

CAPa SAPVER

En alternance,
sous statut scolaire



MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
Gien



Insertion professionnelle, pour devenir :

Aide soignant-e, agent-e de service hospitalier, auxiliaire de vie, de puériculture, ATSEM, métiers du commerce de proximité, agent-e de restauration collective...

Prérequis

- ❖ Aimer le contact humain
- ❖ Aimer être actif tout en étant soigneux

Conditions d'accès et délais

❖ Suivre un **parcours d'inscription en 3 temps** : visiter la MFR lors d'une journée Portes Ouvertes (janvier, mars, ou mai) expliquer sa motivation lors d'un entretien avec la direction, participer à une journée d'intégration en juin avant la rentrée de septembre

❖ Accessibilité sans limite d'âge au public en situation de handicap (PSH). Pour connaître nos conditions d'accueil et d'accès aux personnes en situation de handicap, contacter notre référente Mme Adnot, et M. Vergnol, responsable de pôle. Bâtiments scolaires aux normes d'accessibilité.

Modalités d'évaluation

- ♻ Intitulé : CAP agricole SAPVER – Services aux Personnes et Vente en Espace Rural
- ♻ Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Agriculture
- ♻ Evalué par 12 Contrôles en Cours de Formation (CCF) et 1 Epreuve terminale orale en fin de formation
- ♻ Evaluations formatives au cours du cycle pour préparer l'examen
- ♻ Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail – SST
- ♻ 100% de réussite promotion 2021

Poursuite d'études

- Bac Pro SAPAT – Services aux Personnes et Au Territoires
- Bac Pro TCVA – Technicien Conseil Vente en Alimentation
- CAP AEPE Accompagnement Educatif Petite Enfance

Calendrier et durée

Formation en 2 ans par alternance sous statut scolaire (840 H)
12 semaines à la MFR par an (35H / semaine), au 3 avenue des Montoires 45500 GIEN
Rythme : en moyenne 2 semaines en entreprise / 1 semaine à la MFR



Entreprises d'accueil possibles

- Petite Enfance : écoles maternelles, crèches/haltes garderie...
- Restauration collective : cantines scolaires, restaurants d'entreprise...
- Structures personnes dépendantes : EPHAD, MARPA, Hôpitaux, Foyers d'accueil médicalisé, Maisons d'accueil spécialisée...
- Commerces de proximité : petits commerces, marchés de producteurs, supermarchés...

Activités réalisables en entreprise

- ✓ Aide au repas
- ✓ Animation
- ✓ Soins d'hygiène
- ✓ Entretien du linge et des locaux
- ✓ Préparations culinaires
- ✓ Mise en rayon
- ✓ Contact clientèle
- ✓ Préparation de commandes, gestion des stocks
- ✓ Encaissement

Compétences professionnelles visées

- ☞ Je sais m'occuper d'un enfant ou d'une personne dépendante, en sécurité
- ☞ Je travaille avec les normes d'hygiène en vigueur
- ☞ Je maîtrise les gestes techniques (soins d'hygiène, entretien des locaux, du linge...)
- ☞ Je sais tenir un espace d'accueil-vente
- ☞ Je suis capable d'établir une relation de confiance avec la personne aidée



Pour toute demande d'information, contacter la MFR au 02 38 67 00 34
ou par courriel mfr.gien@mfr.asso.fr
Responsable pôle SAPVER : Mme Amélie CARCAGNO

Objectifs :

- Développer les compétences professionnelles spécifiques au domaine du service et de l'accueil-vente
- Acquérir une véritable polyvalence liée à la diversité des tâches
- Acquérir du savoir-être et travailler sa relation aux autres
- Apprendre à travailler seul et en équipe, sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique
- Développer ou consolider des connaissances générales
- Développer des aptitudes pour son insertion professionnelle et/ou une poursuite d'études



Modalités pédagogiques

Moyens pédagogiques :

- Salle équipée pour travaux pratiques et cuisine
- Salle de classes équipées multimédias (tableaux interactifs, bureautique)
- Salle informatique de 20 postes

Méthodes :

- méthodes actives basées sur le concret du **réussir** (la pratique, en stage) pour **comprendre** (la théorie, à l'école)

Modalités :

- Périodes de Formation en Milieu Professionnel (stages)
- A la MFR : pédagogie de l'alternance liée au vécu en milieu professionnel (Thèmes d'étude, Mises en commun), travaux pratiques/de groupes, cas concrets, recherches documentaires, visites d'entreprise et interventions de professionnels locaux...



Contenus de la formation (sur 2 ans) :

Modules professionnels : 390H

- Techniques Services Aux Personnes
- Techniques culinaires
- Techniques de vente
- Entretien du linge et des locaux
- Accueil, communication et besoins des usagers
- Economie de filière et connaissance de l'entreprise
- Module d'initiative professionnelle : Tourisme rural**

Modules généraux : 364H

- Français, anglais, histoire-géo
- ESC, informatique et medias
- Maths, EPS

Activités liées à l'alternance : 156H

- Thèmes d'études
- Suivi des périodes en entreprise
- Mise en route et Bilan de la semaine
- Accompagnement collectif et personnalisé

Prix de prestation 2023-2024

Prix en € CAPa SAPVER	par la voie scolaire	
	interne	demi-pensionnaire
Pension en € / an	2 163	1 622
frais d'inscription annuels	90	90
cotisation d'adhésion annuelle	20	20

Possibilité de bourse nationale ou d'autres aides, sous conditions – nous consulter