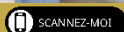


SERVICES AUX PERSONNES



1 **DIPLÔME**

2 **CHAMPS PROF.**
SERVICE + VENTE



CONTACT

CFA - MFR SAINT PROJET

Rue de la Bellonne – St Projet
16110 LA ROCHEFOUCAULD EN ANG.

Tel : **05 45 62 00 33**

mfr.st-projet@mfr.asso.fr

SIRET : 781 256 748 00026

N° Activité : 75 1601 067 16

Le CFA-MFR de Saint-Projet est un établissement privé associatif de l'économie sociale et solidaire, sous contrat d'association avec le Ministère de l'Agriculture.

 st-projet16.mfr.fr

SAPVER

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

**Formation par alternance
A SAINT PROJET**

CAPA SAPVER

SERVICES AUX PERSONNES VENTE EN ESPACE RURAL

Formation sous statut scolaire en 2 ans.

Possibilité d'apprentissage uniquement en 2^{ème} année.

RNCP 25085

Certificateur Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

OBJECTIFS

- Obtenir une qualification professionnelle de niveau 3
- Envisager la poursuite d'étude vers un baccalauréat professionnel « Services Aux Personnes et Animation dans les Territoires » ou « Conseil – Vente »
- Se qualifier dans les métiers du service à la personne et / ou de la vente accueil
- Acquérir des compétences techniques et professionnelles
- Développer son autonomie, les prises d'initiatives et de responsabilité

COMPETENCES DÉVELOPPÉES

Les activités que l'on retrouve dans les secteurs « Services aux personnes » et / ou « Accueil – Vente » impliquent l'acquisition et la reconnaissance dans certaines compétences :

- Esprit d'équipe, respect de la personne et implication professionnelle
- Communication, transmission écrite ou orale d'informations, maîtrise d'outils d'information et de communication
- Sens de l'organisation, prise d'initiative
- Participation aux activités de la vie professionnelle, sociale et citoyenne

MODALITÉS DE LA FORMATION

- Ouverture de l'apprentissage en 2^{ème} année de formation, à partir de 1 apprenti (nécessité pour l'apprenti d'avoir ses 3 fiches d'activités dans le domaine complémentaire de son apprentissage)
- Formation en présentiel
- Démarrage de la formation : août / septembre
- Pas d'allègement de parcours
- Évaluation en CCF et examen final

PUBLIC CONCERNÉ , CONDITIONS D'ACCÈS, PRÉREQUIS

Conditions d'accès

- Dès la 3^{ème} (générale, prépa-métiers; enseignement agricole, SEGPA)
- Après un autre CAP ou une Seconde
- Entretien de motivation

Délai d'accès : inférieur à 6 mois

Qualités requises, centre d'intérêts :

- Sens du relationnel
- Dynamisme
- Gout pour les contacts humains
- Capacité d'écoute
- Esprit d'initiative



La MFR dispose d'un référent handicap : **C. RUPEYRON**
Consultez-le pour adapter votre parcours.

christophe.rupeyron@mfr.asso.fr / Tel **05 45 62 00 33**

SERVICES AUX PERSONNES



Réussite aux examens 2023

100% En Formation Initiale Scolaire
Apprentissage : 1^{er} cycle en cours

Taux d'insertion 2023

Apprentissage : 1^{er} cycle en cours

Taux d'abandon 2023

Apprentissage : 1^{er} cycle en cours

APRES LA FORMATION

Poursuite des études :

Le titulaire du CAPa SAPVER peut poursuivre son parcours de formation en intégrant une classe de seconde ou de première professionnelle :

- Bac Pro Services Aux Personnes et Animation dans les Territoires (SAPAT)
- Bac Pro Technicien Conseil Vente en Produits Alimentaires (TCVA)

Concours :

Le titulaire du CAPa SAPVER est dispensé de procédure de sélection lors de l'intégration de la formation en diplôme d'état d'Accompagnant Educatif et Social.

Le titulaire du CAPa SAPVER est dispensé de l'épreuve EP3 et allégé de l'épreuve EP1 pour l'obtention de l'examen du CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance.

Vie active, les métiers :

L'employé en milieu rural exerce son activité en contact direct avec l'utilisateur. Il doit posséder un bon sens relationnel. Ses conditions de travail exigent de la polyvalence et une bonne résistance physique et psychologique. Les emplois sont nombreux. Au cours de sa formation, le titulaire du CAPa se spécialise en :

- Accueil – Vente
- Services Aux Personnes

Sous réserve de modification en cours d'année
V100624



SAPVER

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance
A SAINT PROJET

LA FORMATION

1 = 2 CHAMPS PROFESSIONNELS
DIPLÔME SERVICES + VENTE

PÉRIODES EN ENTREPRISE

STAGES (27 semaines / an) OU APPRENTISSAGE (35 semaines / an)

Entreprises possibles :

- Services aux personnes, enfants, personnes âgées, restauration collective,
- Techniques de vente et d'accueil

A LA MFR (12 SEMAINES PAR AN +1 VOYAGE D'ÉTUDES)

Modules d'enseignements professionnels

- Entreprise et vie professionnelle
- Bases scientifiques des techniques professionnelles : Biologie, Alimentation
- Techniques et pratiques professionnelles : Animation, Techniques commerciales, Communication, Informatique, Entretien des locaux, Entretien du linge, Puériculture, Techniques culinaires et hygiène alimentaire, Soins aux personnes, Législation du travail

Modules d'enseignements généraux

- Expression, Communication,
- Traitement de données mathématiques
- Education physique et sportive, Santé, Sécurité
- Monde actuel : Histoire – Géographie
- Anglais

Modules d'approfondissement professionnel - Stage Collectif

- Accidents domestiques
- Sécurité des personnes et des usagers
- Attestation PSC1 (Prévention et Secours Civique de niveau 1)
- Prévention environnementale

Module d'initiative professionnelle

- Animation d'une action de territoire avec une association locale (ex Croix Rouge Française)

TARIFS 2023/2024

- Pension (hébergement + restauration) :
 - 402 € sous contrat privé
 - 1014 € sous contrat public
- Demi-pension (restauration) :
 - 201 € sous contrat privé
 - 507 € sous contrat public

NOS PLUS...

- Partenariat actif - échanges intergénérationnels autour d'animations, de repas, d'activités ludiques...
- Animations sur des thèmes précis pour des enfants
- Suivi individualisé pour la réalisation des fiches d'examen
- Entraînement à l'examen – CAPa blanc
- Interventions de professionnels pour appréhender la vie active