RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

CFA ACADÉMIQUE DU LIMOUSIN

CAP Agent Accompagnant au Grand Age



Service aux personnes et aux collectivités
| CAP

CODE RNCP n° 37669 - Diplôme de niveau 3
Certifié par Ministère de l'Education et de la Jeunesse
Date de publication : 14/03/2023

Fiche formation mise à jour le 18 novembre 2026

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
En fonction des certifications déjà obtenues, des dispenses d'épreuves ou blocs de compétences peuvent être accordées à l'apprenti(e).

Présentation

Lieu(x) de formation

Lycée Jean Jaurès - Aubusson
Lycée Polaris Formation - Limoges
Lycée George Sand - Le Dorat

Métiers

- Agent d'entretien
- Aide de cuisine de collectivité
- Aide à domicile

Objectifs de la formation

Etre capable de participer à :
• L'installation et au confort des usagers.
• L'entretien des locaux et du matériel.
• L'entretien et la distribution du linge.
• La préparation, la distribution et le service des repas.
• La réception, le stockage et la sortie des denrées, produits et matériels.
Le titulaire de ce CAP exerce dans les services techniques de structures collectives publiques ou privées ou chez les particuliers par l'intermédiaire d'un organisme prestataire.
Selon la structure qui l'emploie, il travaille seul ou en équipe et réalise tout ou partie des activités suivantes : entretien des espaces de vie, entretien du linge et des vêtements ou sa préparation et sa réception lorsque ce service est externalisé) et préparation des repas (approvisionnement ou réception des denrées, réalisation des préparations froides et chaudes simples, au besoin selon des spécifications particulières – régimes alimentaires par exemple – et service).
Il travaille dans le respect des consignes et de la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.

Contenu de la formation

Domaine Général

- Français
- Histoire/géographie et EMC (Enseignement Moral et Civique)
- Mathématiques
- Sciences
- Arts appliqués

Domaine Professionnel

- Sciences appliquées
- Travaux pratiques liés à l'entretien du linge, des locaux et à la préparation de plats cuisinés.

Poursuite d'études

- Bac prof ASSP (Accompagnement, soins et services à la personne)
- Bact pro SAPAT (Services aux personnes et aux territoires)

Infos pratiques

Pré-requis

Après une classe de 3ème

Conditions d'accès à la formation

- Avoir entre 15 et 29 ans révolus
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Être en possession d'une carte d'identité ou d'un titre de séjour autorisant à travailler
- Toutes nos formations sont accessibles au public en situation de handicap

Délais d'accès, durée et modalité de formation

- Délais d'accès : intégration en formation dès la signature d'un contrat d'apprentissage.
- Durée : 2 ans avec possibilité d'adaptation de la durée du contrat – (420 h/an en centre de formation)
- Modalité de formation : Alternance entre cours en Ufa et formation en entreprise – Formation proposée en mixité

Tarifs et financements

Prise en charge de la formation par :

- Les opérateurs de compétence (OPCO)
- CNFPT
- Employeurs publics

Méthodes mobilisées

Présentiel

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de Formation (CCF)