

Certificat d'Aptitude Professionnelle

Agent accompagnant au grand âge

Le titulaire du CAP « agent accompagnant au grand âge » accompagne la personne âgée dans les actes de la vie quotidienne.

Afin de favoriser et/ou de maintenir l'autonomie de la personne, l'accompagnement envisagé est adapté aux capacités, habitudes de vie mais également à la culture de l'utilisateur.

Le professionnel accompagne la personne dans la réalisation des actes essentiels de la vie quotidienne, sociale, en fonction de ses capacités et de ses choix.

Il participe à la mise en œuvre du projet personnalisé dans le cadre d'un travail d'équipe.

Le titulaire du CAP Agent accompagnant au grand âge exerce ses tâches sous l'autorité d'un responsable hiérarchique. Il applique les règles d'hygiène et de sécurité. Il adopte une attitude professionnelle adaptée dans le respect de l'intimité de la personne et de ses croyances.

Il prend en compte dans l'ensemble de ses activités la prévention des risques professionnels.

Ce professionnel intègre dans ses activités l'usage de la domotique et de l'outil numérique, en prenant en compte leur évolution dans le contexte professionnel.

Débouchés :

Il exerce ses activités au sein des structures sociales ou médico-sociales accueillant des personnes âgées. Cet assistant (le plus souvent une assistante) travaille dans les services techniques (restauration, entretien des locaux, du linge) de collectivités publiques ou privées (établissement scolaire, hospitalier, maison de retraite...) ou au domicile d'un particulier.

Programme

| Grille horaire | 1 ^{ère} année | 2 ^{ème} année |
|---|------------------------|------------------------|
| Enseignement professionnel | 333h30 | 312h |
| Enseignements professionnels et français en co-intervention | 43h30 | 39h |
| Enseignements professionnels et math en co-intervention | 43h30 | 39h |
| Réalisation d'un chef d'œuvre | 87h | 78h |
| Prévention santé environnement | 43h30 | 26h |
| Français, histoire géographie | 43h30 | 39h |
| Enseignement moral et civique | 14h30 | 13h |
| Mathématiques-Physique chimie | 43h30 | 39h |
| Langue vivante | 43h30 | 39h |
| Arts appliqués et culture artistique | 29h | 26h |

| | | |
|---|--------|-------|
| Education physique et sportive | 72h30 | 65h |
| Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation | 101h30 | 91h |
| Période de formation en milieu professionnel (semaines) | 6 à 7 | 6 à 7 |

Enseignements professionnels

- Hygiène professionnelle : études des bio contaminations des micro-organismes, prévention et traitement, mesures réglementaires, hygiène personnelle et professionnelle, des locaux et du linge, des denrées et des préparations culinaires ainsi que des circuits alimentaires, mesure de prévention des risques.
- Sciences de l'alimentation : classification, étiquetage. Qualité organoleptique et nutritionnelle des aliments. Risques, altération et maintien de leur qualité. Comportements alimentaires. Equilibre nutritionnel.
- Produits et matériaux communs aux secteurs : entretien des matériaux (sols, murs, surfaces vitrées) et des articles textiles.
- Organisation du travail dans le temps et dans l'espace.
- Communication professionnelle.

- Qualité des services en milieu familial et en milieu collectif : démarche, mesure et amélioration de la qualité, certification, norme, label.
- Savoirs spécifiques au domaine familial : identification des besoins des usagers, aide à la gestion familiale
- Savoirs spécifiques aux structures collectives : étude des structures publiques et privées, établissements à caractère éducatif, sanitaire, médico-social, administratif.

Blocs de compétences

- Bloc Services et entretien dans l'environnement collectif de la personne
 - Adopter une posture professionnelle adaptée
 - Travailler au sein d'une équipe pluridisciplinaire
 - Assurer la mise en place et le service des repas
 - Remettre en état les matériels et entretenir les espaces collectifs
 - Entretenir le linge
- Bloc Promotion de l'autonomie de la personne dans son espace privé
 - Recueillir les informations, s'informer sur les éléments du contexte et de la situation professionnelle
 - Etablir une relation bienveillante et sécurisante avec le résident
 - Promouvoir l'autonomie dans les actes essentiels de la vie quotidienne
 - Entretenir et personnaliser la sphère privée

Stages

Les "stages" appelés périodes de formation en entreprise, durent 16 semaines.

Examens

Unités professionnelles :

- Services et entretien dans l'environnement collectif de la personne, coeff. 7 (dont coeff. 1 pour l'évaluation du chef d'œuvre)
- Promotion de l'autonomie de la personne dans son espace privé, coeff. 6

Unité d'enseignement général :

- Français, histoire-géographie – enseignement moral et civique coeff. 3
- Mathématiques et physique_chimie, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Prévention-santé-environnement, coeff. 1
- Langue vivante étrangère, coeff.1

Epreuves facultatives (2 au choix maximum) pts >10

- Arts Appliqués et cultures artistiques
- Langue vivante
- Mobilité

Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Principales poursuites d'études

- Mention Complémentaire (MC) Aide à domicile
- Bac pro Accompagnement, soins et services à la personne
- Bac pro Animation enfance personnes âgées
- Bac pro Hygiène et environnement
- Diplôme d'Etat d'Auxiliaire de Vie Sociale (DEAVS),
- Diplôme d'Etat de Technicien de l'intervention sociale et familiale (DETISF)...

Où se former à proximité d'Aubagne

- **En lycée public**
Marseille 7^e – LP Colbert
Marseille 11^e – LP Camille Jullian
La Ciotat – Lycée de la Méditerranée

- **En lycée privé**
Marseille 13^e – LP Charlotte Grawitz

N'hésitez pas à rencontrer un Psychologue de l'Education Nationale