

CAPa Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural (SAPVER)

→ Présentation générale

- Certificat d'Aptitude Professionnelle du Ministère de l'Agriculture de niveau 3.
- Formation permettant d'obtenir une première qualification professionnelle avec une double compétence : Services Aux Personnes et Accueil-Vente.

→ Prérequis

- Après une 3^{ème} générale, professionnelle, SEGPA ou ULIS.
- Après un autre CAP(a).
- Sur entretien de motivation avec le jeune et la famille.

→ Objectifs

- Acquérir une double compétence professionnelle dans les secteurs des services à la personne et dans l'accueil-vente.

→ Modalités / Délais d'accès

- Entrée permanente tout au long de l'année, nous consulter.
- Dossier de candidature à remettre à la MFR avec les pièces justificatives demandées pour l'inscription.

→ Tarifs

Formation gratuite – Frais liés à la vie résidentielle, nous consulter.

→ Accessibilité handicap

- Bâtiment aux normes d'accessibilités aux personnes à mobilité réduite.
- Accessibilité à la formation : Nous consulter pour étudier avec notre référent handicap la faisabilité selon le handicap.

→ Passerelles, Suites de parcours et Débouchés

Poursuites d'études :

- Autre CAP en 1 an
- BAC PRO SAPAT (Services Aux Personnes et Aux Territoires).
- BAC PRO TCVPA (Technicien Conseil Vente en Produits alimentaires)
- BAC PRO SPVL (Services de Proximité et Vie Locale).
- Concours Sanitaire et Social

Type d'emplois accessibles :

- Assistant(e) à la vie quotidienne des personnes âgées, dépendantes et/ou handicapées.
- Employé(e) de structures d'accueil pour la petite enfance.
- Employé(e) de structures pour les personnes âgées et/ou dépendantes.
- Employé(e) de collectivités locales.
- Employé(e) de structures d'accueil de loisirs en milieu rural.
- Vendeur(euse) en alimentation.

Organisation pédagogique

→ Durée

- 2 années (800 heures de formation)
- Rentrée en septembre
- Statut scolaire : 26 semaines en Centre de Formation / 48 semaines en entreprise.
- Statut apprentissage (Possible en 2^{ème} année) : 26 semaines en Centre de Formation / 68 semaines en entreprise.

→ Rythme d'alternance

- 1 semaine à la MFR.
- 1 à 3 semaine(s) en entreprise.

→ Statuts

- Scolaire sous Ministère Agriculture.
- Apprentissage jusqu'à 30ans (Prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration).

MFR, nos valeurs ajoutées

- Un accompagnement personnalisé par des classes à effectifs réduit permettant un suivi personnalisé des jeunes.
- Une insertion professionnel assuré par des travaux pratiques, des visites en milieu professionnel, des intervenants extérieurs.
- Une collaboration forte avec les maîtres de stages/d'apprentissage.

→ Contenu de la formation

Capacités générales :

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

Capacités 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.

→ Modalités d'évaluation

- Contrôle en Cours de Formation (80% de l'examen).
- Épreuve Terminale (20 % de l'examen).

→ Méthodes mobilisées

Une méthode pédagogique active :

- Projet professionnel au cœur de la formation.
- Mise en situation.
- Travaux pratiques.
- Jeux de rôles.
- Interventions de professionnels.

Un accompagnement personnalisé :

- Suivi et lien avec l'employeur.
- Bilan individuel.

→ VAE

Nous consulter.

→ Blocs de compétences

Possibilité de valider un ou des bloc(s) de compétences, consulter notre site internet et nous contacter.

→ Quelques chiffres en 2022

Examens :

- Nombre de jeunes présentés : 11.
- Nombre de jeunes reçus : 11.
- Soit 100% de réussite.

Poursuites d'études :

- 11 en Emploi
- 1 en BAC PRO SAPAT.
- 1 en CAP AEPE.
- 1 en CAP Cuisine.
- 1 en CAP Production et Services en Restauration Rapide.