

**ACADEMIE DE ROUEN**

**RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES EN TERME D'EQUIPEMENTS**

**CAP**

**ASSISTANT(E) TECHNIQUE  
EN MILIEUX FAMILIAL ET  
COLLECTIF**

# **SOMMAIRE**

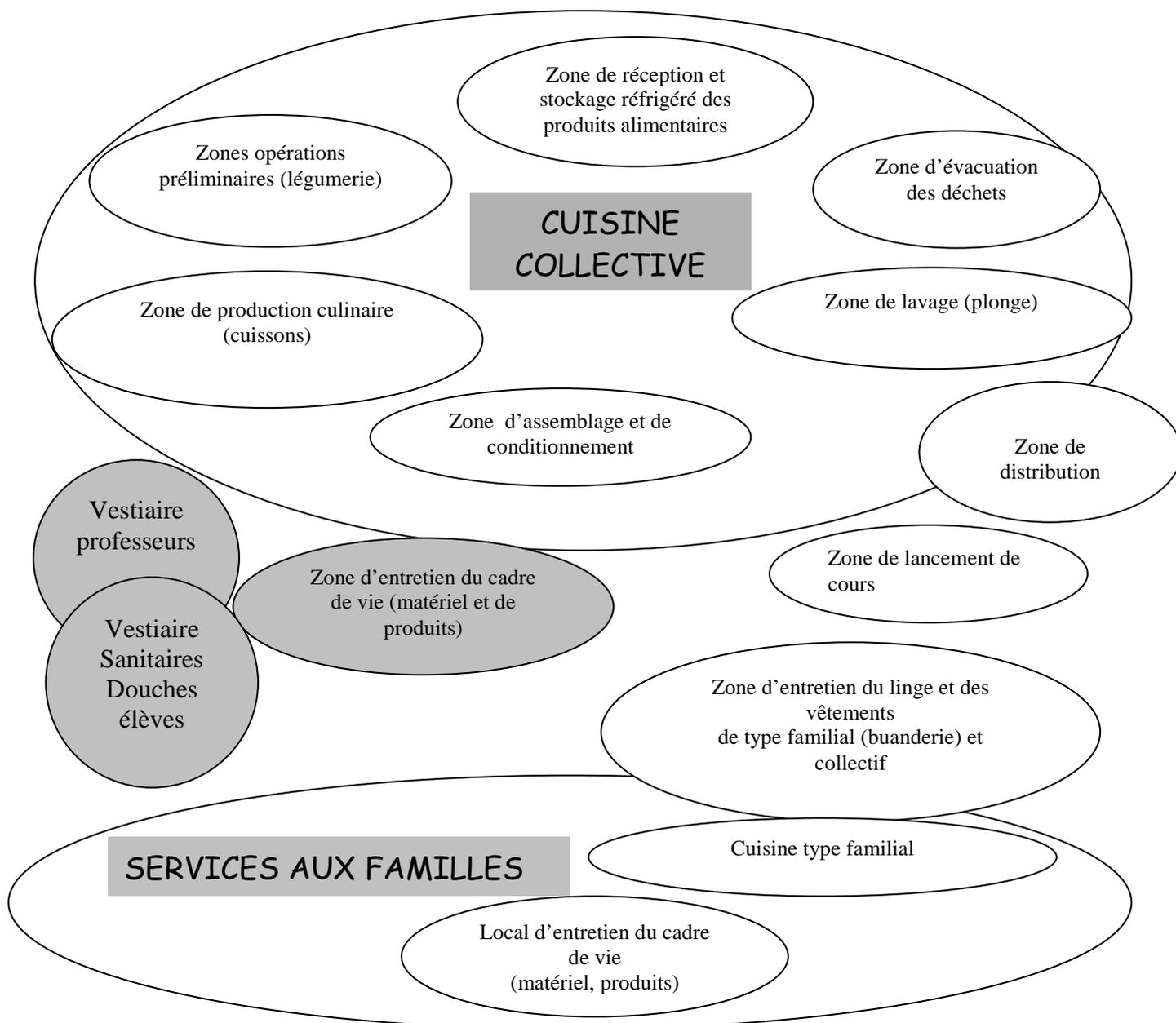
1. Présentation.....	p 3
2. Organisation fonctionnelle des locaux.....	p 3
3. Répartition des zones de travail.....	p 4
4. Caractéristiques des différentes zones.....	p 7
5. Liste de matériel.....	p 10
6. Plan : exemple d'aménagement.....	p 17

