

## **GUIDE D'EQUIPEMENT**

### **Secteur : CAP Assistant technique en milieu familial et collectif**

NB : ce guide s'adresse aux établissements qui n'ont pas de section sanitaire et sociale mais qui souhaitent ouvrir un CAP ATMFC en un an post CAP Agent Polyvalent de Restauration

La proposition ci-jointe pour le CAP ATMFC s'appuie sur un effectif de 12 élèves par groupe de TP, dans un établissement ayant un CAP APR à 24 élèves .

#### **1 Enseignements dispensés sur ce plateau technique ATMFC**

TP, TD d'entretien des locaux, d'entretien du linge, de préparation et de distribution des repas en milieu familial

Cours théoriques de nutrition, de technologie du matériel et des produits etc.

Utilisation des outils multimédias

#### **2 Organisation pédagogique de l'ATMFC**

Les élèves sont dédoublés en techniques professionnelles (2 groupes de 12 élèves)

L'enseignement est alors organisé en deux activités : une ou plusieurs activités pratiques pour 6 à 8 élèves et une activité de recherche théorique sous forme de travaux dirigés pour 4 à 6 autres élèves. Le professeur devant pouvoir observer et guider ses élèves conjointement sur ces deux activités, il est nécessaire que la salle de cours soit intégrée au plateau équipant les diverses techniques professionnelles

### 3 Récapitulatif des surfaces nécessaires :

Identification des surfaces sur le plan		Superficie en m <sup>2</sup>
Partie ATMFC	Zone chambre et sanitaires	60m <sup>2</sup>
	Zone cuisine, linge locaux	120
	<b>TOTAL</b>	<b>180 m<sup>2</sup></b>
Partie APR existant dans le LP	Préparation froide + cuisine	80
	Légumerie	15
	Conditionnement	20
	Laverie	25
	Salle à manger	60
	Distribution	15
	Point chaud	15
	Entretien du linge et des locaux en milieux collectifs	35 m <sup>2</sup>
Autres surfaces	Vestiaires élèves filles et garçons	80
	Vestiaire professeurs	10
	<b>TOTAL</b>	<b>455m<sup>2</sup></b>

### 4 Caractéristiques des locaux

LOCAUX SPECIFIQUES	Caractéristiques générales	Matériel et équipements à prévoir quantité	
<b>1 Zone sanitaire</b>	<p>Cette zone sera le lieu de passage des élèves venant des vestiaires. Ce local est en lien direct avec la cuisine et le local d'entretien des locaux Equipé d'un coin sanitaire avec douche, un WC sans cloison, et une zone lavabo Fluides : eau chaude (accumulation) et froide à prévoir. Prises également 220V + T près des lavabos, dans chaque chambre. <b>La cloison</b> qui la sépare de la cuisine sera vitrée à 120 cm du sol</p>	Lits en 90 avec boiserie et literie	3
		Armoires pour chambre 50x 50	3
		Chevets	3
		Plan de travail 200 x60 cm hauteur 92	1
		Lavabo intégré et robinetterie et bandeau lumineux au dessus	3
		miroirs à partir des plans de travail sur 1 m de haut	3
		Placards de rangement bas (sous cloison vitrée)	1
		Fauteuil roulant	1
		Fauteuil	1
Canne tripode	1		
<b>2 Techniques de préparation des repas en milieu familial</b>	<p>Six cuisinettes se composent de la manière suivante : 1 évier deux bacs, un égouttoir, un plan de travail, un poste de cuisson et un four ou une cuisinière <b>Pour permettre aux élèves de s'adapter à toutes les sources d'énergie il faut prévoir à la fois des cuisinières alimentées au gaz et à l'électricité.</b> Un lave vaisselle et un réfrigérateur à T° positive de 175 litres pour entreposer les préparations des élèves sur la journée seront incorporés à une cuisinette. La zone réception stockage des denrées est équipée de rayonnages conforme à la réglementation, d'un réfrigérateur avec congélateur pour entreposer les denrées. Elle est fermée à clé Des placards de rangement de la vaisselle et du matériel de préparation et de cuisson doivent être prévus en quantité suffisante sous et au-dessus des plans de travail ou en</p>	Eviers deux bacs, un égouttoir inox (120x60) sur placards	6
		Plans de travail mélaminés 60 X 120 X H 90	6
		Cuisinières comportant plaque de cuisson 4 feux électriques et four à catalyse	1
		Cuisinières comportant 4 feux GAZ, four à chaleur tournante et à pyrolyse	2
		Cuisinière « vitro cérame » programmable 3 ou 4 feux et four à pyrolyse programmable	1
		Cuisinière plaque électrique four à parois émaillées	2
		Fours à micro ondes	1
		Réfrigérateur congélateur 4 **** Volume utile 180 l	1

