

ACTION DE FORMATION	
Intitulé de l'action	CAPa Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural par apprentissage
Public concerné, nombre	<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"> • Une aide humaine et/ou matérielle • Une pédagogie adaptée, des adaptations de parcours • Des aménagements d'épreuve <p style="background-color: yellow;">Effectif : minimum 6 stagiaires / maximum 20 stagiaires</p>
Prérequis	<ul style="list-style-type: none"> • Entrée en CAPa première année : Après une classe de 3e générale, 3e découverte professionnelle, 3e SEGPA, CAP, Seconde Pro.
Modalités, délai d'accès	<ul style="list-style-type: none"> • Satisfaire aux prérequis • Entretien permettant de repérer la motivation, la cohérence du projet professionnel <p>Entrée en septembre 2024</p>
Présentation générale (problématique, intérêt)	<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>La formation vise à accéder à une qualification professionnelle dans les domaines:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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... • 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)... <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>Objectifs</p>	<p>L'apprenti(e) 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"> • Être apte à effectuer un service auprès de personnes • Savoir vendre, connaître les produits, accueillir et conseiller les clients • Prendre confiance en soi et mettre en valeur ses capacités • Préparer son insertion professionnelle ou la poursuite d'études • Développer son autonomie, les prises d'initiatives et de responsabilité • Obtenir une qualification professionnelle de niveau 3
<p>Contenu de la formation</p>	<p>Modules d'enseignement général</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>Modules d'enseignement professionnel</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 Sauveteur Secourisme du Travail (SST)</p>
<p>Modalités pédagogiques</p>	<p>Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, ... • Visites en entreprises et interventions de professionnels ; • Mises en situation professionnelle dans différentes structures ; • Supports pédagogiques ; • Matériel de vidéo projection ; • Salles ; ... <p>Modalités :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Présentiel, • Expérientiel (période en milieu professionnel)
<p>Compétences / Capacités professionnelles visées</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>Capacités générales</p> <p>CG1- Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux 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>CG2- Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle CG2.1- S'exprimer à travers une réalisation personnelle CG2.2- Adopter des comportements favorisant son équilibre personnel</p> <p>CG3 - Interagir avec son environnement social 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>Compétences / Capacités professionnelles visées</p>	<p>Capacités professionnelles CP4- Établir une communication avec la personne et son entourage en lien avec son environnement 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>CP5- Réaliser des interventions d'aide à la personne 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>CP6 - Réaliser des activités de vente CP6.1 Maintenir l'espace de vente en état marchand CP6.2 Accompagner le client dans son acte d'achat</p> <p>CP7 – S'adapter à des enjeux professionnels locaux</p>
<p>Modalité d'acquisition de la certification</p>	<p>Evaluation en cours de formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Évaluations formatives, certificatives (CCF), pratiques, écrites ou orales. • Evaluations des périodes de formation en milieu professionnel par le référent pédagogique et le tuteur en entreprise. • Bulletins semestriels par année de formation et entretiens individuels. <p>Evaluation en fin de formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) • Le livret de scolarité transmis au service d'examen attestant du degré de maîtrise des compétences (notes CCF)
<p>Durée & Dates</p>	<p>Dates : du 01 septembre 2024 au 30 juin 2026</p> <p>Durée : 2 ans de formation dont : entreprise : 2800 h – MFR/CFA : 840 h</p> <p>CAPa SAPVER 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - 35 semaines en entreprise et 5 semaines de stage dans le 2^{ème} domaine soit 1400 h - 12 semaines à la MFR/CFA soit 420 h <p>CAPa SAPVER 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - 40 semaines en entreprise soit 1400 h - 12 semaines à la MFR/CFA soit 420 h
<p>Lieu</p>	<p>Maison Familiale Rurale/CFA Allée Faustin Potain 71800 LA CLAYETTE</p>