## 1) Présentation

Ce guide a été élaboré pour faciliter la détermination du matériel nécessaire à la mise en œuvre de l'évaluation de la formation au CAP Assistant(e) Technique en Milieux Familial et Collectif. L'équipement des locaux techniques s'appuie sur l'analyse du référentiel et des méthodes de travail utilisées en milieu professionnel, dans le respect des règles d'hygiène et d'organisation du travail.

La présentation ci-jointe concerne un effectif de 12 élèves.

## 2) Organisation fonctionnelle des locaux



### 3) Répartition des zones de travail pour la mise en œuvre des techniques professionnelles en milieux familial et collectif

Activités	Zones d'intervention	Liste des matériels	CAP ATMFC		
			Service en milieu familial	Service en collectivités	
ACTIVITE 1	Activités liées à l'alimentation	Cuisine de l'employeur	- cuisine équipée avec notices d'utilisation des matériels	×	
		- matériel ménager électrique/mécanique	×		
		- petit matériel (ustensiles )	×		
		- matériel de conditionnement (récipients, film étirable, papier aluminium)	×		
		- matériel de conservation (réfrigérateur, conservateur, congélateur )	×		
		- matériel de cuisson	×		
		- équipement de maintien ou de remise en température (bain-marie, four, enceinte micro-ondes )	×		
		- vaisselle diverse	×		
		- matériel de lavage, séchage et rangement de la vaisselle	×		
		- matériel d'évacuation des déchets	×		
	- espaces de repas et matériels nécessaires.	×			
	Production alimentaire	Zone de réception	- matériel de manutention		×
			- poste de lavage des mains		×
			- matériel de contrôle (balances)		×
			- documents commerciaux et de gestion		×
		Zone de stockage	- réfrigérateur et congélateur		×
		Zone d'évacuation des déchets	- matériel et produits pour le lavage de la vaisselle		×
			- matériel d'évacuation des déchets		×
		Zone de production culinaire	- cuisine de collectivités équipée		×
- machines et matériel adaptés				×	
- petit outillage				×	
- documents de traçabilité des produits			×		
- machines et matériel adaptés à la remise en température et à la distribution			×		

Activités	Zones d'intervention	Liste des matériels	CAP ATMFC	
			Service en milieu familial	Service en collectivités
ACTIVITE 1	Zone réfrigérée pour préparations froides	- chambres froides		×
		- appareils de contrôle		×
		- matériel de présentation (ramequins, coupelles, saladiers)		×
	Zone de conditionnement	- balances (grammages)		×
		- machines et matériels adaptés au refroidissement (cellule de refroidissement), au conditionnement, au stockage		×
		- appareil de contrôle des températures et documents d'enregistrement		×
		- appareils et moyens d'étiquetage		×
	Espaces de distribution	- matériels nécessaires au service (plateaux, vaisselles, couverts, serviettes...)		×
		- plan de répartition selon les sites de distribution		×
		- documents de traçabilité		×
		- appareils réfrigérants		×
		- appareils de maintien en température : bain-marie, étuve.		×
		- chariot de distribution (plateaux)		×
- matériel de remise en température			×	
- matériel d'élimination des déchets		×		
ACTIVITE 2	Activités d'entretien du cadre de vie	- produits d'entretien et consommables	×	
		- matériel d'entretien de désinfection des locaux (pour sols, murs, parois vitrées), de remise en état.	×	
	Espaces de stockage des matériels et produits d'entretien	- parc de matériels et notices d'utilisation		×
		- documents d'enregistrement		×
	Espaces privés et collectifs à entretenir	- documents de maintenance		×
- plan d'entretien			×	
		- matériel et produits d'entretien		×

