Fiche ressource N°3

**Contractualisation pédagogique école – entreprise– Exemple en CAP ATMFC**

*Cette ressource présente une version simplifiée de la contractualisation appliquée ici au CAP assistant technique en milieux familial et collectif.*

**Zone de Non maîtrise**

**Zone de Compétence**

**Zone de développement potentiel**

Le **tuteur réalise** la tâche, le **stagiaire observe**

Le **stagiaire opère** avec le **tuteur derrière lui**

Le **stagiaire effectue** les opérations en autonomie

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Vu au sein de l’établis-sement | *A réaliser sur le lieu de stage* | Niveau |
| Période P1 | Période P2 |  **- +** |
|  |  |  |
| **En milieu familial** |
| **Réaliser les techniques de conservation** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| * Préparer les denrées en vue de leur conservation
* Répartir les denrées dans les appareils de conservation (congélateur, réfrigérateur), conserver les restes alimentaires
 |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Préparer les repas ou les collations** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| * Préparer des boissons chaudes et froides
* Préparer les légumes et les fruits frais
* Utiliser des produits prêts à l’emploi
 |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| * Réchauffer / décongeler
* Effectuer des cuissons à l’eau, à la vapeur
 |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| * Effectuer des cuissons : sauter, griller, frire, cuire au four, rôtir, gratiner
 |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| * Réaliser des sauces (roux, assaisonnements)
 |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Servir le repas ou la collation** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| * Mettre en attente le service des repas ou remettre en température
* Dresser, servir et desservir (à table, au fauteuil, au lit)
 |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Zone de Non maîtrise**

**Zone de Compétence**

**Zone de développement potentiel**

Le **tuteur réalise** la tâche, le **stagiaire observe**

Le **stagiaire opère** avec le **tuteur derrière lui**

Le **stagiaire effectue** les opérations en autonomie

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Vu au sein de l’établis-sement | *A réaliser sur le lieu de stage* | Niveau |
| Période P1 | Période P2 |  **- +** |
|  |  |  |
| **En milieu familial** |
| **Entretenir le logement**  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| * Assurer le lavage et le rangement de la vaisselle
* Nettoyer les locaux, les équipements, le mobilier  dans le cadre d’un entretien courant
 |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| * Nettoyer les locaux, les équipements, le mobilier  dans le cadre d’un entretien périodique
* Ranger une pièce et contribuer à sa mise en valeur
 |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Entretenir le linge et les vêtements** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| * Laver à la main les vêtements fragiles
 |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| * Trier le lingeet les vêtements
* Les laver en machine
 |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| * Sécher, Repasser, plier, ranger le linge et les vêtements
 |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| * Effecteur des travaux de réfection courant (ourlets, boutons…)
 |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |