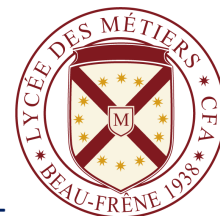


CAP Agent Accompagnant au Grand Âge



en apprentissage, en mixité scolaire
Ensemble scolaire Immaculée Conception
Lycée des Métiers de la Restauration St Vincent-
CFA Beau-Frêne

 <p>NIVEAU III</p>	 <p>Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil</p>	 <p>24 mois 800 heures</p>	<p>RNCP 37669</p>	<p>Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation</p>	 <p>Description complète du référentiel</p>
--	---	---	-------------------------------------	---	--

<p>OBJECTIFS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Services et entretien dans l'environnement collectif de la personne.: <ul style="list-style-type: none"> ○ Adopter une posture professionnelle adaptée en prenant en compte la dimension SST -Santé et Sécurité au Travail et en adoptant un regard critique sur sa pratique professionnelle ○ Travailler au sein d'une équipe pluridisciplinaire : communiquer, respecter et s'adapter aux situations et populations ○ Assurer la température, la mise en place et le service des repas en toute conformité ○ Desservir l'espace repas, gérer le matériel et réaliser l'entretien périodique des espaces collectifs ○ Entretenir le linge et les vêtements. • Promotion de l'autonomie de la personne dans son espace privé. : <ul style="list-style-type: none"> ○ Identifier le cadre de son intervention, s'informer sur le degré d'autonomie de la personne, identifier les éléments du contexte et de la situation professionnelle. ○ Établir une relation bienveillante et sécurisante avec le résident, basée sur l'écoute et la communication. ○ Promouvoir l'autonomie dans les actes essentiels de la vie quotidienne en stimulant tout en aidant la personne, le tout en veillant à son confort et de façon organisée. ○ Nettoyer, décontaminer, entretenir et personnaliser la sphère privée.
<p>MÉTIERS</p>	<p>Intervenant à domicile, aide familiale, aide-ménagère</p>
<p>PRÉ-REQUIS</p>	<p>Fin de 3ème. Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter). Pour tout autre profil, nous contacter (formation possible en 1 an selon profil)</p>
<p>QUALITÉS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Avoir le sens du contact humain • Aimer travailler en équipe, être polyvalent • Être respectueux des normes d'hygiène, rigoureux • Savoir s'adapter

MODALITÉS D'ACCÈS	16 places disponibles, date limite du dépôt de candidature le 10/07. Au-delà de cette date, l'inscription est encore possible : prendre contact avec Mme DAJAS, Directrice Adjointe du Lycée Professionnel. Entretien de recrutement Délai de traitement du dossier : 10 jours Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation	
TYPES D'ENTREPRISES ACCUEILLANTES	Restauration collective, restauration rapide, restauration libre-service, entreprise de fabrication de plateaux repas conditionnés	
LIEU DE FORMATION	Lycée des Métiers et CFA Beau-Frêne, 1 avenue du Château d'Este 64140 Billère	
DATES	Date de début : 02/09/2024	Date de fin : 10/07/2026
RYTHME DE L'ALTERNANCE	Durée : 2 ans. Alternance selon planning	
CONTENU	<u>Enseignement général</u> : Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique, Mathématiques-Sciences physiques et chimiques, Education physique et sportive, et Langue vivante 1, Prévention santé environnement, chef d'œuvre. <u>Enseignement professionnel</u> : production alimentaire, service en restauration	
SPECIFICITÉS DU CFA BEAU FRÊNE	Restaurant d'application sur site Formation SST -Sauveteur Secouriste du Travail Formation PRAP -Prévention de Risques liés à l'Activité Professionnelle	
MODALITÉS D'ÉVALUATION CERTIFICATION	Modalité(s) d'évaluation : Diplôme en CCF ou Epreuves Ponctuelles selon contrat Niveau de formation à la sortie : Niveau 3 (ex niv V)	
MÉTHODES MOBILISÉES	Cours théoriques et exercices pratiques en ateliers. Suivi personnalisé des projets. Ateliers dédiés. Devoirs surveillés. Examens blancs. Préparation des oraux.	
PLUS-VALUE DU CFA	Internat, self, foyer d'étude et CDI Plateaux techniques dédiés Journée d'intégration Locaux accessibles PMR (référente Handicap : Mme Dajas direction_pro@immac-pau.com)	
COÛT DE LA FORMATION	La formation est gratuite pour l'alternant. Le coût est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil.	
POURSUITE D'ÉTUDES	Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en BAC PRO ou en mention complémentaire Exemples de formations possibles : <ul style="list-style-type: none"> • BAC PRO CUISINE • BAC PRO CSR 	
RÉFÉRENT	Mme DAJAS : Directrice du Lycée Pro 05.59.72.07.72 ou direction_pro@immac-pau.com M PEDEFLOUS : 06.16.16.69.11 ou h-restauration@bbfformation.fr	

Retrouvez toutes les informations complémentaires sur notre site :
<https://www.immac-pau.com/>

MAJ 01/2024

Beau-Frêne Formation
1, avenue du château d'Este, 64 140 BILLERE – Tel 05 59 72 07 72 viescolaire@bbfformation.fr – www.immac-pau.com
Non assujetti à la TVA – N° de déclaration existence : 72.64.02014.64
Siret : 433 264 207 000 21 – n° UAI : 0642147L

« Les informations contenues dans ce document sont la propriété exclusive de Beau-Frêne Formation ; elles ne peuvent ni être reproduites en tout ou tierce parties, ni être transmises sans l'autorisation écrite de Beau-Frêne Formation. »