Activités	Zones d'intervention	Liste des matériels	CAP ATMFC		
			Service en milieu familial	Service en collectivités	
ACTIVITE 3	Entretien du linge et des vêtements	Variables selon les consignes et habitudes de l'employeur	- meubles d'entreposage des vêtements et du linge	×	
			- produits d'entretien du linge	×	
			- matériel de lavage, séchage, repassage et réfection du linge (avec notices d'utilisation)	×	
			- matériel : corbeilles, paniers	×	
			- matériel de couture	×	
	Local d'entreposage du linge		- matériel d'entreposage (sacs, corbeilles) suffisamment important pour respecter le circuit du linge (sale, propre)		×
			- chariots		×
	Espace de stockage des matériels et produits d'entretien		- plan de stockage		×
			- parc de matériels avec notice		×
			- documents d'enregistrement		×
			- documents de maintenance du matériel		×
	Espace de traitement du linge		- matériel de lavage, séchage, repassage, réfection, de conditionnement du linge		×
			- matériel de couture		×

#### 4) Caractéristiques des différentes zones

ZONES		CARACTERISTIQUES	
<p><b>Zone de productions culinaires de type collectivité</b></p> <p>120 à 140 m<sup>2</sup></p> <p>La cuisine devra être agencée en plusieurs zones de façon à respecter le principe de la marche en avant</p>	<p>Zone de réception et de stockage réfrigéré des produits alimentaires</p>	<p>Deux zones distinctes en relation directe avec la cuisine :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la réception et le stockage de produits alimentaires non périssables sur des rayonnages d'une surface d'environ 10 m<sup>2</sup></li> <li>- le stockage réfrigéré des denrées périssables (froid positif et froid négatif).</li> </ul> <p>Elle sera équipée d'armoires de températures différentes pour la conservation des produits frais et des produits surgelés soit 0,5 m<sup>2</sup>/ armoire.</p>	
	<p>Zone d'opérations préliminaires (légumerie)</p>	<p>Ces trois zones correspondent à l'espace préparation/production/conditionnement.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- revêtement de sols antidérapant (carrelage non lisse)</li> <li>- eau chaude et eau froide pour chaque point d'eau</li> <li>- ventilation mécanique forcée pour le renouvellement de l'air vicié et l'évacuation des odeurs</li> </ul> <p>Espaces séparés par des murs de 1,10 mètre de hauteur puis espace vitré.</p>	
	<p>Zone de production culinaire (cuissons)</p>		
	<p>Zone d'assemblage et de conditionnement</p>		
	<p>Zone de lavage (plonge)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- parois entièrement recouvertes de carrelage</li> <li>- siphons au sol</li> <li>- éclairage 1300 lux</li> </ul> <p>On accordera une attention particulière à la profondeur des plonges (ergonomie).</p>
	<p>Zone d'évacuation des déchets</p>		<p>Ce local doit être fermé, ventilé et localisé de telle sorte que les déchets puissent être évacués sans croiser le circuit propre.</p> <p>Il comportera un point d'eau chaude et d'eau froide ainsi qu'une centrale de désinfection. Les parois seront recouvertes de carrelage.</p>
<p><b>Zone de distribution</b></p>	<p>50 m<sup>2</sup></p>	<p>Ce local a un caractère polyvalent : service à table, service en self.</p>	

<p><b>Vestiaires</b></p>	<p>Vestiaires Elèves</p> <p>12 m<sup>2</sup></p>	<p>Il est impératif de les situer à proximité de la cuisine collective. Les vestiaires doivent pouvoir accueillir un groupe de 12 élèves (garçons, filles) et permettre de stocker les tenues professionnelles des élèves dans des armoires fermées par un cadenas.</p> <p>Les élèves peuvent aussi disposer d'un poste de lavage des mains à commande non manuelle, d'une cabine de douche ainsi que de sanitaires.</p> <p>Toutes les parois seront recouvertes de carrelage.</p>
	<p>Vestiaire professeurs</p> <p>10 m<sup>2</sup></p>	<p>Il doit être à proximité de la cuisine collective et des vestiaires des élèves.</p> <p>Il devra être équipé d'une douche et d'un sanitaire.</p> <p>Toutes les parois seront recouvertes de carrelage.</p>

