

LES AVENTURES DE L'AGENT TAC

TECHNIQUE, ATTENTION
ET COMPLICITÉ EN
MILIEU FAMILIAL ET
COLLECTIF !



5 ASTUCES
POUR ÊTRE
THE BEST EN
PFMP

DES CONSEILS

DES TESTS

DES JEUX

POUR TOUT SAVOIR SUR
L'AGENT TAC

DOSSIER SPÉCIAL :

DES INTERVIEWS DE
PROFESSIONNELS



597298555474111

2023/2024

É D I T O

Nous sommes une classe de Terminale ATMFC (Assistance technique en milieu familial et collectif).

Notre classe n'est composée que de filles. Nous sommes 11.

Notre objectif est de vous présenter notre formation sous une forme de magazine.

BOBME LECTURE

Faisa Attache

DOSSIER SPÉCIAL :
PAGE 19



Ouvre l'œil

Zoom sur la filière 3

Étale ta science! Quelles études? 4

ça fait débat... 5

Différences aide à domicile/Ehpad 6

La question qui tue... 8

Tape dans l'œil

100% TAC : adopte la bonne tenue 9

Manuel de survie! 10

Test : l'agent TAC et la sécurité 11

Top! Le lycée et ses formations 13

En un clin d'œil

Le petit atelier de TAC : le choucou 28

Graine de TAC : le tiramisu 30

Jouer, se cultiver! 33

+ Ton poster!

ZOOM SUR LA FILIÈRE

Entretien des locaux :
faire le linge,
réfection du lit...



Faire la cuisine en
collectivité, la soupe,
salade, etc...



Accompagner les
personnes âgées : faire
la toilette, les aider à
manger...



ÉTALE TA SCIENCE



Le CAP ATMFC s'obtient en deux ans de formation. Il y a beaucoup de pratique dans ce CAP : lingerie, cuisine, appartement familial.

On peut faire des stages dans différents endroits comme des maisons de retraite, hôpitaux, écoles, aéroports, etc...



Après le CAP, on peut continuer les études :

- Reconversion vers un autre CAP ou BAC PRO
- Continuer vers un BAC PRO ASSP
- Demander un autre CAP (Petite enfance)
- Faire une mention complémentaire (aide à domicile, cuisine collective).

On peut également travailler .

On peut faire une formation aide soignante





ÇA FAIT DÉBAT

Peut-on être aide-soignante?
Non, on ne peut pas être une aide soignante parce qu'on ne fait pas de soins.

Est-ce que je suis une femme de ménage?

Non!!! surtout pas!
On fait de la cuisine, de l'entretien du linge pour accompagner les personnes qui en ont besoin.

Est-ce que la formation permet de travailler avec des enfants ?

Tu peux seulement travailler dans la cantine qui accueille des enfants.



Est-ce qu'avec le CAP on peut travailler ?

Oui, on peut travailler avec un CAP et rien ne t'empêche de poursuivre tes études.

Les différences entre l'aide à domicile et l'Ehpad



AIDE A DOMICILE

Travailler seul ou en duo

Être en contact avec tout type de personne : femme enceinte, parent seul avec ses enfants, personne en situation de handicap, personne dépendante ou indépendante, personne qui a seulement besoin de compagnie.

Les horaires ne sont pas stables.

EHPAD

Travailler seulement avec des personnes âgées.

Rencontrer des moments difficiles (décès).

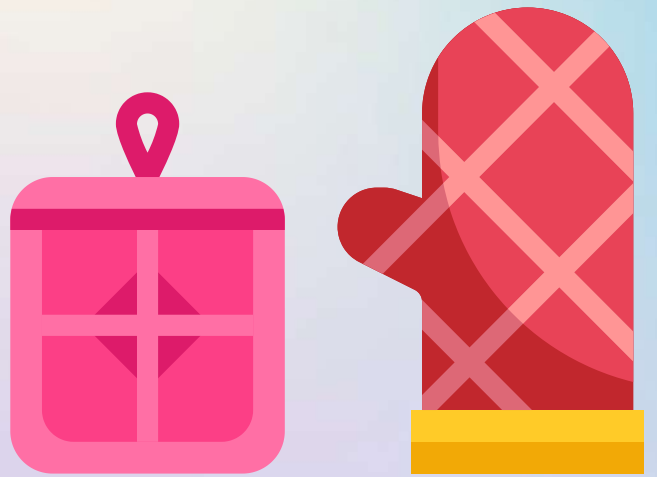
Rencontrer tout type de maladies.

