

COMPETENCES CAP ATMFC
Nom : Prénom :

CAPACITÉS	COMPÉTENCES		Acquis	En cours d'acquisition	Non acquis
C1 - S'INFORMER	C11 - PRENDRE LES CONSIGNES DE TRAVAIL	C - 111 Décoder les consignes orales données : (activités à accomplir) et les contraintes (temps alloué, budget attribué, résultat attendu....)			
		C - 112 Décoder les consignes écrites données : (activités à accomplir) et les contraintes (temps alloué, budget attribué, résultat attendu...)			
	C12 - DRESSER L'ÉTAT DES LIEUX DU CONTEXTE DE TRAVAIL, DES CONTRAINTES, DES RESSOURCES, DES RISQUES LIÉS AUX ACTIVITÉS	C - 121 Repérer le contexte de l'activité : lieux, équipements, matériels, produits disponibles ...			
		C - 122 Exploiter les ressources techniques			
	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	C - 123 Apprécier les risques liés à l'activité pour l'opérateur, pour l'utilisateur, pour les autres professionnels			
		C - 131 Identifier les incidences de la présence de l'utilisateur, de la famille ou d'autres professionnels pendant l'activité			
	C - 132 Définir le degré d'autonomie, la part d'initiative à prendre				
C2 - S'ORGANISER	C 21 - ÉLABORER LE PLAN DE TRAVAIL	C - 211 Ordonnancer son travail sur un temps et des espaces donnés.			
		C – 212 Déterminer les moyens nécessaires pour la réalisation des activités			
	C 22 - METTRE EN PLACE LES MOYENS NÉCESSAIRES AUX ACTIVITÉS	C - 221 Préparer les produits nécessitant une dilution, une reconstitution, une pesée			
		C - 222 Préparer les matériels : vérification de l'état, mise en place des accessoires, réglage, propreté ...			
		C – 223 Adopter une tenue professionnelle et un comportement professionnel			
		C – 224 Installer le poste de travail et le remettre en état à l'issue de l'activité			
	C 23 – GÉRER LES STOCKS DE PRODUITS ALIMENTAIRES NON-PÉRISSABLES, DE PRODUITS D'ENTRETIEN, DE CONSOMMABLES ...	C - 231 Identifier les produits, les consommables dont il faut prévoir le réapprovisionnement			
		C – 232 Effectuer l'approvisionnement ou le réapprovisionnement en milieu familial			
		C – 233 Vérifier les produits et les consommables à la réception ou à l'achat			
		C – 234 Ranger les produits et les consommables			
		C - 235 Effectuer la sortie des produits, des consommables			
		C - 236 Enregistrer les entrées et les sorties			
	C 24 – GÉRER LES ACTIVITÉS DÉLÉGUÉES A UN AUTRE PRESTATAIRE	C – 237 Réaliser l'inventaire des produits entreposés			
		C - 241 Identifier les prestataires et les activités faisant l'objet d'un service à l'extérieur			
C - 242 Préparer et déposer des « objets » en vue du traitement par le prestataire extérieur					
C - 243 Retirer, réceptionner, contrôler et ranger les « objets » traités					
C3 – S'ADAPTER	C 31 - S'ADAPTER À UNE ORGANISATION DIFFÉRENTE, A UNE SITUATION IMPRÉVUE	C – 311 S'adapter à des organisations différentes			
		C – 312 Prendre en compte la coactivité d'autres professionnels			
		C – 313 S'intégrer au travail d'une équipe			
		C - 314 S'adapter à une situation non prévue : absence d'un collègue, demande imprévue de l'employeur ..., matériel défaillant, situation d'urgence...			
C4 – RÉALISER ET CONTRÔLER	C 41 F – METTRE EN OEUVRE LES TECHNIQUES DE CONSERVATION EN MILIEU FAMILIAL	C – 411 F Préparer les denrées en vue de la conservation (décartonner ou déconditionner / conditionner, « filmer » ...)			
		C – 412 F Répartir les denrées dans les appareils de conservation (en froid positif, en froid négatif)			
		C – 413 F Conserver les restes alimentaires			
	C 42 F – PRÉPARER TOUT OU PARTIE D'UN REPAS, D'UNE COLLATION EN MILIEU FAMILIAL	C – 421 F 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			