<p><b>Zone d'entretien des locaux de type collectivité</b></p> <p><b>Minimum 30 m<sup>2</sup></b></p>	<p>Accessible aux élèves, elle doit permettre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le rangement du matériel et des machines de nettoyage (chariots, seaux, balais, monobrosse...)</li> <li>- le stockage des produits d'entretien des locaux et du linge. Equipé d'un système de ventilation permanente, il comportera un rayonnage et une armoire ventilée pour le stockage des produits dangereux.</li> <li>- La préparation, le rangement des produits et des matériels utilisés pour l'entretien du linge et des locaux. Ce local comportera une prise d'eau chaude - d'eau froide et un vidoir pour l'évacuation des eaux sales en fin d'activité.</li> </ul> <p>Son implantation doit permettre la remise en état de la cuisine et l'entretien d'autres secteurs.</p>
---	---

<p><b>Zone de lancement de cours</b></p> <p><b>30 m<sup>2</sup></b></p>	<p>Cette salle doit pouvoir accueillir 12 élèves, à proximité des différentes zones de travail</p> <p>Elle comportera un tableau blanc pour une utilisation pédagogique, des placards de rangement pour la documentation.</p> <p>Eclairée en lumière naturelle, elle pourra être facilement occultée lors de projection audiovisuelle. Elle comportera un minimum de deux postes informatiques et une imprimante.</p>
---	---

<p><b>Zone d'entretien du linge (milieux collectif et familial)</b></p> <p><b>40 à 70 m<sup>2</sup></b></p>	<p>Elle sera située à proximité de la cuisine de type familial pour permettre la formation et l'évaluation dans le cadre normal des activités habituelles (CCF).</p> <p>Cet espace sera réservé au tri, au lavage, au séchage, au repassage et à la réfection du linge</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de collectivité,</li> <li>- de particuliers dans la situation de prestation au domicile familial.</li> </ul> <p>L'aménagement respectera le principe de la marche en avant.</p> <p>Des équipements de type semi professionnels sont nécessaires : lave-linge, sèche linge, au minima quatre tables à repasser, calandre.</p> <p>Le local sera équipé d'un poste d'eau alimenté en eau chaude et froide par robinet mitigeur et d'un distributeur de papier.</p> <p>La surveillance sera facilitée par la création de cloisons en verre à mi-hauteur pour séparer la zone buanderie et la zone d'entretien/réfection du linge (matériel collectif, familial).</p> <p>Les revêtements des sols sont lavables.</p> <p>Une ventilation suffisante doit permettre l'extraction des buées de séchage et de repassage.</p> <p>Une alimentation électrique spécifique pour le matériel d'entretien du linge doit être prévue.</p>
---	---

<b>SERVICES AUX FAMILLES</b>	A équiper en fonction du nombre d'élèves (groupe de 12) et des ressources de l'établissement : espaces pouvant comprendre un coin cuisine/séjour/chambre et un cabinet de toilettes Cette zone doit permettre la mise en œuvre et l'évaluation de techniques de préparations culinaires, d'entretien du cadre de vie et d'entretien du linge dans des conditions le plus proche possible de la réalité, en milieu familial
Cuisine type familial	Cuisinette intégrée
Local d'entretien du cadre de vie	Equipé d'un matériel de type familial
Zone d'entretien du linge	Voir zone décrite précédemment

