

## CAP ATMFC

### Savoirs Associés

Première Année		Deuxième Année	
1 <sup>er</sup> Semestre		3 <sup>o</sup> Semestre	
Intitulé compétence	Référentiel ou autre	Intitulé compétence	Référentiel ou autre
<b>Justifier les règles de l'hygiène professionnelle</b>	S1	<b>Prévenir les maladies provoquées par les microorganismes dans le cadre des activités professionnelles</b>	S1
<p><b>Sous compétence 1</b> : Mettre en œuvre et justifier les étapes du lavage des mains</p> <p><b>Sous compétence 2</b> : Justifier l'emploi des produits utilisés lors du lavage des mains</p> <p><b>Sous compétence 3</b> : Préciser le choix de la tenue nécessaire selon le champ d'activité</p>		<p><b>Sous compétence 1</b> : Préciser les composantes du pouvoir pathogène des MO</p> <p><b>Sous compétence 2</b> : Enoncer les conséquences des maladies microbiennes</p> <p><b>Sous compétence 3</b> : Préciser l'action de la chaleur sur les toxines des microorganismes</p> <p><b>Sous compétence 4</b> : Définir la notion de porteur sain et expliquer les conséquences sur la transmission du germe</p> <p><b>Sous compétence 5</b> : Préciser le phénomène de pathogénicité mise en place par les virus</p> <p><b>Sous compétence 6</b> : Enoncer les caractéristiques du cas particulier des TIA et MIA</p> <p><b>Sous compétence 7</b> : Préciser les aliments sensibles et justifier leur conservation et utilisation</p> <p><b>Sous compétence 8</b> : Justifier le devenir des restes des repas et préparations culinaires</p>	
<b>Identifier dans des documents professionnels les éléments d'organisation du travail</b>	S4 2	<b>Prévenir les bio-contaminations par divers procédés (selon la réglementation)</b>	S1
		<p><b>Sous compétence 1</b> : Enoncer les agents physiques de décontamination présents en milieu professionnel</p> <p><b>Sous compétence 2</b> : Distinguer l'emploi d'un désinfectant ou d'un antiseptique et mettre en œuvre une utilisation adaptée (seuil d'efficacité, dosage, temps de contact et rémanence)</p> <p><b>Sous compétence 3</b> : Justifier la diversification des produits ou méthodes en fonction de la résistance des MO.</p>	
<b>Enoncer des règles de sécurité à observer lors des activités professionnelles.</b>	S4 4-5	<b>Gérer un stock en milieu collectif</b>	S7
		<p><b>Sous compétence 1</b> : identifier la nature des produits stockés</p> <p><b>Sous compétence 2</b> : Préciser / utiliser le principe de rotation des stocks</p> <p><b>Sous compétence 3</b> : Utiliser les documents comptables de la gestion des stocks en milieu collectif</p> <p><b>Sous compétence 4</b> : identifier et gérer les prestations de service extérieures</p>	
<b>Pratiquer une bonne communication quel que soit le support et les outils</b>	S5 1-2	<b>Enoncer des connaissances dans le but de maîtriser ... (au choix de ce qu'on a fait)</b>	S8
<b>Communiquer de façon adaptée (tenue, langage, comportement...)</b>	S5 4	<b>Enoncer des connaissances dans le but de maîtriser ... (au choix de ce qu'on a fait)</b>	S8

2° Semestre		4° Semestre	
Intitulé compétence	Référentiel ou autre	Intitulé compétence	Référentiel ou autre
<b>Identifier les microorganismes dans le cadre des activités professionnelles</b>	S1	<b>Appliquer une démarche de qualité</b>	S6
<p><b>Sous compétence 1</b> : identifier l'origine des différentes flores microbiennes et leurs caractéristiques</p> <p><b>Sous compétence 2</b> : Définir une zone à risque</p> <p><b>Sous compétence 3</b> : identifier les risques microbiens et les sources de contaminations ainsi que leurs conséquences (maladies, altérations) dans des situations professionnelles</p> <p><b>Sous compétence 4</b> : interpréter des résultats d'analyse microbiologique et en traduire l'importance numérique des flores</p> <p><b>Sous compétence 5</b> : décrire les caractéristiques morphologiques et structurales des champignons, bactéries, virus</p> <p><b>Sous compétence 6</b> : définir les termes bactéricide, fongicide et virucide</p>			
<b>Maîtriser la multiplication des microorganismes dans les environnements professionnels</b>	S1	<b>Repérer le contexte de l'activité (lieu, équipement, matériel, produit, personnel ...)</b>	S4 1-3
<p><b>Sous compétence 1</b> : identifier les milieux de vie des microorganismes (milieu nutritif et oxygène)</p> <p><b>Sous compétence 2</b> : Expliquer les conséquences du développement microbien dans/sur les denrées et les préparations culinaires</p> <p><b>Sous compétence 3</b> : Justifier les mesures visant à contrôler les conditions de développement</p> <p><b>Sous compétence 4</b> : Indiquer les différents facteurs de développement microbien (Aw, pH, Température) dans le cadre des activités professionnelles</p> <p><b>Sous compétence 5</b> : justifier les modes de conservation par rapport au développement microbien</p> <p><b>Sous compétence 6</b> : décrire le mode de croissance microbien</p> <p><b>Sous compétence 7</b> : Enoncer les conséquences du temps de génération sur la pratique professionnelle</p> <p><b>Sous compétence 8</b> : décrire le phénomène de sporulation</p>			
<b>Repérer les obstacles à la communication (bruits, horaires ...)</b>	S5 3	<b>Se positionner dans le contexte des emplois en milieu familial</b>	S7
		<p><b>Sous compétence 1</b> : Identifier les employeurs des divers secteurs d'activité</p> <p><b>Sous compétence 2</b> : identifier le cadre et les limites de son intervention en milieu familial</p> <p><b>Sous compétence 3</b> : Identifier les caractéristiques et les besoins des usagers en milieu familial</p>	
<b>Se positionner dans le contexte des emplois en milieu collectif</b>	S7	<b>Planifier le budget familial</b>	S7
<p><b>Sous compétence 1</b> : Identifier les employeurs des divers secteurs d'activité</p> <p><b>Sous compétence 2</b> : identifier le cadre et les limites de son intervention en milieu familial</p> <p><b>Sous compétence 3</b> : Identifier les caractéristiques et les besoins des usagers en milieu familial</p>		<p><b>Sous compétence 1</b> : Préciser les postes de dépenses du budget</p> <p><b>Sous compétence 2</b> : Dresser la balance du budget</p> <p><b>Sous compétence 3</b> : gérer le stock familial (approvisionnement, rangement)</p> <p><b>Sous compétence 4</b> : identifier et gérer les prestations de service extérieures</p> <p><b>Sous compétence 5</b> : gérer les documents comptables de la famille</p>	
<b>Enoncer des connaissances dans le but de maîtriser ... (au choix de ce qu'on a fait)</b>	S8	<b>Enoncer des connaissances dans le but de maîtriser ... (au choix de ce qu'on a fait)</b>	S8