



CAPa SERVICES AUX PERSONNES ET VENTE EN ESPACE RURAL (SAPVER)



NIVEAU 3

Une formation qui permet d'apprendre en se mettant en situation professionnelle, d'acquérir des compétences et d'accéder à l'autonomie.

PRÉ-REQUIS / ADMISSION

- ▶ Après un niveau 3^{ème}, une 1^{ère} année de CAPa SAPVER

OBJECTIFS

- ▶ Le titulaire du CAP SAPVER couvre deux champs professionnels :
 - Services aux personnes : activités contribuant au mieux-être des personnes
 - Accueil-vente : activités de commerce
- ▶ Il (elle) réalise ses activités sous le contrôle d'un encadrement ou de l'employeur, mais il(elle) doit faire preuve d'initiatives dans les tâches et dans les relations qu'il entretient avec les personnes.

MÉTHODES MOBILISÉES

- ▶ Alternance
- ▶ Stage
- ▶ Interventions et visites professionnelles
- ▶ Plateaux techniques
- ▶ Mise en situation
- ▶ Individualisations des apprentissages
- ▶ Travaux de groupe

STATUT

- ▶ Par alternance ou par apprentissage la 2^{ème} année

PLUS VALUES DE LA FORMATION

- ▶ Module Bien être pour soi et les usagers
- ▶ Apprentissage avec la méthode des intelligences multiples
- ▶ PSC1 (Prévention Secours Civique niveau 1)
- ▶ Stage Erasmus

FORMATION EN 2 ANS

75% du temps en entreprise et 25% du temps à la MFR/CFA :
12-13 sem/an à la MFR (420h) • 26-27 sem/an en stage
ou 34-35 sem/an en apprentissage

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance
MFR-CFA «La Charmille»
à JALLAIS

CONTENU DE LA FORMATION

Dans le domaine des services aux personnes :

- ▶ Communiquer dans le respect de la vie privée
- ▶ Organiser, gérer son travail et inscrire son activité dans le contexte de la structure qui l'emploie ainsi que dans la vie sociale et citoyenne
- ▶ Mettre en œuvre les différentes techniques du service aux personnes
- ▶ Dans le domaine de l'accueil - vente :
- ▶ Communiquer pour répondre aux besoins du client
- ▶ Organiser et gérer son travail
- ▶ Mettre en œuvre les différentes techniques d'accueil et de vente
- ▶ Assurer l'entretien et l'aménagement du lieu de vente
- ▶ Dans le domaine général : français, maths, histoire géographie, sport

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Capacités professionnelles :

- ▶ **CG1** - Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux (ESC, Histoire-Géo, Maths, SESG)
- ▶ **CG2** - Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle (Français, EPS, Biologie)
- ▶ **CG3** - Interagir avec son environnement social (Français, SESG)

Capacités générales :

- ▶ **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 (Module d'Initiatives Professionnelles en lien avec les partenaires du territoire)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- ▶ Contrôle en Cours de Formation (CCF) et une épreuve terminale en juin
- ▶ Formation plus courte, si le bénéficiaire possède un diplôme de niveau 3 ou plus, évaluation que des compétences professionnelles

MODALITÉ D'ACCÈS

- ▶ Réalisation d'un entretien avec la direction
- ▶ Dossier d'inscription déposé dans le mois suivant l'entretien
- ▶ Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise qui valide l'inscription

ACCESSIBILITÉ

Nous contacter en cas de renseignements ou sur notre site internet.

COÛT DE LA FORMATION

Se renseigner à la MFR, coût variable suivant le statut et conditions d'accueil du jeune (interne ou demi-pensionnaire, CF Tarifs)

Possibilité de bourses

PASSERELLES ET DÉBOUCHÉS POSSIBLES

Poursuite de formation :

- ▶ Bac Pro SAPAT, Commerce
- ▶ CAP AEPE
- ▶ Titre Pro ASMS
- ▶ Titre Pro ADVF

Insertion professionnelle :

- ▶ Lieux de vie : domicile ou structure collective d'hébergement (de type EHPAD, Résidence autonomie...).
- ▶ Lieux d'accueil journalier : garderie, établissement scolaire, hôpital de jour...
- ▶ Lieux de travail : entreprise, même si cela est une caractéristique plutôt urbaine, vente dans divers points (boulangerie, épicerie, produits frais, alimentation générale)