	<p>électriques, presser, mixer.</p> <p>C- 422 F effectuer des cuissons : cuire dans un liquide, cuire à la vapeur, sauter – griller, frire, rôtir, gratiner, cuire au four, cuire/réchauffer / décongeler en enceinte,micro-ondes</p> <p>C – 423 F 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...)</p> <p>C – 424 F Réaliser des préparations complémentaires : caramel, fourrage, nappage</p> <p>C – 425 F Utiliser, assembler des produits prêts à l'emploi ou semiélaborés, 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...</p> <p>C – 426 F Préparer des boissons chaudes (thé, café, lait aromatisé ou non, infusions...) ou froides (jus de fruits...)</p>				
C 43 F– SERVIR TOUT OU PARTIE D'UN REPAS, D'UNE COLLATION EN MILIEU FAMILIAL	<p>C – 431 F Mettre en attente de service les repas ou les préparations, remettre en température</p> <p>C – 432 F Dresser, servir des portions, des plats, des collations (à table, au fauteuil, au lit)</p> <p>C – 433 F Desservir la table, l'espace repas (lit, fauteuil..)</p>				
C 41 C – METTRE EN OEUVRE LES TECHNIQUES DE CONSERVATION, DE CONDITIONNEMENT DES DENRÉES PÉRISSABLES, DES PRÉPARATIONS CULINAIRES ÉLABORÉES À L'AVANCE (PCEA), DES REPAS EN COLLECTIVITÉS	<p>C – 411 C Préparer les denrées périssables en vue de la conservation : décartonner ou déconditionner / conditionner, « filmer » ...</p> <p>C – 412 C Acheminer et répartir les denrées périssables vers les zones de stockage</p> <p>C – 413 C Conditionner les préparations culinaires élaborées à l'avance</p> <p>C – 414 C Conduire un refroidissement rapide</p> <p>C – 415 C Entreposer les préparations culinaires élaborées à l'avance suite à un refroidissement rapide</p> <p>C – 416 C Assurer la surveillance des appareils et des zones de stockage</p>				
C 42 C – METTRE EN OEUVRE DES TECHNIQUES DE PRÉPARATION CULINAIRES EN COLLECTIVITÉS	<p>C – 421 C 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</p> <p>C – 422 C Trancher, couper : charcuteries, viandes cuites, fromages, pain...</p> <p>C – 423 C Dresser les préparations : froides en vue de leur distribution</p> <p>C – 424 C Réaliser des techniques simples de cuisson : cuire dans un liquide, griller, cuire au four multifonction</p> <p>C – 425 C Préparer des assaisonnements variés</p> <p>C – 426 C Utiliser les pâtes prêtes à l'emploi : pâte brisée, pâte à pizza, pâte feuilletée, pâte à biscuits...</p> <p>C – 427 C Assembler des produits semi-élaborés ou prêts à l'emploi pour obtenir des mets salés et sucrés destinés à être consommés froids ou chauds</p> <p>C – 428 C Réaliser des préparations diététiques : par modification de texture, par ajout, par substitution ou suppression d'ingrédients</p>				
C 43 C – ASSURER LE SERVICE DES REPAS, DES COLLATIONS EN COLLECTIVITÉS	<p>C – 431 C Vérifier et mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations alimentaires pendant le service et le maintien au chaud des assiettes</p> <p>C – 432 C Mettre en place et desservir les espaces de distribution, les espaces de repas (salle à manger, chambre...)</p> <p>C – 433 C Conduire la remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance et conservées en liaison froide</p> <p>C – 434 C Maintenir en température les préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison chaude</p>				