## 5) Liste de matériel

Désignation	Caractéristiques	Nombre
<b><u>Légumerie</u></b>		
Lave mains complet	distributeur + réceptacle papiers	1
Eplucheuse parmentière	5 à 6 kg	1
Robot coupe	3 à 4 litres	1
Essoreuse à salade		1
Etagère inox		1
Table de préparation "légumerie"	avec goulotte évacuation déchets	1
Plonge double bac "légumerie"	avec douchette	1
Collecteur de déchets ( à pédale)		1
<b><u>Plonge-vaisselle</u></b>		
Plonge double bac avec douchette		1
Table de travail		1
Centrale de nettoyage (jet)		1
Lave vaisselle collectivité		1
Etagère d'égouttage		1
<b><u>Zone de cuisson</u></b>		
Table de préparation		1
Four à air pulsé 6 niveaux		1
Bloc de cuisson	Fourneaux	2
	Cuisinières gaz ou électrique	4
	plaques de cuisson électrique ou vitrocéramique	2
Echelle à pâtisserie		1
<b><u>Zone de préparation</u></b>		
Réfrigérateur ventilé	capacité 360 L	1
Armoires froide ventilées		3
Balances électronique		3
Lave-mains complets	avec distributeurs de savon et papier	2
Armoire de stérilisation couteaux		1
Trancheur à jambon		1
Meubles neutres	2 portes coulissantes + 1 bloc 4 tiroirs	4
<b><u>Zone de conditionnement</u></b>		
Thermoscelleuse		1
Cellule de refroidissement	6 niveaux	1
Plan de travail avec meuble réfrigéré		1
Armoire chaude (bain-marie)		1
Sondes-thermomètres alarme		2
Classeur HACCP	(traçabilité)	1
<b><u>Réserve</u></b>		
Réfrigérateur/congélateur	réfrigérateur 225 L / congélateur : 150 L (environ)	1
Armoire épicerie		1
Armoire pour consommables		1
Etagère de rangement		1

<b>Matériel entretien nettoyage désinfection (pour le local cuisine uniquement)</b>		
Centrale de désinfection		1
Aspirateur à eau		1
Raclettes (sol)		6
Racles-plan de travail		6
Lave-ponts en polypropylène		6
Chariot de service polyvalent		1
<b>Salle de distribution – restauration</b>		
Tables et chaises	pour 20 personnes	
Vaisselle		1
Four micro-ondes		1
Chariot de service		1
Machine à café		1
Banque de mini-self		1
<b>Stockage matériel et produits d'entretien (produits stockés dans une armoire fermée à clé dans une pièce ventilée)</b>		
Etagère		1
Dévidoir à papier		1
<b>Petit matériel de cuisine</b>		
Batterie de cuisine inox	culs de poule $\varnothing$ 20, $\varnothing$ 30, $\varnothing$ 40	6
	bassines fond plat $\varnothing$ 20, $\varnothing$ 30, $\varnothing$ 40	6
Séries de casseroles	$\varnothing$ 14, $\varnothing$ 18, $\varnothing$ 22	6
Sauteuses		8
Rondeaux + couvercles	$\varnothing$ 35 cm	8
Marmite ou faitout	$\varnothing$ 35 cm	1
Plaques à rôtir	40 x 30 cm	4
Mixers(électrique) à potage		2
Crêpières	$\varnothing$ 20 cm	8
Poêles à frire	$\varnothing$ 20 cm	8
Egouttoirs à pieds avec poignées		2
Passoires à queue	$\varnothing$ 24 cm	8
Tamis	$\varnothing$ 30 cm	4
Chinois	$\varnothing$ 18 cm	4
Mesures inox	100 cl	4
Mesures inox	25 cl	4
Entonnoir		1
Pelles à manche		4
Autocuiseur	8 L	1
<b>Ustensiles :</b>		
Louches	$\varnothing$ 30 cm, $\varnothing$ 10 cm	6
Ecumoires	$\varnothing$ 12 cm	6
Louches à bec	$\varnothing$ 6 cm	6
Cuillères à arroser		6
Fourchettes à viande		6
Batteurs électriques pour blancs		3
Batteur-mélangeur semi-professionnel		1
Spatules raclette (maryse)		12
Spatules "exoglass"	30/35 cm	12
Cuillères à ragoût	30 cm	12
Dénoyauteurs		4

