

Posté par: formations-concours

Publiée le : 5/11/2008 11:27:39

Le titulaire de ce CAP est un spécialiste de l'hygiène et du nettoyage. Il est chargé de l'entretien, de la remise en état et de la rénovation des locaux. Il est responsable des machines, des matériels et des produits qu'il utilise. Il s'occupe également de la maintenance et du renouvellement éventuel des équipements. Les débouchés se trouvent dans les entreprises de nettoyage industriel et d'assainissement mais aussi dans les services d'entretien des entreprises et des collectivités (villes, hôpitaux...) C'est à poursuivre d'études : BEP Métiers de l'hygiène de la propreté et de l'environnement, Bac professionnel Hygiène et environnement.

Niveau demandé pour suivre la formation:

Pour les jeunes : Après la 5^{ème}, 4^{ème},
 3^{ème} ou après un CAP, un BEP
 Pour les adultes : Niveau 3^{ème} ou 1er
 expérience dans le domaine.

Type de formation pour la validation du diplôme de
 CAP maintenance et hygiène des locaux :

Pour les adultes :

- . En formation continue
- . Par la validation des acquis

Pour les jeunes (- de 26 ans)

- . En formation en temps plein
- . En contrat d'apprentissage (alternance) . Il faut avoir 16 ans
- . En contrat de professionnalisation (alternance) .

La formation se prépare en deux ans 5^{ème} ou en 3^{ème} ou en trois ans après la 5^{ème} ou 4^{ème} et peut être réalisée par un lycée professionnel ou par un CFA (centre de formation des apprentis) ou centre de formation agrée pour le contrat de professionnalisation.

Les étudiants effectuent un stage en première et deuxième année d'une durée de 6 à 8 semaines par an.

le CAP maintenance et hygiène des locaux permet

aux candidats d'entrer dans la vie active en tant qu'employés qualifiés. Il permet également la poursuite d'études dans ce domaine dans le but de se perfectionner ou d'acquies une seconde compétence

Poursuite d'études possible après un CAP maintenance et hygiène des locaux

:

- . BEP: Brevet d'Études Professionnelles en 1 an
- . CQP: Certificat de Qualification Professionnelle
- . MC: Mention complémentaire en 1 an.
- . bac pro en 2 ans (possible dans certains domaines, accés sur dossier avec un niveau général trs bon)
- . BP: Brevet d'Études professionnelles
- . BM: Brevet de Maîtrise (accés avec 3 ans minimum d'expérience professionnelle)

Débouchés :

- . Agent d'entretien dans la restauration collective
- . Agent d'entretien et de rénovation de collectivité
- . Agent de Propreté
- . Agent de service tertiaire
- . Agent Machiniste
- . Nettoyeur Industriel ...