		C – 435 C Approvisionner et réapprovisionner les espaces de distribution : en mets et boissons, en matériels de service			
		C – 436 C Distribuer les repas, les collations auprès des convives (à la table, au fauteuil, au lit ..)			
		C – 437 C Assurer le devenir des excédents et l'élimination des restes			
	C 44 F – ENTREtenir LE LOGEMENT ET LES ESPACES DE VIE PRIVÉE (DOMICILE PRIVÉ INDIVIDUEL ET DOMICILE PRIVÉ COLLECTIF)	C – 441 F Assurer le lavage et le rangement de la vaisselle et des matériels de cuisine lavage manuel lavage en machine			
		C – 442 F 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			
		C – 443 F Entretien des équipements ménagers			
		C – 444 F Remettre en état les matériaux, les équipements dans le cadre d'un entretien périodique spécifique			
		C- 445 F Ranger une pièce et contribuer à sa mise en valeur			
		C – 446 F Éliminer les déchets et maintenir en état les matériels à déchets et les zones d'entreposage et d'enlèvement			
	C 44 C – ASSURER L'ENTRETIEN COURANT DES LOCAUX COLLECTIFS	C – 441 C Assurer le tri et le lavage manuel, le lavage mécanisé de la vaisselle et des ustensiles de cuisine			
		C – 442 C Mettre en oeuvre 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)			
		C – 443 C Nettoyer et décontaminer les locaux, les équipements et les ustensiles			
		C – 444 C Remettre en état après utilisation et ranger les matériels d'entretien			
		C – 445 C Ranger les espaces de vie collective et contribuer à leur mise en valeur			
		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			
	C 45 F – ENTREtenir LE LINGE, LES VÊTEMENTS PERSONNELS ET LES ACCESSOIRES VESTIMENTAIRES EN MILIEU FAMILIAL	C – 451 F Renouveler le linge sale, l'entreposer et le trier en fonction du procédé de lavage (à la main, à la machine)			
		C – 452 F Laver à la main le linge et les vêtements personnels, mettre en place le séchage et les entreposer en vue du repassage			
		C – 453 F Laver en machine le linge et les vêtements personnels, mettre en place le séchage (sécher en machine éventuellement), les entreposer en vue du repassage			
		C – 454 F Effectuer des travaux de réfection courants du linge et des vêtements (attaches, boutons, partie d'ourlet ...)			
		C – 455 F Repasser et plier le linge et les vêtements			
		C – 456 F Entretien des accessoires vestimentaires			
		C – 457 F Ranger le linge, les vêtements et les accessoires vestimentaires personnels des résidents)			
		C – 451 C Collecter le linge sale, le trier en fonction de son devenir (traitement sur place ou par un prestataire extérieur)			
		C – 452 C Laver et sécher le linge en machine, le préparer en vue du repassage			
		C – 453 C Effectuer des travaux de réfection courants du linge (marquage, attaches, boutons, partie d'ourlet ...)			
		C – 454 C Repasser, plier, conditionner le linge*			

		C – 455 C Ranger, stocker le linge* Locaux et zones équipés pour l'entreposage			
		C – 456 C Distribuer le linge* auprès des services, des utilisateurs...			
	C 46 – CONDUIRE UNE AUTO ÉVALUATION DU DÉROULEMENT ET DES RÉSULTATS DE SES ACTIVITÉS POUR METTRE EN OEUVRE DES SOLUTIONS DE REMÉDIATION	C – 461 Vérifier le déroulement correct d'une tâche, d'une procédure			
		C – 462 Faire le bilan de son activité et mesurer les écarts			
		C – 463 Mettre en oeuvre les solutions de remédiation en cas d'écarts importants			
C5 – COMMUNIQUER, RENDRE COMPTE	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	C – 511 Entrer en communication, se présenter, situer sa fonction, décrire ses champs d'intervention			
		C – 512 Se situer dans la structure d'emplois (emploi familial, emploi collectif) et vis à vis d'autres professionnels			
		C – 513 Établir une relation courtoise, discrète tant avec les usagers qu'au sein de la structure d'emploi			
		C – 514 Prendre en compte les besoins, les demandes, les consignes, les réclamations...C – 515 Prendre congé de ses interlocuteurs			
	C 52 – TRANSMETTRE DES INFORMATIONS A CARACTÈRE PROFESSIONNEL	C – 521 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 ...)			
		C – 522 Rendre compte à l'employeur, au responsable d'observations, d'activités conduites, d'anomalies constatées, de situation d'urgence, de réclamations.			