



# **CAP Assistant(e) Technique en Milieux Familial et Collectif**

## **GUIDE D'ACCOMPAGNEMENT**

**4 modifications ont été apportées en page 12 – 13 – 15 - 16**

IEN SBSSA

Sylvie CROSNIER  
Marie-Monique GIRARD  
Catherine SERVEAU

# Sommaire du guide

	page
<b>1. Caractéristiques du CAP ATMFC</b>	<b>3</b>
<b>2. Organisation pédagogique de la formation</b>	<b>4</b>
2.1 Démarche de travail	4
2.2 Horaires et répartition des enseignements	4
2.3 Organisation des périodes de formation en milieu professionnel	6
<b>3. Guide d'équipements</b>	<b>8</b>
3.1 Surfaces des différents espaces	8
3.2 Organisation fonctionnelle	9
3.3 Fiches signalétiques des locaux	10
3.4 Liste des équipements, matériels et produits	12
↻ zone productions culinaires	12
↻ zone distribution des repas	14
↻ zone entretien du cadre de vie	15
↻ zone entretien du linge et des vêtements	16
↻ produits	17
↻ appartement pédagogique	18

# 1. Caractéristiques du CAP Assistant(e) Technique en Milieux Familial et Collectif

Le titulaire du CAP assistant(e) technique en milieu familial et collectif est un professionnel qualifié qui exerce des activités de service :

- dans les services techniques des structures collectives publiques ou privées assurant ou non l'hébergement des personnes ;
- au domicile privé individuel ou collectif d'employeur particuliers ou d'organismes prestataires ou mandataires de services.

Ses compétences lui permettent d'assurer les activités en milieu familial et en milieu collectif :

Activités en milieu familial	Activités en milieu collectif
Activités liées à l'alimentation	Activités de production alimentaire
Activités d'entretien du cadre de vie	Activités d'entretien du cadre de vie
Activités d'entretien du linge et des vêtements	Activités d'entretien du linge et des vêtements

La maîtrise des savoir-faire requiert l'acquisition de savoirs associés :

Savoirs associés communs aux deux secteurs d'activités	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygiène professionnelle</li> <li>- Sciences de l'alimentation</li> <li>- Produits et matériaux communs</li> <li>- Organisation du travail</li> <li>- Communication professionnelle</li> <li>- Qualité des services</li> </ul>
Savoirs associés spécifiques au domicile familial	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissances des milieux d'activités (domicile privé des personnes)</li> <li>- Technologie du logement</li> </ul>
Savoirs associés spécifiques aux structures collectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des milieux d'activités (structures collectives)</li> <li>- Technologie des locaux en structures collectives</li> </ul>

## 2. Organisation pédagogique de la formation

### 2.1 Démarche de travail

La présentation du référentiel de formation n'implique pas une progression linéaire et déterminée pour chacun des savoir-faire et des savoirs. Il est donc indispensable de construire le **plan de formation** avec une succession de séquences, qui mettent en relation les fonctions, les compétences et les savoirs, **en prenant appui sur des situations professionnelles**, ceci afin donner du sens aux apprentissages. Pour cela il est nécessaire de procéder à une mise à plat du référentiel et à une répartition fine des contenus de formation. Le choix des situations professionnelles doit respecter une logique de progressivité (contraintes d'antériorité, de difficulté, d'équipements, de temps...).

Pour préserver la cohérence de la formation, l'organisation et l'attribution des enseignements doivent permettre **l'association des techniques professionnelles et des savoirs correspondants qui sont confiés à un même enseignant**. Il convient pour cela de limiter à 2 ou 3, le nombre de professeurs intervenant sur la partie professionnelle.

### 2.2 Horaires et répartition des enseignements

La grille horaire à prendre en compte est celle des CAP avec 16 semaines de PFMP selon l'arrêté du 24.04.2002 au BO N°21 du 23.05.2002 Annexe 3.

