

Il travaille dans les services techniques (restauration, entretien des locaux, du linge) de collectivités publiques ou privées (établissement scolaire, hospitalier, maison de retraite...) ou au domicile d'un particulier.

Domaines d'activités

Par ses activités, il contribue au bien-être des personnes à leur domicile et en structure dans le respect des règles du savoir-vivre. Il sait s'adapter au contexte dans lequel se situe son activité. Il sait respecter les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité.

Il assure seul les tâches qui lui sont confiées tout en participant à un travail d'équipe, surtout lorsqu'il exerce au sein d'une collectivité.

Il n'assure pas de soins à la personne.

Qualités et Compétences

Qualités requises :

- s'adapter à différents publics (personnes âgées, handicapées ou malades)
- avoir un souci constant de l'hygiène et de la sécurité
- être soigneux, dynamique, autonome
- être poli, respectueux des autres
- respecter le secret professionnel
- avoir l'esprit d'équipe

Compétences :

Selon la structure qui l'emploie, il doit être capable d'assumer tout ou partie des activités suivantes :

- entretien des espaces de vie, entretien courant du logement et du matériel
- entretien du linge et des vêtements : laver, repasser, ranger le linge...
- préparation et service des repas : approvisionnement, stockage des denrées, réalisation de préparations simples...
- travail dans le respect des consignes et de la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité

Emplois

Il travaille :

- dans les établissements scolaires, hôpitaux, maison de retraite...
 - ✓ restauration
 - ✓ entretien des locaux
 - ✓ entretien du linge...
- au domicile d'un particulier
 - ✓ aide à domicile
 - ✓ portage des repas...

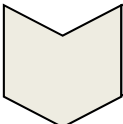
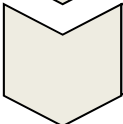
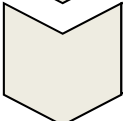
Evaluation des compétences Toutes les épreuves d'examen se déroulent en Contrôle en Cours de Formation (C.C.F.).

Durée de la formation 2 années

Période de formation en milieu professionnel 16 semaines de période de formation en milieu professionnel sont obligatoires et réparties sur les 2 années de formation facilitant l'adaptation à l'emploi :

- 12 semaines en structure collective :
 - ✓ 7 semaines en première année et 5 semaines en deuxième année
- 4 semaines au domicile privé des personnes :
 - ✓ 1 semaine en première année et 3 semaines en deuxième année

3 pôles de formation en enseignement professionnel

	<ul style="list-style-type: none"> • Activité liée à l'alimentation : courses et préparation des repas familiaux, préparation des repas collectifs...
	<ul style="list-style-type: none"> • Activité d'entretien du cadre de vie : entretien des locaux collectifs et familiaux
	<ul style="list-style-type: none"> • Activité d'entretien du linge et des vêtements : lavage, repassage et réparation du linge collectif et familial

Grille horaire de formation

DISCIPLINES ET ACTIVITES	1 ^{re} année	2 ^e année
Enseignements professionnels		
Production culinaire et service	6,5	7
Entretien du cadre de vie	3,5	3,5
Entretien du linge et des vêtements	2,5	2,5
Savoirs associés	3	2
Prévention - Santé - Environnement	1	1,5
Projet Pluridisciplinaire à Caractère Professionnel	1,5	2
Enseignements généraux		
Français - Histoire-Géographie - Éducation Civique	4	4
Mathématiques Sciences Physiques et Chimiques	3,5	3,5
Langue vivante (anglais)	2	2
Arts Appliqués - Cultures Artistiques	2	2
Éducation Physique et Sportive	2,5	2,5