

# CAPa SAPVER par apprentissage

Uniquement en 2<sup>ème</sup> année



**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES  
Gien

ENSEIGNEMENT AGRICOLE  
**L'AVENTURE  
DU VIVANT**  
RÉVÈLE TON TALENT

## 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

### Préacquis

➤ être issu d'une classe de 1<sup>ère</sup> année de CAPA SAPVER incluant des stages réalisés en service à la personne, en vente et en restauration collective. Pas de passerelle possible ni d'équivalences de diplôme.

### 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 référent M. Ardelet, et Mme Darbier, 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

♻ Evalué par 12 Contrôles en Cours de Formation (CCF) et 1 Epreuve terminale orale en fin de formation. Pas de validation partielle de blocs de compétences.

♻ Evaluations formatives au cours du cycle pour préparer l'examen

♻ Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail – SST

♻ 75% de réussite promotion 2024

**Poursuite d'études** (sur dérogation éventuelle)

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

Code RNCP 38 390

Organisme certificateur : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

Enregistrement de la certification : 18/12/2023

## Calendrier et durée

La 2<sup>ème</sup> année :

➤ 420 H à la MFR (12 semaines x 35H / semaine), au 3 avenue des Montoires 45500 GIEN

➤ **Les périodes professionnelles se déroulent dans la même entreprise dans laquelle le jeune est salarié**

➤ Rythme : en moyenne 2 semaines en entreprise / 1 semaine à la MFR

➤ Salaire variable selon âge et année de formation, de 486€ à 1801€ brut / mois



## Entreprises d'accueil et d'insertion 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

## Compétences socio-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](mailto:mfr.gien@mfr.asso.fr)

Responsable pôle SAPVER : [sandrine.darbier@mfr.asso.fr](mailto:sandrine.darbier@mfr.asso.fr)

## 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 et moyens pédagogiques

### Moyens et matériels à disposition :

- 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 des séquences pédagogiques liées à la **pédagogie de l'alternance en MFR :**

Thèmes d'étude,  
Mises en commun,  
Mises en route de début de semaine  
Bilans de fin de semaine,  
Suivi des périodes en entreprise,  
Accompagnement collectif et personnalisé  
Travaux pratiques/de groupes,  
Recherches documentaires,  
Visites d'entreprises et interventions de professionnels locaux...



## Compétences attestées :

### Compétences socio-professionnelles :

- CP4 Établir une communication avec la personne et son entourage en lien avec son environnement
- CP5 Réaliser des interventions d'aide à la personne
- CP6 Réaliser des activités de vente
- CP7 S'adapter à des enjeux professionnels locaux : Tourisme rural

### Compétences générales :

- CG1 Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux
- CG2 Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle
- CG3 Interagir avec son environnement social

## Prix de la prestation 2024-2025

- coût pédagogique de la formation intégralement pris en charge par l'employeur et/ou l'organisme financeur (à partir de 5000€/an selon les organismes financeurs).
- Reste à charge de l'apprenti-e : pension, hébergement, restauration, cotisation d'adhésion :

Reste à charge en € CAPa JP	par apprentissage	
	interne	demi-pensionnaire
Pension en € / an	1 363	1 022
cotisation d'adhésion (annuelle)	110	110
<b>TOTAL</b>	<b>1 657</b>	<b>1 270</b>

- Aide au permis de conduire  
Nous consulter pour plus de précisions