## Proposition de répartition horaire hebdomadaire

Répartition des enseignements par année de formation	Première année Horaire hebdomadaire indicatif 17 (3+12,5+1,5)	Deuxième année Horaire hebdomadaire indicatif 17 (3+12+2)
ACTIVITÉS TECHNIQUES et SAVOIRS ASSOCIÉS en milieu familial et collectif		
- Activités de préparation culinaire et service - Savoirs associés correspondants	7(1+6) (7 heures non consécutives)	7 (1+6) (7 heures non consécutives)
- Activités d'entretien du cadre de vie - Savoirs associés correspondants	3,5 (0+3,5)	3 (0+3)
- Activités d'entretien du linge et des vêtements - Savoirs associés correspondants	3 (1+2)	3 (1+2)
<u>Savoirs associés :</u> S5 - Communication professionnelle S6 - Qualité de services en milieu familial et en milieu collectif S7 - Connaissance des milieux d'activités	2 (1+1)	2(1+1)
PPCP	42 heures (volume horaire annuel) 1,5 (0+1,5)	50 heures (volume horaire annuel) 2 (0+2)
Périodes de formation en milieu professionnel *	8 semaines	8 semaines
Vie Sociale et Professionnelle	1 (0+1)	1,5(0,5+1)

*Le nombre hors parenthèse représente l'horaire global de la discipline ; le premier nombre entre parenthèse correspond à l'horaire classe entière, le second à l'horaire à effectif réduit selon le seuil autorisé, c'est à dire pour l'enseignement professionnel et technologique à partir du 16<sup>ème</sup> élève et du 19<sup>ème</sup> pour l'enseignement de la vie sociale et professionnelle.*

Les plages horaires indiquées par secteur professionnel **ne doivent pas être nécessairement constituées d'heures consécutives** ou sur la même journée.

Par exemple les 7 heures de techniques de préparation culinaire et service peuvent se découper en deux plages horaires au moins, l'une d'elle étant intégrée à la demi-journée de travaux pratiques en milieu familial (cf page suivante).

Par ailleurs, il est nécessaire de diversifier les techniques de distribution des productions alimentaires. Un **service hebdomadaire de repas systématique**, pour 12 à 24 convives, dans un contexte de restaurant pédagogique **n'est pas souhaitable**.

Les modes de distribution peuvent prendre différentes formes :

- service de repas familiaux,
- service de repas en collectivités (plats sur table, self,...),
- service de collations, de boissons, ...
- distribution des productions alimentaires auprès du service de restauration collective des établissements,
- conditionnement et vente de plats cuisinés, de plateaux repas, ...

## Organisation des enseignements relatifs aux activités en milieu familial

Il est vivement recommandé de **grouper les activités liées au milieu familial sur une plage horaire hebdomadaire de 3h à 3h30**, ceci dès la première année. Ainsi les élèves seront rapidement confrontés aux situations professionnelles relevant de l'emploi en milieu familial, ils seront préparés aux périodes de formation correspondantes. **Le contrôle en cours de formation en deuxième année pourra s'inscrire réellement dans la continuité de la formation.**

## 2.3 Organisation des périodes de formation en milieu professionnel

### Rappel réglementaire pour le CAP ATMFC

La durée de la PFMP est de 16 semaines dont :

- 12 maximum en structures collectives,
- 4 minimum (132 h) au domicile privé des personnes.

## Mise en œuvre des périodes de formation en milieu professionnel

### ☛ Avant la période de formation en milieu professionnel

#### En centre de formation

- S'accorder, au sein de l'équipe pédagogique, sur les modalités d'implication de chacun et sur la répartition des tâches pour la préparation, le suivi et l'exploitation de la P.F.M.P, personnaliser les documents de suivi (carnet de liaison, grilles d'évaluation...).
- Aider l'élève ou le stagiaire à rechercher une structure d'accueil : mise à disposition d'un fichier, recherche d'adresses, techniques de communication pour se présenter...
- Préparer la P.F.M.P avec l'élève ou le stagiaire : expliquer les objectifs, présenter les outils de suivi et d'exploitation.
- S'assurer de la mise à jour des vaccinations et de la couverture par l'assurance responsabilité civile des périodes en entreprise.

#### En milieu professionnel

- Réaliser une visite de préparation de la P.F.M.P pour rencontrer les tuteurs afin de :
  - . présenter la formation, les objectifs et les modalités des P.F.M.P, les documents de suivi (cf carnet de liaison et fiches d'évaluation dans le cahier des charges académique du CCF)
  - . définir l'adéquation activités /référentiel /moment de la formation,
  - . faire signer la convention de stage,
  - . s'assurer des conditions d'encadrement, d'équipement, d'hygiène et de sécurité dans les structures d'accueil.

