

<b>ACTION DE FORMATION</b>	
<b>Intitulé de l'action</b>	<b>CAPa Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural par voie scolaire</b>
<b>Public concerné :</b>	<p>Toute personne, (quel que soit sa nationalité, son statut), de niveau de formation 2 au minimum, répondant aux exigences préalables à l'entrée en formation</p> <p>Accessibilité aux personnes en situation de handicap Une référente handicap coordonne les actions pour faciliter l'accès et le maintien des personnes en situation de handicap en formation et en entreprise En fonction des situations il peut s'agir de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une aide humaine et/ou matérielle</li> <li>• Une pédagogie adaptée, des adaptations de parcours</li> <li>• Des aménagements d'épreuve</li> </ul>
<b>Prérequis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Entrée en CAPa première année</b> : Après une classe de 3e générale, 3e découverte professionnelle, 3e SEGPA, 3<sup>ème</sup> ULYS, CAP, Seconde Pro.</li> </ul>
<b>Modalités, délai d'accès</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Satisfaire aux prérequis</li> <li>• Entretien permettant de repérer la motivation, la cohérence du projet professionnel</li> </ul> <p>Entrée en septembre 2024</p>
<b>Présentation générale (problématique, intérêt)</b>	<p>La formation CAPa SAPVER vise à donner une qualification de niveau 3 aux jeunes et leur permettre de poursuivre leurs études ou d'occuper directement un emploi qualifié.</p> <p>Elle vise à accéder à une qualification professionnelle dans les domaines h :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Du service aux personnes : seconder des personnes (enfants, personnes âgées, malades, personnes dépendantes...) dans leurs tâches quotidiennes : alimentation, habillage, hygiène des personnes et des locaux, accueil...</li> <li>• De l'accueil et/ou de la vente : assurer des activités d'accueil et/ou de vente dans des commerces, des hôtels des restaurants, des exploitations agricoles (chambres/tables d'hôtes)...</li> </ul> <p>Le CAPa SAPVER peut également être considéré comme un premier niveau d'étude pour des jeunes qui souhaiteraient, après l'obtention du diplôme reprendre une formation de niveau Bac.</p>

<p><b>Objectifs</b></p>	<p>Le CAPa SAPVER forme aussi bien à l'animation d'un point de vente qu'à des activités de services à la personne en milieu rural.</p> <p>Il vise à qualifier des professionnels en développant les compétences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Être apte à effectuer un service auprès de personnes</li> <li>• Savoir vendre, connaître les produits, accueillir et conseiller les clients</li> <li>• Prendre confiance en soi et mettre en valeur ses capacités</li> <li>• Préparer son insertion professionnelle ou la poursuite d'études</li> <li>• Développer son autonomie, les prises d'initiatives et de responsabilité</li> <li>• Obtenir une qualification professionnelle de niveau 3</li> </ul>
<p><b>Contenu de la formation</b></p>	<p><b>Modules d'enseignement général</b></p> <p>MG1 - Agir dans des situations de la vie sociale  MG2 - Mettre en œuvre des démarches contribuant à la construction personnelle  MG3 – Interagir avec son environnement social</p> <p><b>Modules d'enseignement professionnel</b></p> <p>MP1 - Insertion de l'employé dans la structure  MP2 - Communication interpersonnelle en situation professionnelle  MP3 - Techniques des services à la personne  MP4 - Techniques et pratiques professionnelles commerciales  MIP - Module d'Initiative Professionnelle</p> <p>Formation <b>Sauveteur Secourisme du Travail (SST)</b></p>
<p><b>Modalités pédagogiques</b></p>	<p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pédagogie de l'alternance des MFR, exercices, capitalisation de l'expérience professionnelle, jeux de rôles, exposés, film, vidéo...), plan d'étude, mise en commun, exploitation de l'expérience en entreprise, ...</li> <li>• Visites en entreprises et interventions de professionnels ;</li> <li>• Mises en situation professionnelle dans différentes structures ;</li> <li>• Supports pédagogiques ;</li> <li>• Matériel de vidéo projection ;</li> <li>• Salles ; ...</li> </ul> <p><b>Modalités :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Présentiel,</li> <li>• Expérientiel (période en milieu professionnel)</li> </ul>
<p><b>Compétences / Capacités professionnelles visées</b></p>	<p>Les compétences s'articulent autour de compétences communes aux différents contextes d'exercice professionnel et de compétences spécifiques à chaque contexte :</p> <p><b>Capacités générales</b></p> <p><b>CG1- Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux</b>  CG1.1 - Prendre position dans une situation à caractère social et civique  CG1.2 - Utiliser des outils dans des situations de la vie courante</p> <p><b>CG2- Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle</b>  CG2.1- S'exprimer à travers une réalisation personnelle  CG2.2- Adopter des comportements favorisant son équilibre personnel</p> <p><b>CG3 - Interagir avec son environnement social</b>  CG3.1 - Adapter son langage et son comportement aux situations de communication  CG3.2 - S'approprier les normes et cadres de références d'un collectif</p>

