



CAPA Service Aux Personnes et Vente en Espace Rural

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- **Bénéficier d'une formation professionnelle** dans les secteurs liés à la vente/accueil et aux services aux personnes.
- **Acquérir des compétences spécifiques** aux secteurs d'activité vente/accueil et services à la personne
- **Conforter les connaissances** pour accéder à un Bac Pro Vente ou SAPAT

APTITUDES – COMPÉTENCES (capacités professionnelles visées)

- **Agir** dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux
- **Mettre en oeuvre** des actions contribuant à sa construction personnelle
- **Interagir** avec son environnement social
- **Etablir** une communication avec la personne et son entourage en lien avec son environnement
- **Réaliser** des interventions d'aide à la personne
- **Réaliser** des activités de vente
- **S'adapter** à des enjeux professionnels locaux

STAGES ET MILIEUX PROFESSIONNELS

Les stages peuvent se faire dans :

- Boutiques
- Commerces de proximité
- Magasins spécialisés
- Supermarchés
- EHPAD
- Résidences Séniors
- Services à domicile
- Ecoles, Accueil périscolaire
- Accueil de loisirs
- Hôtellerie
- Accueil/Information
- Animation sur le territoire

La recherche de stage est assurée par le jeune et sa famille.

PRÉ-REQUIS

- Après la 3^e
- Après une année de CAP ou 2nde professionnelle
- Pour les titulaires d'un CAP

ADMISSION

- Dossier d'inscription à remplir
- Entretien du jeune et de ses responsables légaux avec la direction

DURÉE DE FORMATION

- Formation en 2 ans
- Délai d'accès : voir planning site internet

RYTHME D'ALTERNANCE

- Année scolaire de septembre à juillet
- 800H de formation à la MFR. 42 semaines de stages et 26 semaines de formation

MÉTHODES MOBILISÉES (modalités pédagogiques)

La pédagogie de l'alternance :

Devenir **acteur de sa formation et de son projet professionnel** en s'appuyant sur :

- Interventions et visites
- Vécu en entreprise
- Plateaux techniques > Pratique Professionnelle

Des outils et liens indispensables :

- Le **carnet de liaison** permet de suivre le parcours du jeune pendant sa formation
- Des **rencontres et des contacts réguliers avec les familles et les maîtres de stage** accompagnent la progression du jeune.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Obtention du diplôme CAPa SAPVER (niveau 3)
 - 80% en contrôle continu de formation sur 2 ans
 - 20% examen final > soutenance orale

CONTENU DE LA FORMATION

Modules généraux et professionnels :

- 3 modules généraux
- 4 modules professionnels
 - Connaissance de l'environnement socioprofessionnel (entreprises, infrastructures médico-sociales)
 - Communication professionnelle
 - Techniques de SAP et Animation
 - Techniques et pratiques professionnelles commerciales et touristiques

Enseignements liés à l'alternance :

- Accueil, bilan, accompagnement
- Suivi de stage
- Visites, interventions en lien avec l'alternance

Autres attestations :

- SST : Sauveteur Secouriste au Travail
- PSC1 : Prévention et Secours Civils niveau I
- PRAP/PRAPSS : Prévention des risques des activités physiques option sanitaire et sociale
- PIX

POURSUITE D'ÉTUDES

- Titre professionnel
- CAP AEPE (Petite Enfance)
- Mention Complémentaire
- Formation Aide-Soignante, Auxiliaire Puéricultrice (Accès sur dossiers)
- Bac Pro Métiers du Commerce et de la Vente / SAPAT (Service à la Personne et Animation des Territoires)

TARIFS

Consulter les tarifs sur le site Internet

Possibilité de bénéficier de bourses et d'aides de l'Etat.

ESPACE NUMÉRIQUE

iENT

<https://www.mfr-goven.fr/>

ACCESSIBILITÉ

Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles (PMR)

Les jeunes ayant un parcours adapté sont les bienvenus. (Après entretien avec la famille ou les structures d'accueil, nous envisageons un calendrier adapté et personnalisé.). Nos formations sont adaptées aux situations de handicap.

Référente handicap au sein de la MFR : Sylvie GUILLEUX (mfr.goven@mfr.asso.fr)

LES +

- La réalisation de projets de classe concrets
- Des moniteurs à l'écoute des élèves
- Un accompagnement personnalisé
- Des visites thématiques : entreprises, musées,...
- Salles TP : cuisine, santé, Physique
- Internat