### ➤ Pendant la période de formation en milieu professionnel

- Assurer une visite de suivi pour réguler si nécessaire les activités proposées au stagiaire.
- Assurer une visite de bilan de P.F.M.P et recueillir les appréciations des tuteurs.
- Etablir un compte rendu après chaque visite, qui sera mis à disposition de l'équipe.

### ➤ Après la période de formation en milieu professionnel

#### En centre de formation

- Organiser la mise en commun de l'expérience vécue par les stagiaires durant les P.F.M.P.
- Identifier et exploiter les connaissances et les compétences acquises lors des situations vécues en milieu professionnel dans le cadre des différentes disciplines en s'appuyant sur le carnet de liaison.
- Exploiter des documents professionnels.

### **Le carnet de liaison**

Ce document élaboré en groupe de travail académique a une double fonction :

- assurer un suivi de la formation de l'élève ou du stagiaire dans ses acquisitions des techniques professionnelles tant en centre de formation qu'en milieu professionnel,
- établir un lien entre le centre de formation et le milieu professionnel à travers les éléments informatifs qu'il contient.

Les fiches d'évaluations formatives et sommatives des P.F.M.P. ne sont pas insérées dans le carnet de liaison mais dans le cahier des charges académique du C.C.F., ceci pour ne pas influencer les maîtres de stage d'une P.F.M.P. à l'autre.