<p><b>Compétences / Capacités professionnelles visées</b></p>	<p><b>Capacités professionnelles</b>  <b>CP4- Établir une communication avec la personne et son entourage en lien avec son environnement</b>  CP4.1 Adopter un mode de communication tenant compte des besoins de la personne  CP4.2 Mettre en œuvre des activités favorisant le maintien ou le développement du lien social</p> <p><b>CP5- Réaliser des interventions d'aide à la personne</b>  CP5.1 Effectuer des préparations culinaires et des travaux d'entretien du cadre de vie, dans une perspective de confort, d'hygiène et de sécurité  CP5.2 Aider la personne dans des activités de la vie quotidienne</p> <p><b>CP6 - Réaliser des activités de vente</b>  CP6.1 Maintenir l'espace de vente en état marchand  CP6.2 Accompagner le client dans son acte d'achat</p> <p><b>CP7 – S'adapter à des enjeux professionnels locaux</b></p>
<p><b>Modalité d'acquisition de la certification</b></p>	<p><b>Evaluation en cours de formation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaluations formatives, certificatives (CCF), pratiques, écrites ou orales.</li> <li>• Evaluations des périodes de formation en milieu professionnel par le référent pédagogique et le tuteur en entreprise.</li> <li>• Bulletins semestriels par année de formation et entretiens individuels.</li> </ul> <p><b>Evaluation en fin de formation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une épreuve ponctuelle terminale et 13 épreuves en CCF tout au long de la formation (L'établissement est habilité à pratiquer le contrôle en cours de formation)</li> <li>• Le livret de scolarité transmis au service d'examen attestant du degré de maîtrise des compétences (notes CCF)</li> </ul>
<p><b>Durée &amp; Dates</b></p>	<p><b>Dates :</b> du 01 septembre 2024 au 30 juin 2026</p> <p><b>Durée :</b> 2 ans de formation dont : stage dans les 2 domaines : 1575h – MFR/CFA : 840h</p> <p><b>CAPa SAPVER 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 25 semaines de stage dans les 2 domaines soit 875h</li> <li>- 12 semaines à la MFR/CFA soit 420h</li> </ul> <p><b>CAPa SAPVER 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 20 semaines de stage dans les 2 domaines soit 700h</li> <li>- 12 semaines à la MFR/CFA soit 420h</li> </ul>
<p><b>Lieu</b></p>	<p>Maison Familiale Rurale/CFA  Allée Faustin Potain  71800 LA CLAYETTE</p>
<p><b>Coût par participant</b></p>	<p>Frais d'inscription : 85,00€  Frais d'adhésion à l'association : 22,00 €  Frais de formation : Interne 1 918,00€ Demi-pension : 1 643,00 €  (Frais de scolarité et frais liés à la vie résidentielle)</p> <p>Aides possibles selon les revenus (bourses, Fond Social Lycéen)</p>