Fouets à sauce		8
Fouets à blancs		8
Grilles à pâtisserie inox		8
<b>Matériel de pâtisserie :</b>		
Plaques à pâtisserie		8
Moules à tarte	∅ 24 cm	8
Moules à tartelettes	∅ 10 cm	40
Moules à tarte fond amovible	∅ 24 cm	8
Moules à cake	L. 26	8
Moules à manqué	∅ 24 cm	8
Moules à petits fours		4 jeux
Moules sur cadre		2 jeux
Emporte-pièces ronds	∅ 14,5 cm	2
Découpoirs chaussons		2
Douilles à décor polycarbonate	+ poches jetables	4
Rouleaux à pâtisserie nylon alimentaire		8
Pinceaux à dorer		8
Raclettes coupe-pâtes		4
Noyaux de cuisson	2 kg	1 sachet
<b>Coutellerie :</b>		
Barres magnétiques		2
Couteaux d'office		24
Eminceurs		12
Couteaux à pain		2
Economes		12
Vide-pommes		8
Zesteurs		8
Canneleurs		4
Couteaux à pamplemousse		1
Eminceur à cornichons		1
Couteaux déco-fruits		1
Couteaux décor- radis		2
Coupes-oeufs		2
Coupes- pommes		2
Aiguiseur électrique		1
Plaques à débarrasser		8
Bacs à couverts		3
Planches à découper polyéthylène	60 x 30	8
Allumes gaz		3
Hachoir berceuse double lame		1
Ciseaux universels		2
Couteaux à tomates		2
Conteneurs à ingrédients	3,5 L	8
<b>Petit matériel – Salle de Restauration</b>		
Verres à pied à eau		24
Verres à vin		24
Carafes à eau		6
Assiettes plates		48
Assiettes à dessert		24
Assiettes creuses		24

Tasses à café + sous-tasses		48
Tasses à thé + sous-tasses		20
Théières individuelles		6
Soupières individuelles	∅ 11 cm	24
Ramequins porcelaine	∅ 8 cm	24
Couverts	cuillère à café, à soupe, couteau, fourchette	36
Couteaux à steak		24
Couverts de service		6
Coupes à glaces		24
Plateaux de service		8
Tire-bouchon		1
Ménagères	(sel – poivre – moutarde)	6
Décapsuleurs		2
Sucriers		6
Bols à sauce		6
Corbeilles à pain		6
Vases à fleur (de table)		6
Ecumoires inox		2
Louches		2
Cuillères à bec		2
Fourchettes à viande		2
Spatules de cuisine ajourée		2
Coupe-pain manuel		1
Pelles à tarte		6
Pinces à servir universelles		4
Pinces pour assiette chaude		4
Cuillères à glace		2
Plats de service		6
Plats ronds	∅ 35 cm	6
Plats ovales		6
Légumiers	∅ 22 cm	8
Plats à gratin ovales	L. 30	8
Plats à gratin rectangles	L. 30	8
Saladiers	∅ 25 cm	8
Plateaux à fromage + couteau		2
Plats à tarte		6
Plats longs rectangulaires		6
Distributeur de serviettes jetables		1
Couvre-assiettes		8
Corbeilles à fruits		2
Bacs rectangulaires	35 x 32,5 profondeur 10 cm	3
Bacs rectangulaires	32,5 x 26,5 profondeur 15 cm	3
Bacs rectangulaires	53 x 32,5 profondeur 10 cm	3
Nappes en tissu	4 couverts	2 x 6
Serviettes en tissu		48

## ANNEXES CUISINE

<b><u>Vestiaires</u></b>		
2 Locaux	pour garçons	1
	pour filles	1
Armoires	vestiaire sur pieds	12
Lave-mains	équipé d'un distributeur de papier essuie-mains	2
Distributeur de savon liquide		1
Réceptacle à papiers usagés		1
Miroir		1
<b><u>Sanitaires</u></b>		
Locaux	garçons	1
	filles	1
douches équipées		2
<b><u>Local poubelle (avec sortie sur l'extérieur)</u></b>		
Poubelles pour tri sélectif		3
Poste de désinfection		1
Etagère inox		1
<b><u>Pièce pour lancement de cours</u></b>		
Bureau professeur + fauteuil		1
Tables élève		12
Chaises élève		12
Rétroprojecteur sur chariot		1
Tableau blanc		1
Ordinateur et meuble adapté		1
Télévision + magnétoscope+ lecteur DVD		1