Travailler avec d'autres personnes dans la résidence : A.S.H (Agent de Service Hospitalier), aides-soignantes, infirmières, serveurs, cuisiniers, lingères, animateurs...

Il y a aussi une Unité de Vie Protégée.

Mais par contre, les horaires ne sont pas stables.



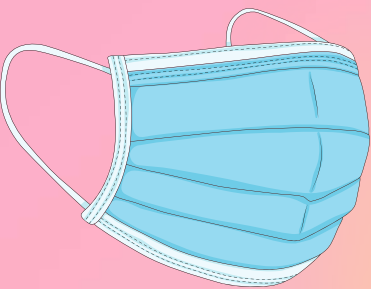


**Les gants
c'est bien...
surtout en
cuisine!**



100% TAC : ADOPTE LA BONNE TENUE

Barre tout ce qui n'est pas autorisé en cuisine.



MANUEL DE SURVIE

COMMENT SURVIVRE EN PFMP?

5 ASTUCES POUR T'EN SORTIR



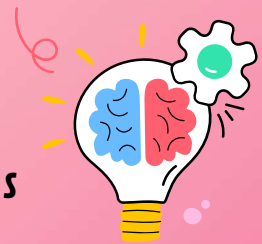
Ne pas être en retard



Parler le langage professionnel



Avoir de bonnes compétences professionnelles



Avoir une bonne posture et une bonne tenue de travail



Respecter le personnel et l'hygiène des locaux



Test : l'agent TAC et la sécurité



BARRE L'INTRUS ET OBTIENS LES RÉPONSES

À TES QUESTIONS ! .

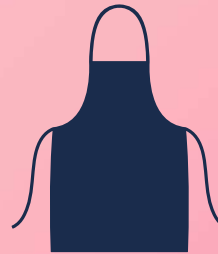
Pourquoi est-ce obligatoire de porter des chaussures de sécurité ?

- 1) Pour éviter le risque de glissade ?
- 2) Pour éviter tout objet qui peut tomber ?
- 3) Pour courir plus vite ?



Pourquoi est-ce important de porter une tenue pro ?

- 1) Pour éviter toute contamination ?
- 2) Pour ne pas avoir froid ?
- 3) Pour faire joli ?



Pourquoi faut-il porter des crocs ?

- 1) Pour avoir plus de confort ?
- 2) Pour avoir plus de facilité pour l'entretien ?
- 3) Pour avoir un courant d'air ?



Pourquoi devons-nous porter une charlotte en cuisine ?

- 1) Pour ne pas mettre des cheveux dans les préparations ?
- 2) Pour le style ?
- 3) Pour abimer notre coiffure ?



Pourquoi est-ce obligatoire d'éteindre toutes les machines après utilisation?

- 1) Pour éviter un incendie ?
- 2) Pour éviter tout risque d'électrisation / électrocution ?
- 3) Pour économiser de l'énergie?

Réponses :
Question 1 : 1 et 2
Question 2 : 1
Question 3 : 1 et 2
Question 4 : 1
Question 5 : 1 et 2



Défroisser
c'est bien,
sans se brûler
c'est mieux !!!



LP. JEAN JACQUES AUDUBON



3 Bac pro

**Métiers de l'électricité
et de ses environnements
connectés**

Métiers de la sécurité

Commerce



FORMATIONS



3

CAP

ATMFC
(Assistance Technique en
Milieu Familial et
Collectif)

AAGA
(Accompagnant Au
Grand Age)

PSR
(Production et Service en
Restauration : rapide
collective...)