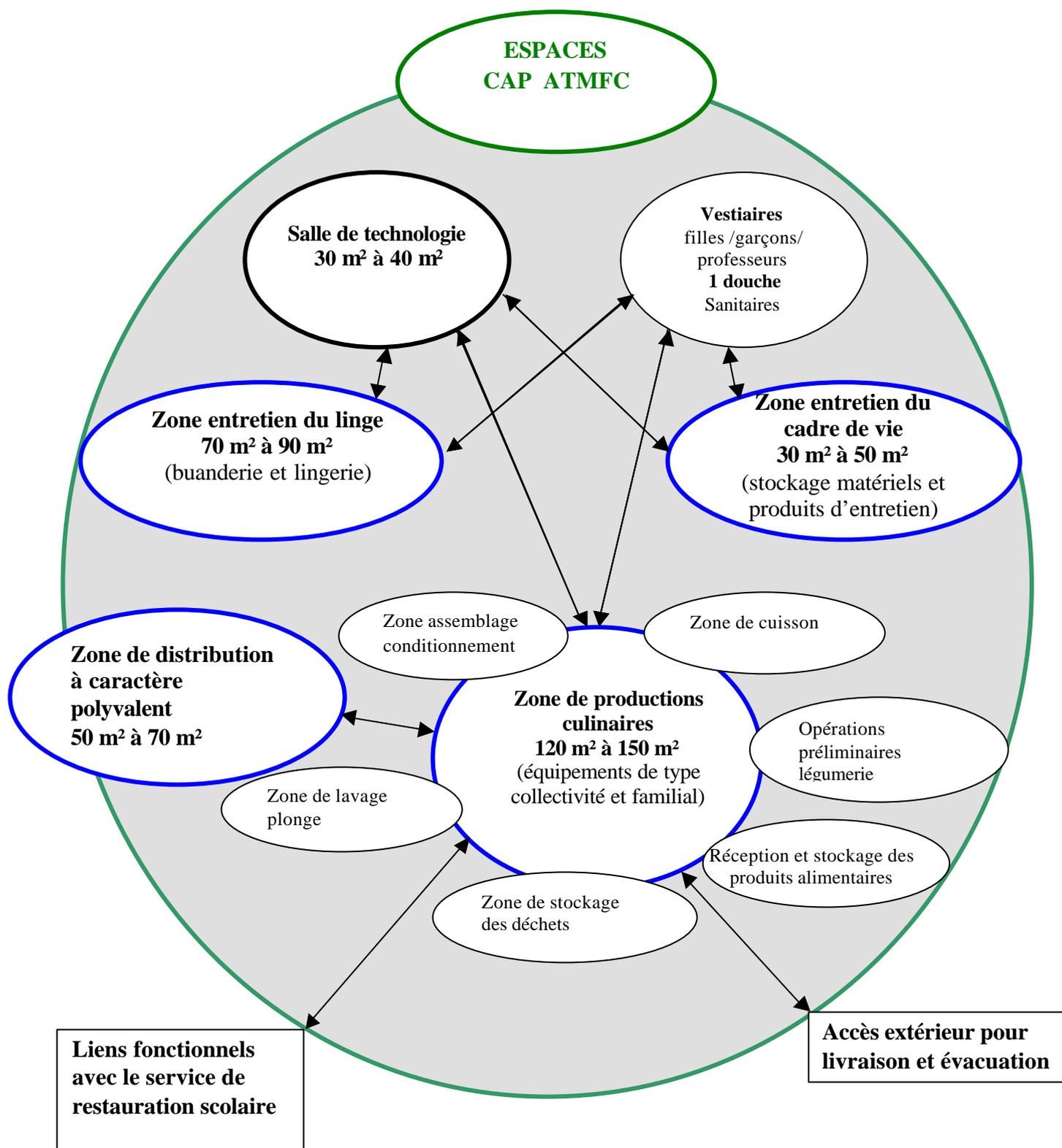
### 3. Guide d'équipements

#### 3.1 Surfaces des différents espaces

Espaces pédagogiques	Dimensions préconisées
Zone de productions culinaires	120 à 150 m <sup>2</sup>
Zone de distribution à caractère polyvalent	50 à 70 m <sup>2</sup>
Zone d'entretien du linge et des vêtements (buanderie + laverie)	70 à 90 m <sup>2</sup>
Zone d'entretien du cadre de vie (stockage)	30 à 50 m <sup>2</sup>
Appartement pédagogique : cuisine, séjour, salle de bains-WC, chambre	50 m <sup>2</sup> au moins
Salle de technologie	30 à 40 m <sup>2</sup>

### 3.2 Organisation fonctionnelle

Surface totale des ateliers entre 300 et 400 m<sup>2</sup> (sans l'appartement pédagogique)



### 3.3 Fiches signalétiques des locaux

LOCAL	<b>ZONE DE PRODUCTIONS CULINAIRES</b> A concevoir dans le respect de la réglementation des normes d'hygiène (respect de la marche en avant) et de sécurité en vigueur
Effectif usuel : 12 élèves	
Surfaces - espace production	120 à 150 m <sup>2</sup> dont : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 m<sup>2</sup> de réserves alimentaires</li> <li>- 90 à 130 m<sup>2</sup> d'espace technique prévoyant une zone pour : <ul style="list-style-type: none"> <li>• réception et stockage</li> <li>• opérations préliminaires</li> <li>• cuisson</li> <li>• assemblage et conditionnement</li> <li>• lavage et plonge vaisselle</li> <li>• stockage des déchets</li> </ul> </li> <li>- 10 m<sup>2</sup> pour stockage des matériels d'entretien des locaux</li> <li>- 10 m<sup>2</sup> à 15 m<sup>2</sup> de vestiaires</li> </ul>
Hauteur sous plafond	2,50 m à 3 m
Implantation	En rez-de-chaussée compte tenu de la nature des équipements
Relation de proximité	Atelier entretien du cadre de vie Atelier entretien du linge et des vêtements Liens fonctionnels avec le service de restauration scolaire Salle enseignement théorique
Revêtements de sols	Antidérapant Étanche à l'eau et résistants aux lavages fréquents, aux produits d'entretien (détergent bactéricide et fongicide – eau de javel)
Réseaux	Une prise de téléphone avec liaison interne avec les deux autres ateliers et liaison avec le standard téléphonique.
Fluides	Eau froide et chaude pour chaque point d'eau (évier, lave mains et vidoir) Siphons de sol
Ventilation	Ventilation mécanique forcée pour le renouvellement de l'air vicié et l'évacuation des odeurs

LOCAL	<b>ZONE DE DISTRIBUTION à caractère polyvalent (Service à table – Service en self)</b> A concevoir dans le respect de la réglementation des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur
Effectif usuel : 12 élèves	
Surfaces	50 à 70 m <sup>2</sup>
Hauteur sous plafond	2,50 à 3 m
Implantation	rez-de-chaussée
Relation de proximité	Atelier de production culinaire Atelier d'entretien du cadre de vie Atelier d'entretien du linge et des vêtements Salle enseignement théorique
Revêtements de sols	lavable