**ENTRETIEN DES LOCAUX (pour un groupe de 12 élèves)**

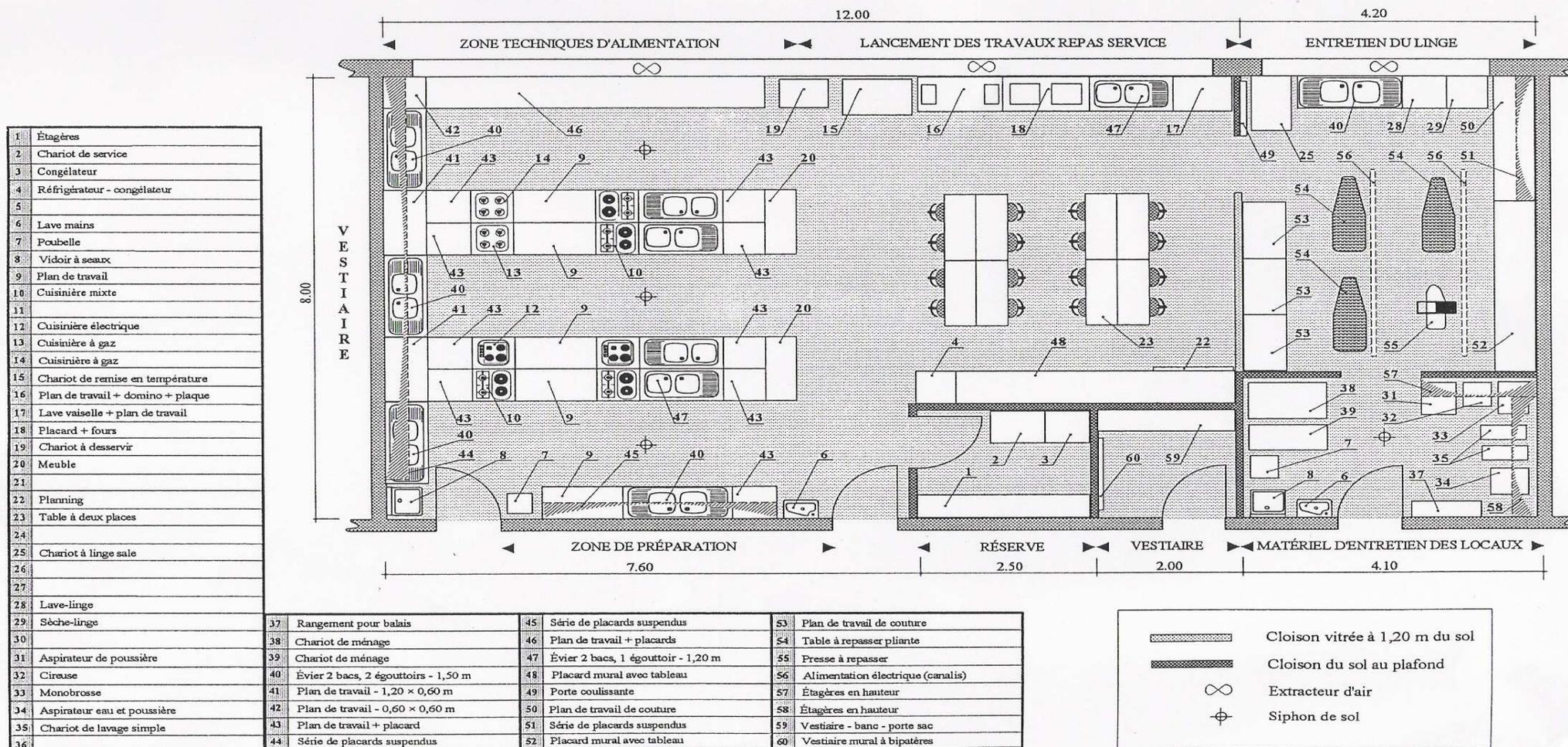
Désignation	Caractéristiques	Nombre
<b><u>Entretien des sols</u></b>		
Monobrosse basse vitesse 400 tours	brosses de décapage, lavage, disques, supports de disques, spray, réservoir à solution, système d'aspiration	1
Aspiro-brosseur (pour moquette)		1
Valise de détachage revêtement textile		1
Applicateur de cire		1
Balais trapèze	60 cm	6
Balais rasants de coton	80 cm	2
Raclettes caoutchouc pour sol	44 / 57 cm	2
Balais brosse	nylon	2
Seaux de lavage	17 L. gradué	4
Chariots polyservices complets		4
<b><u>Matériel de vitrerie</u></b>		
Raclettes et mouilleurs à vitres avec recharges		6
Perches télescopiques	2 x 1,25 m	4
Raclettes à vitre avec poignées	35 et 45 cm	6
Pelles et balayettes		4
Seau rectangulaire	2 bacs, sur chariot, avec presse	1
Seaux double bac	18 L	4
Pulvérisateurs à main		6
<b><u>Consommables</u></b>		
Gazes coton	pour balayage humide	20
Gazes non tissées pré-imprégnées		250
Lavettes en non tissées – 5 couleurs		5 x 10
Peaux de chamois	"type villeda"	10
Serpillières		10
<b><u>Divers</u></b>		
Enrouleur de câble électrique	25 m	1
Escabeau 3 marches		1
Collecteur à déchets sur roulettes		1
Supports accroche-balais		3