DOSSIER SPÉCIAL



L'agent TAC est partie à la rencontre de professionnels. Tu pourras enfin tout savoir : leurs expériences, leurs conseils mais aussi tous leurs secrets!

Noémie : une cuisinière



*Pendant mon stage au lycée Michelet,
j'ai interviewé Noémie.*



Ses études

*Avant de faire ce métier, elle était en première année de
gestion administration.*

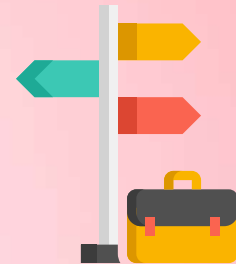
*Cette formation ne lui plaisait pas, elle a préféré aller
en apprentissage en cuisine.*

Elle a fait un CAP en cuisine.





Son parcours pro



*Elle n'a pas changé de métier.
Sa plus belle expérience a été le premier service
qu'elle a fait pour 200 personnes.*

Le lieu de stage



*Les horaires : 6h30 à 19h30
Il y a une ambiance plutôt agréable, beaucoup de
rigolade.
Le point positif, c'est la communication et
l'organisation et le point négatif c'est le rythme
pendant le service.*



Vincent : manager cantine



J'ai effectué mon stage à l'aéroport de Nantes et j'ai donc interviewé Vincent, mon tuteur, qui est également Manager cantine.

Ses études :

- CAP pâtissier
- Mention complémentaire chocolaterie, confiserie

Qualités

- Rigoureux
- Patient
- Minutieux

Sa plus belle expérience

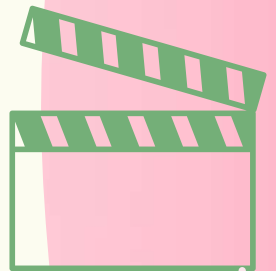
"Nous avons eu la chance de recevoir les pompiers qui sont venus faire des formations à l'aéroport.

Ils étaient 33 pompiers, j'ai trouvé cela très intéressant nous avons pu discuter avec eux."



Anecdote :

Nous avons eu TF1 et une équipe d'acteurs qui est venue déjeuner deux midis. Ils étaient plus de dix, nous avons été très contents de les recevoir !



Chef Daniel



Quelles études a-t-il fait?

Il était dans une école d'hôtellerie à Paris où il a fait un CAP cuisinier BTH (Brevet Technicien Hôtellerie) Option cuisine jusqu'en Terminale.

Comment a-t-il choisi sa formation ?

Il voulait faire ce métier quand il avait notre âge. Quand son choix a été fait, il s'est orienté vers Paris.

Sa plus belle expérience

A partir de ses 30 ans, il a eu plusieurs affaires professionnelles sur Nantes avec sa femme.

Les avantages :

C'est lui qui prépare les commandes, enregistre sa propre facture...

Les inconvénients :

Il a trop de travail, ils ne sont que deux et demi ; parfois c'est très compliqué.



Émeline : Serveuse

Ses études :

Bac Pro/BEP informatique

Licence d'arts plastiques

Les avantages du métier :

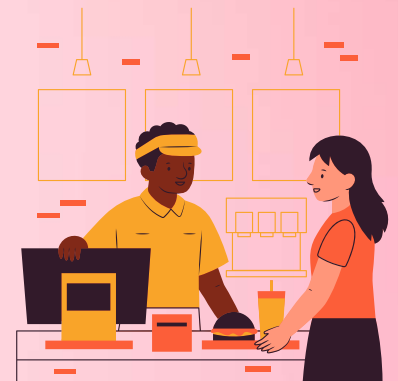
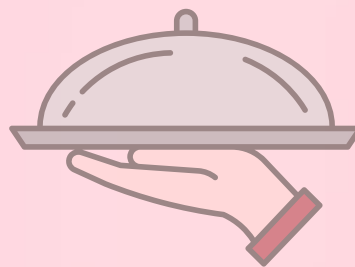
- les jours de repos aléatoire
- la relation clients
- Pourboire

Les inconvénients du métier :

- les pauses
- les horaires

Sa plus belle expérience

Quand elle a passé son BFA, elle s'est retrouvée avec des enfants en situation de handicap et elle adoré et cela lui a appris beaucoup de choses.