LOCAL	<b>ZONE ENTRETIEN DU CADRE DE VIE</b>
	A concevoir dans le respect de la réglementation des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur
Effectif usuel : 12 élèves	
Surfaces	30 à 50 m <sup>2</sup>
Hauteur sous plafond	2,50 m à 3 m
Implantation	De préférence en rez-de-chaussée
Relation de proximité	Atelier entretien du linge et des vêtements Atelier de production culinaire Salle enseignement théorique
Revêtements de sols	Lavable
Fluides	Eau froide et chaude pour chaque point d'eau. Evier et Vidoirs Siphons de sol

LOCAL	<b>ZONE ENTRETIEN DU LINGE ET DES VETEMENTS</b>
	A concevoir dans le respect de la réglementation des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur
Effectif usuel : 12 élèves	
Surfaces	70 à 90 m <sup>2</sup> séparation matérielle par ½ cloison de la zone buanderie et de la zone entretien -réfection
Hauteur sous plafond	2,50 à 3m
Implantation	rez-de-chaussée de préférence (étage possible)
Relation de proximité	Atelier de production culinaire Atelier d'entretien du cadre de vie Salle enseignement théorique
Revêtements de sols	lavable
Alimentation électrique	Alimentation en 230V monophasé (phase + neutre + terre) Alimentation spécifique matériel de repassage ; calandre ; sèche-linge ; lave-linge
Réseaux	Téléphone liaison interne avec les deux autres ateliers
Fluides	Eau froide et chaude pour chaque point d'eau. Evier.
Cloisons	Séparation par ½ cloison de la zone buanderie et de la zone entretien -réfection
Ventilation	Extraction des buées de séchage et de repassage

LOCAL	<b>SALLE DE TECHNOLOGIE</b>
	A concevoir dans le respect de la réglementation des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur
Effectif usuel : 12 élèves	
Surfaces	30 à 40 m <sup>2</sup>
Hauteur sous plafond	2,50 à 3m
Implantation	rez-de-chaussée de préférence (étage possible)
Relation de proximité	Atelier de productions culinaires Atelier d'entretien du cadre de vie Atelier d'entretien du linge
Revêtements de sols	lavable
Réseaux	Téléphone liaison interne avec les deux autres ateliers Réseau informatique

### 3.4 Liste des équipements, matériels et produits

#### ZONE DE PRODUCTIONS CULINAIRES

Matériel et équipements			
Cuisine équipée familiale		Cuisine de collectivités	
Autocuiseur 6 L	1	Autocuiseur 10L	4
Balance	1	Appareil de maintien en température – cellule chaude	1
Batteur familial	1	Armoire froide positive	2
Bouilloire électrique	1	Armoire froide négative	1
Cafetière	1	Armoire à désinfection	1
Cuiseur vapeur électrique	1	Balance 6 Kg	1
Crêpière électrique (facultatif)	1	Balance électronique (2-3 kg)	4
Feux gaz (4 brûleurs)	1	Batteur mélangeur	1
Four multifonction	1	Cellule de refroidissement rapide	1
Four micro ondes	1	Cellule froide (produits finis)	1
Friteuse	1	Centrale de nettoyage	1
Gaufrier (facultatif)	1	Chariots de distribution (liaison chaude et froide)	2
Grille pain	1	Chariots dépose plateaux	2
Lave vaisselle 12 couverts	1	Chariots de transport	2
Mixeur plongeant	1	Comptoir de distribution	1
Placard	3	Conditionnement divers	lot
Plaque vitro céramique ou induction	1	Cuisinières gaz et électriques	4
Plat de cuisson (divers)	4	Eplucheuse parmentière 5-6 kg	1
Poubelle (tri sélectif)	1	Essoreuse à salade	1
Réfrigérateur - Congélateur	1	Étagère de rangement inox	3
Robot multifonctions	1	Four à air pulsé	1
		Four à micro-ondes	1
		Four vapeur	1
		Lave-mains réglementaire	2
		Lave vaisselle de collectivité	1
		Machine à étiqueter	1
		Meuble inox à tiroir	-
		Ouvre boîte	1
		Percolateur	1
		Piano 4 feux	1
		Plan de travail inox + bac légumerie	1
		Plonge double bac	1
		Postes de travail inox	6
		Poubelle fermée	2
		Réserve sèche	1
		Robot coupe légumes	1
		Thermoscelleuse	1

