

# EREA LEA - FRANÇOIS CAVANNA

## CAP Agent Accompagnant Au Grand Âge

Ce CAP forme à accompagner des personnes âgées dans les actes de la vie quotidienne au sein de structures sociales ou médico-sociales.

Les principaux apprentissages portent sur la **mise en place et le service** des repas, l'**entretien** des espaces de vie collectifs et l'entretien du linge.

De même, les élèves sont formés à l'entretien de la sphère privée des résidents (remise en ordre, nettoyage, gestion des déchets, personnalisation de la chambre). Ils sont préparés à appliquer les règles d'**hygiène et de sécurité**, et à respecter les protocoles mis en place par les établissements. Les futurs professionnels acquièrent également les compétences nécessaires pour accompagner les personnes dans la réalisation des **actes de la vie quotidienne et sociale**, en fonction de leurs capacités et de leur projet personnalisé. Ils apprennent notamment à aider les personnes à se déplacer, à prendre leur repas, ou à s'habiller.

Leurs **connaissances des différentes pathologies des personnes âgées**, les rendent capables de repérer et de transmettre des signes liés à des problèmes de santé ou de douleurs inhabituelles, en fonction des procédures de l'établissement. Enfin, ils sont préparés à adopter une attitude professionnelle adaptée, dans le respect de l'intimité des personnes et de leurs croyances.



## CAP Cuisine

Les titulaires du CAP cuisine réalisent des plats en utilisant différentes techniques de **production culinaire**. Ils connaissent les produits alimentaires dont ils gèrent l'**approvisionnement** (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Ils préparent les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Ils ont appris les techniques de cuisson et de remise en température.

Ils savent réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'ils mettent en valeur lors du dressage de l'assiette. Ils sont capables d'**élaborer un menu**.

Par ailleurs, ils doivent entretenir leur poste de travail et respecter les règles d'**hygiène et de sécurité**. Leur environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

Les diplômés débutent en tant que **commis de cuisine** dans la **restauration commerciale ou collective**.

## CAP Commercialisation & Service Hôtel-Café-Restaurant

Les titulaires de ce CAP contribuent au **confort et au bien-être** de la clientèle de l'établissement dans lequel ils exercent. Ils travaillent aussi bien dans les hôtels, les restaurants ou les cafés-brasseries.

En restauration-café-brasserie, ils participent à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service.

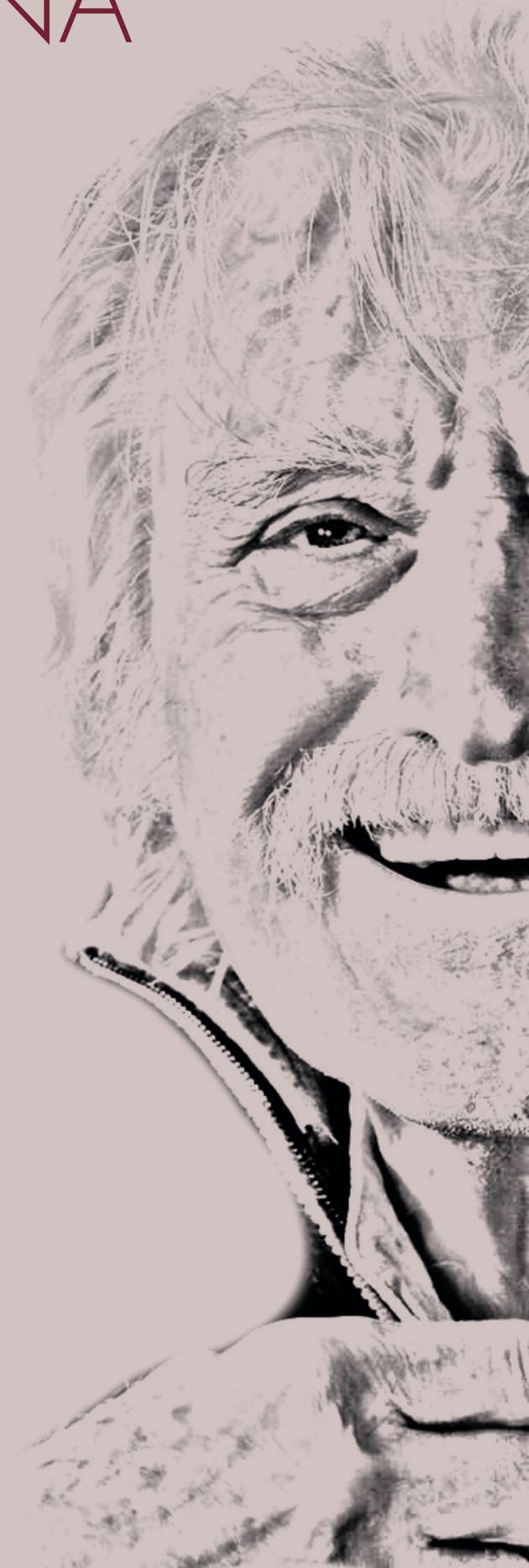
Ils sont chargés d'**accueillir les clients**, de **prendre les commandes**, de **préparer et servir** les petits-déjeuners, les plats et les boissons. Ils réalisent des préparations et se chargent de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.).