**ENTRETIEN DU LINGE (pour un groupe de 12 élèves)**

Désignation	Caractéristiques	Nombre
<b><u>Matériel de laverie</u></b>		
Lave linge semi-professionnel	8 Kg	1
Séchoir « tancarville »		1
Sèche linge- semi-professionnel	8 Kg	1
Chariot de tri de linge	2 sacs	1
Penderie mobile (portant)		1
Bac de lavage avec point d'eau	chaude et froide	1
Lave- mains complet		1
<b><u>Matériel de repassage</u></b>		
Tables à repasser	type "Polti"	4 à 6
Corbeilles à linge		4
Fers vapeur		6
Centrales vapeur		2
Chariot de stockage du linge propre		1
Armoire de rangement du linge		1
Penderie mobile (portant)ou tréteaux roulants		1
Calandre		1
<b>Matériel de réfection du linge</b>		
Machines à coudre familiales		4
Petit matériel de couture	Pour 12 élèves	
Surjeteuse	3 fils	1
Chaise tournante d'atelier	une pour chaque machine	

## ATELIER DE TECHNIQUES D'ALIMENTATION ET D'ENTRETIEN

### Exemple d'aménagement



1	Étagères
2	Chariot de service
3	Congélateur
4	Réfrigérateur - congélateur
5	
6	Lave mains
7	Poubelle
8	Vidoir à seaux
9	Plan de travail
10	Cuisinière mixte
11	
12	Cuisinière électrique
13	Cuisinière à gaz
14	Cuisinière à gaz
15	Chariot de remise en température
16	Plan de travail + domino + plaque
17	Lave vaisselle + plan de travail
18	Placard + fours
19	Chariot à desservir
20	Meuble
21	
22	Planing
23	Table à deux places
24	
25	Chariot à linge sale
26	
27	
28	Lave-linge
29	Sèche-linge
30	
31	Aspirateur de poussière
32	Cirause
33	Monobrosse
34	Aspirateur eau et poussière
35	Chariot de lavage simple
36	

37	Rangement pour balais	45	Série de placards suspendus	53	Plan de travail de couture
38	Chariot de ménage	46	Plan de travail + placards	54	Table à repasser pliante
39	Chariot de ménage	47	Évier 2 bacs, 1 égouttoir - 1,20 m	55	Presse à repasser
40	Évier 2 bacs, 2 égouttoirs - 1,50 m	48	Placard mural avec tableau	56	Alimentation électrique (canalis)
41	Plan de travail - 1,20 x 0,60 m	49	Porte coulissante	57	Étagères en hauteur
42	Plan de travail - 0,60 x 0,60 m	50	Plan de travail de couture	58	Étagères en hauteur
43	Plan de travail + placard	51	Série de placards suspendus	59	Vestiaire - banc - porte sac
44	Série de placards suspendus	52	Placard mural avec tableau	60	Vestiaire mural à bipatères

	Cloison vitrée à 1,20 m du sol
	Cloison du sol au plafond
	Extracteur d'air
	Siphon de sol

