

## CAP Maintenance et hygiène des locaux

### Formations Métiers Environnement

Posté par: formations-concours

Publiée le : 5/11/2008 10:27:39

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 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...) Côté poursuites 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:

ou après Pour les jeunes : Après la 5ème, 4ème, 3ème  
un CAP, un BEP  
Pour les adultes : Niveau 3ème 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 après la 3ème  
ou en trois ans après la 5ème ou la 4ème et peut  
être réalisée par un lycée professionnel ou par un  
CFA (centre de formation des apprentis) ou centre de formation agréé 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'acquérir une seconde compétence.

**Poursuite  
un CAP maintenance et hygiène**

**d'études possible après  
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, accès sur dossier avec un niveau général très bon)
- . BP: Brevet d'études professionnelles
- . BM: Brevet de Maîtrise (accès 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 ...