

CAPa SAPVER

Certificat d'Aptitude Professionnelle agricole

Diplôme délivré par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation – RNCP 38390

Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural

Fiche_formation-CAPa SAPVER-CI-V2-19022025

Présentation générale - objectifs

Le CAPa SAPVER couvre deux champs professionnels : les services aux personnes et les activités de commerce. Il prépare donc aux métiers de la relation aux autres, laissant le choix entre différents domaines et préparant une spécialisation via l'apprentissage ou l'orientation.

L'alternance permet l'expérimentation dans ces domaines : petite enfance, personnes âgées ou fragilisées, restauration collective, commerce. Elle prépare donc activement à la vie active. L'acquisition des savoir-faire et savoir-être est réalisée grâce à l'expérience de terrain, aux allers-retours entre école et stage et au dispositif d'accueil des apprenants à la MFR.

Statut

Scolaire en formation par alternance ou par apprentissage en 2^{ème} année

Examen – Modalités d'évaluation

Diplôme d'Etat (délivré par le Ministère de l'Agriculture)

- Contrôles en cours de formation (80%)
- Epreuve terminale : oral sur la pratique professionnelle

Niveau

3

Accessibilité

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Tarifs

Coût de scolarité :

- Pris en charge pour un apprenti
- 1650€ pour un élève alternant

Coût de pension

- 535 € pour un interne

Nous consulter concernant la constitution d'un dossier de demande de bourse ou la sollicitation du fonds de solidarité de la MFR

Les « + » de la formation

- Adaptation de l'alternance au projet du jeune
- Un module « Humanitude »® (philosophie de soins Gineste-Marescotti)
- Mobilité Erasmus : un stage de deux semaines à l'étranger
- Projet culturel (théâtre – parcours muséal...)
- Partenariat avec la médiathèque de Mazé
- Suivi personnalisé par une équipe resserrée
- Préparation du PSCI (Prévention et Secours Civiques de niveau 1)
- Semaine thématique du « vivre-ensemble » - lutte contre le harcèlement scolaire

Modalité et délai d'accès

- Début du cycle de formation : fin août – début septembre
- Entrée permanente en cours de formation possible

Admission / prérequis

- Après une 3^{ème} ou une 1^{ère} année de CAPa SAPVER
- Entretien individuel permettant de vérifier l'adéquation de la formation avec le projet et les capacités du jeune
- Avis à l'issue de l'entretien
- Inscription définitive à la réception du dossier d'inscription

Durée

Formation sur une durée de deux ans (800h minimum) au rythme usuel d'une semaine en centre de formation et deux semaines en structures de stages

	2020	2021	2022	2023*
Taux de satisfaction	Non disponible	Non disponible	Non disponible	100%
Taux de réussite	100%	100%	100%	100%
Taux poursuite d'études	62%	76%	56%	33%
Taux d'insertion professionnelle	33%	13 %	31%	44%
Taux d'interruption en cours de formation	15%	11%	13%	22%

* résultats en CAPa SAPVER en formation initiale et apprentissage

Contacts

02.41.80.30.99. – mfr.gee@mfr.asso.fr

Responsables de formation : Aurélie BOUCLE (*aurelie.boucle@mfr.asso.fr*) / Charlotte BABOUOT (*charlotte.babouot@mfr.asso.fr*)

Contenu de la formation

Modules professionnels

- UF1 : Être un/une professionnel/le de l'enfance (AEPE, ATSEM-ASEM...)
 - Accompagner l'enfant de 0 à 6 ans dans ses activités quotidiennes
 - Accompagner l'enfant de 7 à 17 ans dans ses activités quotidiennes
- UF2 : Être un/une professionnel/le auprès de personnes fragilisées (Agent de Service, employé à domicile)
 - Accompagner la personne fragilisée dans ses soins d'hygiène corporelle, dans ses déplacements, dans sa prise de repas, dans ses activités de loisirs
 - Veiller au confort et la sécurité de la personne dans son espace de vie
- UF3 : Être vendeur en milieu rural (commerce de proximité, alimentation générale, GMS, prêt à porter...)
 - Situer le point de vente et le découvrir
 - Participer à la gestion des produits et à leur présentation marchande
 - Accueillir le client et accompagner l'acte d'achat
- UF 4 : Être un professionnel de la restauration et de l'entretien dans un cadre collectif ou à domicile (employé à domicile, personnel polyvalent d'hôtellerie et de restauration, agent de service...)
 - Assurer l'entretien des locaux
 - Assurer l'entretien du linge
 - Proposer et réaliser des menus équilibrés répondant aux besoins des personnes

Modules transversaux

- Comprendre une situation de communication et adopter une attitude adaptée
- Se préparer à la vie socio-professionnelle
- Connaître les bases de la législation du travail
- Utiliser les TICE (Technologies de l'Information et de la Communication pour l'Education)
- Construire et animer un projet d'animation auprès de différents publics

Modules généraux

- Maîtriser le langage
- Acquérir des outils mathématiques
- Connaître et entretenir son corps
- Maîtriser une langue étrangère

Méthodes mobilisées

Pédagogie de l'alternance – retour sur le vécu de stage – interventions et visites professionnelles – utilisation de plateaux techniques – individualisation des apprentissages.

Un tremplin pour :

- Bac Pro SAPAT ou commerce ;
- CAP AEPE ;
- Titre pro ADVF ou ASMS
- Vie active (ASH, employé de commerce...) ;...

Débouchés professionnels

Lieux de vie : domicile ou structure collective d'hébergement (de type EHPAD, Résidence autonomie...).

Lieux d'accueil journalier d'enfants : garderie, établissement scolaire, hôpital de jour...

Lieux de vente : boulangerie, épicerie, produits frais, alimentation générale...

Les partenaires de la formation