<b>Responsable de l'action</b>	BARATIER Laëtitia Tél : 03. 85 28 07 07 Mail : laetitia.baratier@mfr.asso.fr
<b>Formateurs, animateurs et intervenants</b>	Formateurs : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ BRAMARD Evelyne</li> <li>○ DESSOLIN Catherine</li> <li>○ DUMONTEL Agnès</li> <li>○ DEVIN Nadège</li> <li>○ MICHELET Florian</li> <li>○ TELUOB Cindy</li> </ul>
<b>Suivi de l'action</b>	<p>Le suivi en centre de formation est réalisé par l'appel des absences en classe. Si l'élève est absent un SMS automatique est envoyé à la famille, suivi d'un appel téléphonique.</p> <p>Le suivi en stage est réalisé par le formateur (appel téléphonique régulier) et visites de stages sur la structure d'accueil.</p> <p>A condition d'assiduité en stage, les élèves perçoivent une allocation financière de 10 euros par jour en première année pour 9 semaines de stage et 15 euros par jour en 2<sup>ème</sup> année pour 9 semaines de stage.</p>
<b>Evaluation de l'action</b>	<p>Un premier bilan oral et écrit est réalisé à chaque fin de séquence à la MFR afin de mesurer la satisfaction des élèves.</p> <p>Un bilan intermédiaire est conduit en fin de classe de CAPa .1<sup>ère</sup> année</p> <p>A la fin de la formation, différents bilans sont organisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Bilan oral collectif</li> <li>○ Bilan oral individuel</li> <li>○ Bilan écrit individuel</li> </ul> <p>A l'issue de la formation (7 mois) des enquêtes sont réalisées auprès des élèves par téléphone ou mail.</p> <p>Une enquête d'insertion est adressée aux élèves sortis 3 ans après la fin du parcours de formation.</p> <p>Taux d'obtention de la certification :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Promotion 2021/2023 : 100 %</li> <li>○ Taux de rupture : 5,5 %</li> <li>○ Taux de satisfaction :</li> </ul>
<b>Passerelles et débouchés possibles</b>	<p><b>Débouchés</b></p> <p>Code(s) ROME :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• K1304 - Services domestiques</li> <li>• K1302 - Assistance auprès d'adultes</li> <li>• D1102 - Boulangerie - viennoiserie</li> <li>• K1303 - Assistance auprès d'enfants</li> <li>• D1106 - Vente en alimentation</li> </ul> <p><b>Poursuite d'études :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CAP Accompagnant Éducatif Petite Enfance</li> <li>• Titre Professionnel d'Assistant de Vie Aux Familles</li> <li>• Diplôme d'Etat d'Accompagnant Éducatif et Social</li> <li>• Bac Pro Services Aux Personnes et Aux Territoires</li> <li>• Bac Pro Accompagnement, Soins et Services à la Personne,</li> </ul>

- Bac Pro Conseil Vente
- Bac Pro Vente

#### Type d'emplois accessibles :

Aide à domicile, garde malade, employé(e) à domicile auprès d'enfants (employé(e) familial(e), nourrice, garde d'enfant à domicile, auxiliaire de vie auprès d'enfants), Assistant(e) à la vie quotidienne des personnes âgées, dépendantes ou handicapées.

Assistante de vie scolaire, agent territorial spécialisé des écoles maternelles (ATSEM), employé(e) de structures d'accueil pour la petite enfance (crèche, ...)

Employé(e) de structures (maisons de retraites, EHPAD...) pour les personnes âgées ou/et dépendantes (à l'exclusion des soins).

Employé(e) de collectivités locales (cantine, entretien des locaux...), agent des services hospitaliers, agent de propreté hospitalière, agent hôtelier hospitalier.

Employé(e) de structures d'accueil de loisirs en milieu rural (gîtes, chambres d'hôtes...).

Vendeur / vendeuse en alimentation (générale, produits frais, fruits et légumes, épicerie, boucherie-charcuterie, poissonnerie, boulangerie-pâtisserie), en prêt-à-porter, en bricolage, en équipement du foyer, en articles de bazar.



Allée Faustin Potain - 71800 LA CLAYETTE

Tél. 03.85.28.07.07

E-mail [mfr.la-clayette@mfr.asso.fr](mailto:mfr.la-clayette@mfr.asso.fr)



<https://www.facebook.com/mfrlaclayette/>

Site internet: <http://mfr-la-clayette.com>

Code NAF 85-32Z - N°INSEE SIRET 778 572 404 000 29

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 26 71 00 271 71 auprès du préfet de région de Bourgogne Franche Comté