<p>Coût par participant</p>	<p>Frais d'inscription : 85,00€</p> <p>Frais de formation : 5000 € à 6000 € selon les OPCO</p> <p>Gratuit pour l'apprenti(e)</p> <p>Possibilité de prise en charge suivant le secteur de la structure d'accueil de l'apprenti (e):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour les employeurs du secteur privé : Prise en charge par l'OPCO selon barème défini par chaque branche • Pour les employeurs du secteur public : <ul style="list-style-type: none"> ○ Fonction publique territoriale : Prise en charge à 100 % par le CNFPT ○ Fonction publique d'Etat : Prise en charge à 100% par l'employeur
<p>Responsable de l'action</p>	<p>BARATIER Laëtitia Tél : 03. 85 28 07 07 Mail : laetitia.baratier@mfr.asso.fr</p>
<p>Formateurs, animateurs et intervenants</p>	<p>Formateurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ BRAMARD Evelyne ○ DESSOLIN Catherine ○ DUMONTEL Agnès ○ DEVIN Nadège ○ MICHELET Florian ○ TELUOB Cindy
<p>Suivi de l'action</p>	<p>Le suivi en centre de formation est réalisé par l'intermédiaire d'une feuille d'émergence hebdomadaire signée par le stagiaire et le formateur.</p> <p>Le suivi en stage est réalisé à l'aide d'une feuille d'émergence individuelle hebdomadaire signée par l'entreprise.</p> <p>Un récapitulatif mensuel est réalisé notamment pour la rémunération des stagiaires. Les absences sont signalées de façon régulière aux financeurs.</p>
<p>Evaluation de l'action</p>	<p>Un premier bilan oral et écrit est réalisé à chaque fin de séquence au centre de formation afin de pouvoir mesurer la satisfaction des stagiaires.</p> <p>Un bilan intermédiaire est conduit en fin de classe de CAPa .1^{ère} année</p> <p>A la fin de la formation, différents bilans sont organisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Bilan oral collectif ○ Bilan oral individuel ○ Bilan écrit individuel <p>A l'issue de la formation (6 mois et 12 mois) des enquêtes sont réalisées auprès des stagiaires par téléphone ou mail.</p> <p>Une enquête d'insertion est adressée aux stagiaires sortis 2 ans après la fin du parcours de formation.</p> <p>Taux d'obtention partielle et totale de la certification :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Promotion 2021/2023 : 100 % ○ Taux de rupture : 5,5 % ○ Taux de satisfaction :

<p>Passerelles et débouchés possibles</p>	<p>Débouchés (Code(s) ROME :</p> <ul style="list-style-type: none"> • K1304 - Services domestiques • K1302 - Assistance auprès d'adultes • D1102 - Boulangerie - viennoiserie • K1303 - Assistance auprès d'enfants • D1106 - Vente en alimentation) <p>Poursuite d'études :</p> <ul style="list-style-type: none"> • CAP Accompagnant Éducatif Petite Enfance • Titre Professionnel d'Assistant de Vie Aux Familles • Diplôme d'Etat d'Accompagnant Éducatif et Social • Bac Pro Services Aux Personnes et Aux Territoires • Bac Pro Accompagnement, Soins et Services à la Personne, • Bac Pro Conseil Vente • Bac Pro Vente <p>Type d'emplois accessibles :</p> <p>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.</p> <p>Assistant(e) de vie scolaire, agent territorial spécialisé des écoles maternelles (ATSEM), employé(e) de structures d'accueil pour la petite enfance (crèche, ...)</p> <p>Employé(e) de structures (maisons de retraites, EHPAD...) pour les personnes âgées ou/et dépendantes (à l'exclusion des soins).</p> <p>Employé(e) de collectivités locales (cantine, entretien des locaux...), agent des services hospitaliers, agent de propreté hospitalière, agent hôtelier hospitalier.</p> <p>Employé(e) de structures d'accueil de loisirs en milieu rural (gîtes, chambres d'hôtes...).</p> <p>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.</p>



Allée Faustin Potain - 71800 LA CLAYETTE

Tél. 03.85.28.07.07

E-mail 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