



CONDITIONS D'ADMISSION

Elève issu(e) de classe de 3ème, 3ème Prépa-Métiers ou 3ème SEGPA

Après entretien avec le Chef d'Etablissement

QUALITÉS REQUISES

- Capacité de prise d'initiatives et d'adaptabilité
- Autonomie, organisation
- Capacité de travailler en équipe
- Bon contact humain, écoute, patience, discrétion
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Soin, aptitude et résistance physique

NOS PARTENAIRES

- Centre de réadaptation St Lazare
- Scolarest Institution du St Esprit
- Centre de traitement textile de l'Hôpital
- Crèche la Parentine
- Elior Spontex
- AGREC Lycée St Vincent de Paul
- IME Léon Bernard
- Clinique du Parc
- Elior Givenchy
- Crèche Bisous d'esquimaux
- API ensemble scolaire St Paul, Notre Dame
- Ecole Ste Bernadette
- ...



OBJECTIFS DE LA FORMATION

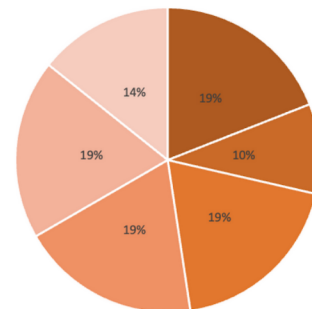
A domicile, le titulaire du CAP ATMFC peut :
Participer au maintien au domicile, en assurant les activités d'entretien du cadre de vie, du linge et des vêtements ainsi que la préparation et le service des repas.

En collectivités, le titulaire du CAP ATMFC peut :
Assurer la réception des denrées alimentaires, mettre en œuvre des techniques collectives de préparation et de service des repas, d'entretien des locaux, du linge et des vêtements.

PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE (PFMP)

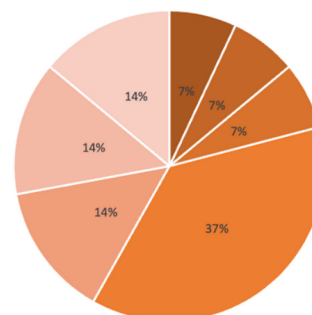
14 semaines de stage en milieux professionnels sur les 2 années
→ en milieu collectif

Enseignements généraux



- EPS = 2h
- Arts appliqués = 1h
- Maths, Sciences-Physiques = 2h
- Français, Hist/Géo, EMC = 2h
- Consolidation, Accompagnement Personnalisé et Orientation = 2h
- Anglais = 1h30

Enseignements professionnels



- Enseignement pro et Maths en co-intervention = 1h30
- Enseignement pro et Français en co-intervention = 1h30
- Prévention Santé Environnement = 1h30
- Activité Technique Alimentaire = 8h00
- Activité Entretien du Linge = 3h00
- Activité Cadre de Vie = 3h00
- Réalisation chef d'œuvre = 3h00



LES MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques : cuisine familiale, cuisine collective, salle d'entretien du linge, l'établissement pour l'entretien des locaux
Laboratoire de sciences
Salles de classe équipées de vidéoprojecteur



LES + À SAINT VINCENT DE PAUL

Être accompagné dans ses apprentissages
Etudier auprès d'enseignants disponibles, rigoureux et innovants dans leur pédagogie
Accompagnement dans la recherche des PFMP (CV, lettre de motivation, listing d'entreprises)
Une situation géographique privilégiée permettant des sorties pédagogiques, culturelles...
Voyages linguistiques/culturels
Mini forum des métiers et des formations, intervenants professionnels

Et après ...

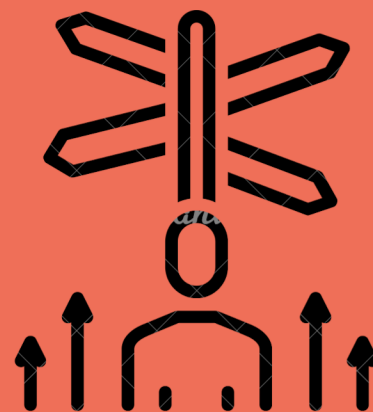
DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Agent technique : en cuisine collective, en entretien des locaux, en entretien du linge
- dans les secteurs collectifs : EHPAD, cliniques, hôpitaux, crèches, restaurations collectives, écoles, entreprises de nettoyage, blanchisseries industrielles ...
Intervenant à domicile (aide ménager(e), auxiliaire de vie)

POURSUITE D'ÉTUDES

Mention Complémentaire d'Aide à Domicile (MCAD) *
BAC Pro Accompagnement, Soins et Services à la Personne (ASSP) *
CAP Accompagnement Éducatif Petite Enfance (AEPE) * - en apprentissage
BAC Pro Hygiène Environnement

* Coursus proposés au Lycée St Vincent de Paul



**SAINT
Vincent**
DE PAUL
LYCÉE PROFESSIONNEL
& TECHNOLOGIQUE

LYCEE PROFESSIONNEL & TECHNOLOGIQUE SAINT VINCENT DE PAUL

8 Bd du Général de Gaulle, 60000 Beauvais

secretariat@st-vincentdepaul.fr

03 44 11 16 00



SCANNEZ MOI

Retrouvez-nous sur