Ustensiles de cuisine			
Cuisine équipée familiale		Cuisine de collectivités	
Bol	12	Aigiseur	
Boîtes plastiques hermétiques	lot	Bac polycarbonate GN1/2H 100mm + couvercle	6
Canneleur	1	Bac polycarbonate GN 1/1 100 mm + couvercle	6
Casserole (adaptée eux équipements)	5	Canneleur	6
Corne à ramasser	2	Corne à rammasser	6
Cocotte en fonte	1	Cul de poule ( 2 tailles différentes)	12
Coupe oeufs	1	Coupe œufs quartier	1
Couteau à pain	1	Coupe œufs rondelles	1
Moule à cake	2	Couteau à pain	1
Moule à manqué 28 cm	2	Couteau d'office	12
Moule à tarte 30 cm	2	Couteau éplucheur	12
Moules silicone 15 tartelettes	2	Couteau éminceur	6
Moulin à légumes	1	Douilles pâtissière polycarbonate	1 p de 24
Ouvre boîte	1	Ecumoire	6
Passoire à pieds	2	Fouet inox	12
Pelle large coudée	1	Fourchette à rôtir	6
Pinceau plat	1	Gastronorme (53 x 32,5 cm)	12
Poêle ronde	3	Louche inox	6
Poêle à crêpes	2	Moule à cake	6
Planche polypropylène	2	Moule à charlotte	6
Plat à gratin rectangulaire	2	Moule à manqué 28 cm	6
Plat rond	2	Moule à tarte 30 cm	6
Presse agrumes	1	Moule silicone 15 tartelettes	6
Ramequin	6	Passoire	6
Râpe à fromage	2	Pelle large coudée	6
Rouleau à pâtisserie	2	Pinceau plat	6
Théière	1	Planche polypropylène	12
Sauteuse + couverche	1	Plaque à débarasser	12
Saladier (différentes tailles)	4	Plaque à rôtir	6
Verre mesureur gradué 0,5L	2	Poches à douilles jetables (100 unités)	1
Sécateur à volaille	1	Poêle à crêpes	6
Vide-pommes	1	Poêle ronde 32cm	6
		Rouleau à pâtisserie	6
		Rondeau 10l	6
		Roulette à pâte cannelée	6
		Russe inox 20 cm	6
		Russe inox 24 cm	6
		Sauteuse + couverche	6
		Sécateur à volaille	3
		Spatule exoglass 25 cm	6
		Tourtière	6
		Verre mesureur gradué 0,5L	6
		Vide-pommes	6

## ZONE DE DISTRIBUTION DES REPAS

Espace repas familial		Espace repas de collectivités	
		<i>Les quantités sont à adapter à la salle et au nombre de convives possible.</i>	
Assiette creuse	12	Assiette (plate, creuse, dessert)	-
Assiette dessert	12	Chaise	-
Assiette plate	12	Corbeille à pain	-
Chaise	8	Couverts	-
Corbeille ovale	2	Desserte	1
Coupelle	6	Eléments de décoration	-
Couteau	12	Meuble bas	1 à 2
Cuillère à soupe	12	Nappe	-
Cuillère de service	2	Plat de service	-
Eléments de décoration	-	Pot à eau	-
Fourchette	12	Porte manteau	1 à 2
Légumier uni	2	Tasse à café	-
Louche	1	Vaisselle	-
Nappe	4	Verrerie, broc, serviteur	-
Petite cuillère	36	Table	-
Pelle à gâteau	1		
Pichet polycarbonate	2		
Pichet isotherme	1		
Plateau polypropylène	1		
Ramasse-couverts plastique	1		
Ramequin	8		
Saladier	4		
Soupière uni	1		
Table	2		
Tasse à café	4		
Tasse à thé	4		
Vaisselle	1		
Verre	12		

