

CAP ATMFC

par la voie scolaire

LA FORMATION

Cette formation est accessible aux élèves d'une classe de Troisième de Collège.

• Les disciplines professionnelles

(18 heures hebdomadaires) : Techniques culinaires, Entretien du linge, Entretien du cadre de vie, Savoirs associés, Prévention Santé Environnement.

• Les disciplines générales

(11 heures hebdomadaires) : Français, Mathématiques / Sciences, 1 Langue vivante (Anglais, Allemand, Turc), EPS, Arts Appliqués.

• Des stages en entreprise :

16 semaines :

- 8 semaines en Seconde
- 8 semaines en Terminale

Les périodes de formation en entreprise permettent de mettre en évidence la facilité d'adaptation des élèves et leur capacité à s'intégrer.

Elles rendent possible la mise en pratique des connaissances acquises, des compétences et savoir-faire.

LE DIPLÔME

Ce cycle demande du goût pour des activités très concrètes.

• **Qualités requises** : soin, rigueur, sens de l'organisation, discrétion, sens de l'écoute.

LES DÉBOUCHÉS

Employé dans un hôtel, une maison de retraite, un hôpital, un pressing.

LA POURSUITE D'ÉTUDES

Une poursuite d'études est envisageable en

- Mention Complémentaire Aide à Domicile (MCAD),
- CAP Petite Enfance.