	<p>pourtour de salle. Ce local est associé au local d 'entretien des locaux et d'entretien du linge, les cours ont lieu dans le même temps. Prévoir deux collecteurs de déchets N.B Cet espace est près de la zone de lancement de cours pour la surveillance des élèves Prévoir de nombreuses prises 220 V + terre à hauteur des plans de travail Un local de stockage des denrées fermant à clé est à prévoir (voir plan)</p>	<p>Lave vaisselle 8 couverts</p> <p>Etagères de rangement denrées sèches 200 x 50</p> <p>Meubles de rangement sous plans de travail avec deux portes</p> <p>Meubles de rangement de la vaisselle et du matériel</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>6</p> <p>2</p>
<b>3 Zone de cours</b>	<p>Veiller à prévoir un emplacement qui permette d'être face à un tableau et un écran. Le professeur doit également pouvoir se déplacer autour de cette zone d'activité pour suivre le travail des élèves Prévoir deux postes informatiques</p>	<p>Tableau blanc 300cm</p> <p>Bureau professeur + chaise</p> <p>Tables doubles élèves</p> <p>Chaises</p> <p>Ordinateur</p> <p>Imprimante</p> <p>Table et chaises informatique</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>6</p> <p>12</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>2</p>
<b>4 Zone de rangement</b>	<p>Cette zone est destinée à ranger le matériel qui encombre et qui n'est pas utilisé à chaque séance : Fauteuils adulte, fauteuils roulants, aides techniques à la manutention (lève personnes), tables de manutention, matelas anti-escarres tec... mannequins d'entraînement au secourisme..... Prises murales 220V + terre</p>	<p>Chariot de transport</p> <p>Table de transport (aide technique à la manutention</p> <p>Lève malade électrique</p> <p>Rayonnages pour rangement de matériel volumineux (mannequins, matelas anti-escarres....)</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>3</p>
<b>5 Techniques d'entretien des locaux et du linge en milieu familial</b>	<p>Alimentation eau chaude et froide sur tous les postes Nombreuses prises 220 V + terre Ce local est en lien avec le reste du plateau technique. Il est séparé de la zone de lancement de cours par une cloison vitrée au centre mais n'a pas de porte Il comporte <u>une zone pour l'entretien des locaux</u> comportant : Deux éviers, un vide seau, des étagères de rangement du petit matériel et une <u>zone pour l'entretien du linge</u> comportant un évier, une machine à laver un sèche linge, une calandre et des tables à repasser familiale Prévoir de respecter la marche en avant (Zone sale → zone propre) Penser à protéger les murs des projections d'eau.</p>	<p>Evier deux bacs inox sur placard</p> <p>Vide seaux</p> <p>Plan de travail</p> <p>Machine à laver le linge 5 kg type familial</p> <p>Sèche linge à condensation</p> <p>Poubelles pour tri des déchets</p> <p>Calandre familiale</p> <p>Fers à repasser</p> <p>Table de repassage</p>	<p>3</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>6</p> <p>6</p>
<b>6 Vestiaire fille</b>	<p>Il est situé à l'entrée du plateau technique Doit pouvoir accueillir un groupe de 12 élèves et permettre de stocker les tenues professionnelles des élèves dans des casiers</p>	<p>Box Vestiaires fermant à clé</p>	<p>12</p>

	fermés par un cadenas. La mixité n'étant pas probante pour cette section le professeur trouvera une organisation pour l'élève garçon. Deux postes de lavage des mains sont indispensables à la sortie des vestiaires Prise murale 220 V + terre (pour l'entretien)	Lavabo	2
<b>7 Vestiaire professeurs</b>	Sera regroupé avec les vestiaires de l'APR	Box vestiaires fermant à clé	3
		Sanitaires	1