## ZONE ENTRETIEN DU CADRE DE VIE

Entretien des locaux de type familial		Entretien des locaux de collectivités	
Aspirateur à poussières	1	Allonge télescopique	4
Balai coco	3	Aspirateur à eau (mixte : eau/poussière)	2
Balai brosse	3	Aspirateur à poussières	1
Balai lavage familial +franges	3	Aspirateur dorsal (pour les hauteurs)	1
Bassin (différentes tailles)	3	Aspiro-brosseur	1
Escabeau 2 marches	1	Balai Faubert + franges	4
Eponge	-	Balai de lavage à plat + franges	4
Lavette (couleur) / microfibre	-	Balai trapèze en 50 cm	8
Mouilleur + support	3	Chariot de lavage 2 seaux	4
Pelle et balayette	3	Chariot de ménage équipé ( seaux de couleur, poubelle ...)	2
Poubelle (2 ou 3 compartiments pour le tri sélectif)	1	Disque de monobrosse : noir, vert, rouge marron ou bleu, beige, brosse nylon dur et brosse nylon souple (moquette et tapis)	2 de chaque
Raclette à vitre	3	Escabeau 2 marches	1
Seau	3	Evier 2 bacs	1
Serpillère	4	Gazes jetables pré imprégnées à usage unique	-
Tampon abrasif	-	Gaze de coton réutilisable	24
Tête de loup	1	Grattoir à vitres	8
		Lavette en coton (de 3 couleurs différentes 3x12)	12
		Monobrosse 130/180 tours équipée d'un bac de lavage	2
		Monobrosse 400/800 tours	1
		Mouilleur de vitre 35 cm	8
		Pelle et balayette	4
		Perche télescopique	2
		Poste de lavage des mains équipé	1
		Raclette à vitre 35 cm	8
		Raclette à sol	4
		Rallonge électrique	1
		Seau plastique	8
		Seau rectangulaire de lavage de vitre	4
		Support sac poubelle 50L	1
		Vaporisateur	12
		Vidoir	1
		<b>Rangements :</b>	
		<del>Armoire ventilée pour produits</del>	1
		Rayonnage (dimension en fonction du local)	1
		Supports divers (balais, flexibles aspirateurs...)	-2

Remarque : pour le stockage des produits d'entretien une armoire métallique fermée à clé ou un petit local fermé suffisent à assurer les conditions de sécurité. Vous veillerez à tenir à disposition des utilisateurs les fiches données sécurité des produits présents.

## ZONE ENTRETIEN DU LINGE ET DES VETEMENTS

Entretien du linge familial		Entretien du linge de collectivités	
Machine à laver le linge	1	Balance - linge	1
Sèche linge	1	Calandre (pour petites pièces)	1
Etendoir	1	Chariot de distribution de linge propre	1
Petit matériel de couture : bouton, fil, aiguilles...	-	Chariot de linge sale (3 sacs)	1
		Chevalet (1m et 1,5m)	4
		Evier 2 bacs monté sur placard	1
		Machine à laver industrielle	1
		Placard	2 - 3
		Penderie mobile	1 à 2
		Poste de lavage des mains équipé (distributeur de savon + papier)	1
		Rayonnage	-
		Sac maille	10
		Séchoir rotatif	1
		Table vaporisante aspirante (facultatif)	1
		Tunnel d'emballage (machine à souder)	1
<b>Eléments communs</b>			
		Cintres	-
		Ciseaux à couture (16 cm)	4
		Corbeille à linge plastique	6
		Fer à repasser vapeur	4
		Fer avec centrale vapeur	1
		Machine à coudre familiale	4
		Table à repasser ordinaire	4
		Grande table de pliage (2X3 m)	1
<b>Linge pour literie</b>			
		Couverture	1
		Couvre-lit	1
		Drap housse (blanc et couleur)	4
		Drap plat (blanc et couleur)	4
		Enveloppe de traversin (blanche et couleur)	4
		Protège matelas	2
		Taie d'oreiller (blanche et couleur)	4
<b>Linge de table</b>			
		Nappe (rectangulaire et ronde)	6
		Serviette de table	30
		Torchon	24
<b>Linge de toilette</b>			
		Peignoir de bain	1
		Drap de bain	4
		Gant	6
		Serviette de toilette	6
<b>Vêtements</b>			
Chaussettes (homme, femme, enfant)			
Chemise, chemisier			
Lainage (homme, femme, enfant)			
Pantalon (homme, femme, enfant)			
Pyjama (homme, femme, enfant)			

