipés pour l'entreposage Vêtements et linge à ranger Documents de traçabilité	Respect des consignes ... Rangement ordonné Renseignement exact des documents de traçabilité
U2	<b>C – 456 C</b> Distribuer le linge* auprès des services, des utilisateurs...	Linge à distribuer Matériel : chariots	Respect des consignes et du circuit du linge Distribution conforme aux besoins

**COMPÉTENCE : C 46 – CONDUIRE UNE AUTO ÉVALUATION DU DÉROULEMENT ET DES RÉSULTATS DE SES ACTIVITÉS POUR METTRE EN ŒUVRE DES SOLUTIONS DE REMÉDIATION**

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U2	C – 461 Vérifier le déroulement correct d'une tâche, d'une procédure	Activités professionnelles Consignes, ordre de travail.. Temps imparti ... Contraintes matérielles d'organisation...	Analyse pertinente de sa pratique Mise en œuvre de moyens de contrôle adaptés : efficacité de l'action, paramètres à mesurer (température, durée...)
U2	C – 462 Faire le bilan de son activité et mesurer les écarts	Activités professionnelles Consignes, ordre de travail.. Contraintes matérielles, d'organisation...	Bilan objectif (identification des difficultés, des limites de l'action, relations tâches / temps passé / résultats,...) Prescripteur de l'ordre de travail satisfait
U2	C – 463 Mettre en œuvre les solutions de remédiation en cas d'écarts importants	Résultats des auto-contrôles ou constats Consignes et ordres de travail	Solutions pertinentes et réalistes dans le respect des consignes et des ordres de travail Écarts corrigés Prise d'initiatives dans la limite de ses compétences

**CAPACITÉ : C5 – COMMUNIQUER, RENDRE COMPTE**

**COMPÉTENCE : C 51 – ÉTABLIR DES RELATIONS INTERPERSONNELLES AVEC LES USAGERS, AVEC LES AUTRES PROFESSIONNELS DANS LE RESPECT DES RÈGLES DU SAVOIR-VIVRE ET DE LA DISCRÉTION PROFESSIONNELLE**

Unités	Être capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1	C – 511 Entrer en communication, se présenter, situer sa fonction, décrire ses champs d'intervention	Situations professionnelles Moyens de communication oraux, écrits, téléphoniques ...	Respect des codes, des règles (politesse...) Présentation personnelle et professionnelle correctes Expression et langage adaptés Attitude professionnelle et maîtrise de soi
U1	C – 512 Se situer dans la structure d'emplois (emploi familial, emploi collectif) et vis à vis d'autres professionnels	Structures d'emplois : emploi direct, services prestataires, entreprises mandataires, structures collectives. Professionnels du même secteur d'activités ou intervenants de secteurs connexes.	Identification correcte de l'employeur et des différents interlocuteurs (relations hiérarchiques, relations fonctionnelles) Respect des limites de compétences professionnelles vis à vis des autres intervenants
U1	C – 513 Établir une relation courtoise, discrète tant avec les usagers qu'au sein de la structure d'emploi	Situations de communication professionnelles	Respect des cultures, des choix de vie ... Attitude et comportements adaptés

Certificat d'aptitude professionnelle assistant(e) technique en milieux familial et collectif

<b>U1</b>	<b>C - 514</b> Prendre en compte les besoins, les demandes, les consignes, les réclamations...	Situations professionnelles	Dialogue pertinent (questions et réponses) Reformulation des éléments reçus ; Négociation éventuelle (tâches prioritaires, part d'initiative...) Argumentation convaincante Respect des coutumes, des habitudes ... Maîtrise de soi
<b>U1</b>	<b>C - 515</b> Prendre congé de ses interlocuteurs	Situations professionnelles	Respect des codes, des règles (politesse...) Attitude professionnelle

**COMPÉTENCE : C 52 – TRANSMETTRE DES INFORMATIONS A CARACTÈRE PROFESSIONNEL**

<b>Unités</b>	<b>Être capable de :</b>	<b>Ressources</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>
<b>U2</b>	<b>C - 521</b> Informer l'utilisateur, le résident dans le cadre des activités professionnelles (accueil, orientation, informations sur les menus, sur l'utilisation d'un espace de vie ...)	Situations professionnelles Moyens et supports d'information	Transmission fidèle Informations justes Utilisation correcte des moyens Vocabulaire adapté Attitude professionnelle
<b>U2</b>	<b>C - 522</b> Rendre compte à l'employeur, au responsable d'observations, d'activités conduites, d'anomalies constatées, de situation d'urgence, de réclamations.	Situations professionnelles Consignes de transmission Moyens de transmission	Transmission fidèle informations justes Utilisation correcte des moyens Respect des consignes Vocabulaire adapté