Les diplômés peuvent être amenés à s'occuper des préparations comme le **découpage ou le flambage** et à **réaliser des boissons** (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).

En hôtellerie, ils sont capables de mettre en place le **chariot d'étage**, faire un lit ou une chambre, d'assurer un **room-service** ou d'**entretenir** une salle de bain.

Les diplômés exercent les fonctions de **valet de chambre**, d'**employé d'étage**, de **serveur**, garçon de café, etc.

Après une expérience professionnelle, ils pourront accéder progressivement à des postes à responsabilité.





## CAP Métiers de la Mode Vêtement flou

Les titulaires de ce diplôme sont des opérateurs intervenant dans la **réalisation de produits textiles**. Ils travaillent selon la technique du « **flou** » afin de réaliser des vêtements souples et déstructurés, par opposition à la réalisation tailleur. Ces ouvriers qualifiés exercent dans des grandes entreprises, des PME ou des entreprises artisanales qui ont une activité dans le prêt-à-porter.

Leur activité principale consiste à la **fabrication tout ou partie d'un produit** (coupe, assemblage, repassage, finition).

Ils décodent des **données techniques** pour la réalisation d'un vêtement (patrons, plans de coupe). Ils organisent le poste de travail pour le **piquage ou la finition**. Ils assurent une maintenance simple du matériel. Ils contrôlent la réalisation du produit fini.

Les titulaires de ce CAP peuvent s'insérer directement dans la vie active ou envisager une poursuite d'études vers une MC de niveau 5, un bac pro Métiers de la mode ou Métiers du cuir ou un BP couture flou.

## CAP Métiers de l'entretien des textiles Pressing Blanchisserie

Les titulaires de ce CAP **traitent les textiles** ou d'autres matériaux (cuirs et peaux...). Ils maîtrisent les techniques professionnelles (détachage, brossage, nettoyage à sec et au mouillé, petits travaux de couture, amidonnage) et l'utilisation des matériels et produits nécessaires au **nettoyage** et à la **remise en forme** des articles qui leur sont confiés. Ils **accueillent et conseillent** les clients. Ils trient les vêtements suivant le traitement à leur appliquer, repèrent les taches, évaluent l'usure et décident des procédés et des produits à utiliser, en respectant les contraintes réglementaires en matière d'**environnement** et de **santé-sécurité** au travail.

Après programmation des machines de nettoyage, ils **contrôlent** le déroulement des opérations. Ils assurent les finitions (repassage mécanique sur presse ou manuel selon le service demandé). Ils contrôlent le résultat obtenu. Enfin, ils **entretiennent** les postes de travail et repèrent les dysfonctionnements. Les diplômés peuvent exercer leur activité dans des entreprises de dimensions variées (pressing de quartier, pressing annexé à une entreprise de confection...).

Ouvriers qualifiés, ils peuvent **évoluer** vers des fonctions de coresponsable ou de chef d'entreprise.



3 Avenue de Joinville, 94130 Nogent-sur-Marne

Lun-Ven 8:00 - 17:00

01 48 73 41 21

ce.0940319|@ac-creteil.fr