Anne : Cantinière



Études :

BTS management en
hôtellerie restauration



Avantages du métier :

Des horaires fixes, des heures
supplémentaires rémunérées



Inconvénients du métier :

Les pauses courtes



Catherine : Aide à domicile



Études :
comptabilité et
secrétariat



Avantages:
Travailler avec tout types
de personnes.
Possibilités d'avoir de
longues pauses et de
poser ses congés.



Inconvénients :
Les personnes désagréables,
les selles et l'urine forte.
Les horaires ne sont pas stables



**Être bien branché
est mieux que
d'être électrocuté!**

L'atelier de TAC



- 20 cm de tissu viscosé
- 20 cm d'élastique plat 20 mm
- Fil assorti, Aiguille
- Épingle à nourrice
- Feutre effaçable

1

Commencez par découper une bande de tissu de 55 cm x 11 cm.

2

Pliez le tissu en deux, endroit contre endroit, dans le sens de la longueur.

3

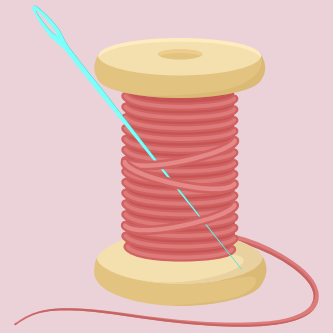
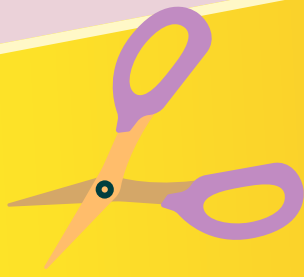
Tracez ensuite un repère à 3 cm des extrémités. Piquez tout à 1 cm du bord.

4

Retournez la bande sur l'endroit en passant par une des deux extrémités. Repassez le long de la couture pour bien l'aplatir.



SUITE



5

Superposez maintenant les deux extrémités endroit contre endroit et piquez à 1 cm.

6

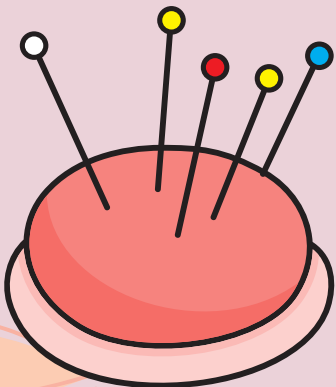
Avec une épingle à nourrice, piquez l'extrémité de votre élastique.
Insérez-la à l'intérieur de votre chouchou en passant par l'ouverture.

7

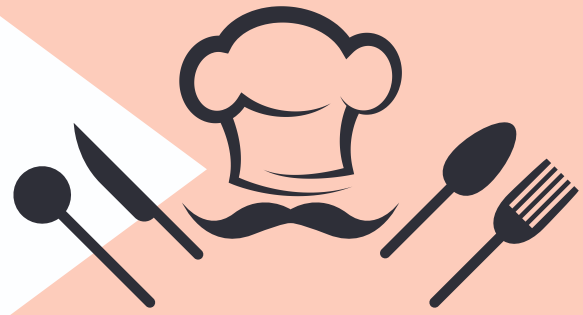
Faites ressortir l'épingle par la même ouverture et superposez les deux extrémités de votre élastique.

8

Effectuez un point zigzag très large et serré pour fixer ensemble.



GRAINE DE TAC




LA RECETTE DU TIRAMISU

 30 g de Cacao amer


 24 Biscuits à la cuillère

 1 sachet de sucre vanillé

 100g de sucre roux

 3 œufs

 250 g de mascarpone

 50 cl de café noir non sucré



1

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

2

Mélanger les jaunes avec le sucre roux et le sucre vanillé.

3

Ajouter le mascarpone au fouet.