Robe, jupe			
Salopette			
Sous vêtement (homme, femme, enfant)			
Tablier			
Tee shirt (homme, femme, enfant, bébé)			
Tenue professionnelle			12

## PRODUITS

Milieu familial		Milieu collectif	
<b>Entretien des locaux</b>			
Cire meuble		Agglutinant	
Crème à récurer		Antimousse (pour mettre dans les aspirateurs à eau et la machine à injection-extraction)	
Décapant four		Décapant basique (décapage au mouillé)	
Dépoussiérant (agglutinant)		Décapant à sec	
Détartrant		Détergent acide (détartrage des surfaces et sanitaires)	
Détergent neutre		Détergent neutre	
Détergent désinfectant		Détergent désinfectant	
Eau de Javel		Détergent désinfectant alimentaire (norme NFT 72151-180 etc...) si locaux de cuisine et annexes	
Lingettes imprégnées (produits divers)		Détergents spécifiques pour métaux	
Nettoyant vitro céramique, induction		Emulsion	
Produits divers pour sols (parquets, terres cuites, PVC, grés cérame, pierres naturelles, pierres marbrières, moquette...)		Produit spécifique pour vitres	
Produit pour vitres		Shampoing moquette	
		Shampoing en poudre	
		Spray	
<b>Entretien du linge</b>			
Adoucissant		Adoucissant	
Détachant avant lavage		Désinfectant pour linge	
Eau déminéralisée		Eau déminéralisée	
Lessive		Eau de Javel	
Lingettes		Lessive	
Spray amidon			

NB : Exiger des fournisseurs les fiches de données de sécurité et afficher le numéro de téléphone du centre anti-poison le plus proche sur la porte du local de stockage.

## APPARTEMENT PEDAGOGIQUE

Le descriptif qui suit est une proposition d'aménagement de l'appartement pédagogique. Il convient de prendre en compte la situation de chaque établissement qui varie selon la disponibilité d'éventuels logements de fonction.

Une partie des équipements spécifiques « milieu familial » cités dans les précédents tableaux viendront équiper l'appartement, ceci en fonction de la surface de celui-ci.

Si la salle de technologie n'est pas à proximité de l'appartement pédagogique, la salle à manger servira aussi de salle de cours.

Pièce	Constitution	Matériaux
CUISINE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• appareils électroménagers</li> <li>• table + chaise</li> <li>• meuble de rangement avec tiroir</li> <li>• vaisselles diverses et variées</li> </ul>	→ sol carrelage ou linoléum → meublants en stratifié
SALLE DE BAIN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• baignoire ou douche</li> <li>• lavabo + robinetterie</li> <li>• placard de rangement avec serviettes de toilettes + gants + produit d'hygiène</li> <li>• armoire à pharmacie</li> <li>• miroir</li> <li>• portes serviettes</li> <li>• poubelle</li> <li>• porte brosse à dent</li> </ul>	→ sol carrelage → mur faïence + tapisserie lessivable ou peinture  → meublants en stratifié
CHAMBRE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lit</li> <li>• armoire avec penderie</li> <li>• descente de lit</li> <li>• table de nuit + napperon + bibelot + lampe de chevet</li> <li>• téléphone</li> <li>• rideaux</li> <li>• cadres</li> </ul>	→ sol moquette ou linoléum ou parquet stratifié
WC	<ul style="list-style-type: none"> <li>• WC</li> <li>• poubelle</li> <li>• dévidoir de papier WC</li> <li>• balayette</li> </ul>	→ sol carrelage → murs tapisserie ou peinture
SALLE A MANGER	<ul style="list-style-type: none"> <li>• table + chaises</li> <li>• buffet</li> <li>• éléments de décoration ( objet en cuivre, abat jour en tissu en verre +plante)</li> <li>• tapis de sol</li> <li>• canapé ou fauteuil</li> <li>• téléphone</li> <li>• rideaux</li> <li>• téléviseur ou micro ordinateur</li> </ul>	→ sol linoléum ou parquet  → meuble en bois ciré  → appareil à écran
DIVERS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• boîtes aux lettres</li> <li>• paillason</li> <li>• porte manteau</li> <li>• corbeille chat ou chien</li> <li>• litière</li> </ul>	→ fixé à l'extérieur