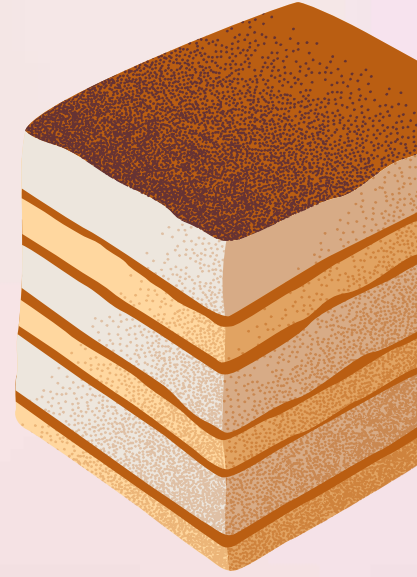
4

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange précédent. Réserver.

5

Mouiller les biscuits dans le café rapidement avant d'en tapisser le fond du plat.

SUITE



6

Recouvrir d'une couche de crème au mascarpone puis répéter l'opération en alternant couches de crème en terminant par cette dernière.

7

Saupoudrer de cacao.

8

Mettre au réfrigérateur 4 heures minimum puis déguster frais.

9

Déguster avec appétit!!!!



DELICIOUS



Glisser à la
patinoire c'est
drôle,
mais en cuisine
ça peut faire
mal..



JOUER, C'EST STYLÉ!



Saurez-vous retrouver les mots mêlés qui se cachent dans la grille?

Agent TAC

S	Y	P	D	È	C	O	U	D	-	V	I	T	E
V	J	A	N	G	X	D	B	N	V	B	P	W	O
X	Y	S	S	A	C	O	M	N	C	R	E	R	C
P	Z	S	È	N	H	U	O	W	H	Û	C	U	W
L	M	O	C	T	A	B	N	N	I	L	V	Q	N
O	A	I	H	S	R	L	O	R	N	U	K	J	O
N	I	R	E	E	L	E	-	E	O	R	C	G	F
G	G	E	-	C	O	S	B	P	I	E	R	G	B
E	U	Q	L	H	T	E	R	A	S	S	E	R	L
J	I	O	I	E	T	A	O	S	U	T	C	Q	O
V	L	C	N	L	E	U	S	S	L	A	H	B	U
W	L	G	G	L	M	V	S	E	S	W	E	I	S
T	E	O	E	E	N	R	E	R	N	W	U	V	E
R	B	A	L	A	I	B	R	O	S	S	E	W	S

aiguille
blouse
charlotte
crèche
découd-vite
passoire
repasser

balai-brosse
brûlure
chinois
double-seau
mono-brosse
plonge
sèche-linge



Une pincée d'humour



« Pourquoi les personnes retraitées sont-elles toujours en train de dormir ? »

Parce qu'elles sont fatiguées de faire la sieste

« Pourquoi les vieilles personnes ne fêtent-elles pas leur anniversaire ? »

Parce qu'on prend plus de temps à mettre les bougies sur le gâteau, et encore plus à les souffler. « N'oublions pas que leurs dentiers peuvent s'enlever.

Que dit un citron qui braque une banque?

« Plus un zeste! »

HA HA
HA!

C'est l'histoire d'une mouette qui picore un sandwich...

Une autre mouette arrive et lui dit :
Hey on fait mouette mouette ?





Couper les légumes c'est bien, garder ses doigts c'est mieux !



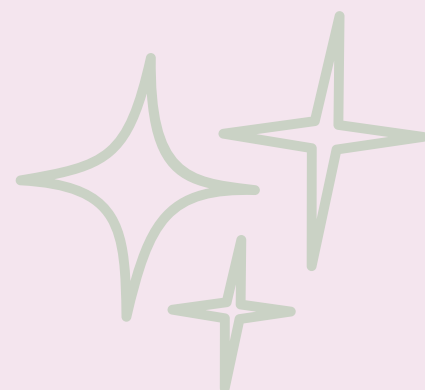
Citations en vrac



“La bonne cuisine est honnête, sincère et simple.”

“Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée.” Paul Bocuse

“On doit mettre tout son cœur dans la cuisine.”



MERCI

à toute la classe de TATMFC
pour sa participation à ce projet collectif





Année scolaire 2023/2024