



# Formation CAPa **SAPVER**

Services à la Personne et Vente en Espace Rural

Niveau 3 - établissement privé sous contrat

avec le Ministère de l'Agriculture /CFA

<p><b>Public concerné et Pré requis</b></p>	<p>Jeune issu de 3<sup>ème</sup>.</p>
<p><b>Présentation générale</b></p>	<p>Le CAPa est préparé sur 2 ans en alternance scolaire ou en apprentissage. Il s'agit d'un CAP permettant d'affiner son orientation.</p>
<p><b>Objectifs</b></p>	<p>Découvrir des secteurs professionnels pour affiner son orientation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vente</li> <li>• Services à la personne</li> <li>• Restauration collective</li> <li>• Autres ....</li> </ul> <p>Acquérir des connaissances générales et professionnelles.              Acquérir une expérience pratique en effectuant des stages dans diverses structures.              Développer des compétences professionnelles dans le secteur choisi.              Acquérir un diplôme professionnel reconnu (Ministère de l'Agriculture).              Redonner confiance au jeune (pédagogie par alternance alliant pratique et théorie).</p>
<p><b>Contenu de la formation</b></p>	<p><b>Modules d'enseignement général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expression française et communication.</li> <li>• Mathématiques, informatique, économie.</li> <li>• Biologie, écologie.</li> <li>• Education Physique et Sportive.</li> <li>• Histoire-Géographie, ESC.</li> <li>• Langue vivante : Anglais.</li> </ul> <p><b>Modules du secteur professionnel :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entreprise et vie professionnelle.</li> <li>• Connaissance des publics et communication</li> <li>• Techniques et pratiques professionnelles liées à la vente et aux services à la personne (restauration collective, alimentation, cuisine, entretien des locaux ...)</li> <li>• SST : Sauveteur Secouriste du Travail.</li> </ul>

2021\_01\_FF CAPa SAPVER

**Établissement privé de formation - CFA** – N° déclaration d'activité : 52530072453 - N° UAI : 0530828 M -

Rue Jean Cottureau – 53940 ST BERTHEVIN – Tél : 02.43.69.25.53 – [mfr.st-berthevin@mfr.asso.fr](mailto:mfr.st-berthevin@mfr.asso.fr) – [www.mfrsaintberthevin.com](http://www.mfrsaintberthevin.com)

<b>Modalités pédagogiques : L'alternance</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternance : présentiel et période en milieu professionnel.</li> <li>• Observations faites en stage.</li> <li>• Travaux pratiques, travaux de groupe en salles TP.</li> <li>• Interventions de professionnels.</li> <li>• Visites pédagogiques.</li> <li>• Suivi personnalisé du jeune.</li> </ul>
<b>Compétences</b>	<p>Durant toute sa formation, le jeune développera des compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Relationnelles</li> <li>• Techniques</li> <li>• Secteur « Services à la personne » : soins au bébé, confort de la personne, animation, entretien des locaux, du linge, préparation des repas et du service en milieu familial et/ou collectif ...</li> <li>• Secteur « Vente – Tourisme » : Connaissance des produits et/ou des services, de l'organisation, de l'accueil, approvisionnement, stockage et services, Mise en vente des produits et des services, accueil des publics ...</li> </ul>
<b>Durée Dates et lieux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Durée de la formation : 2 ans</b></li> <li>▪ <b>Nombre d'heures : 800h de cours soit 400h/an</b></li> </ul> <p>14 semaines de formation/an à la MFR à ST Berthevin et 22 semaines en stage. Apprentissage possible dès la 2<sup>ème</sup> année (Dates : cf planning de formation).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Accessible aux personnes en situation de handicap.</li> </ul>
<b>Coût</b>	<p>Sur demande.</p>
<b>Conditions d'admission</b>	<p>Rencontre avec le responsable de la formation. Entretien de motivation.</p>
<b>Suivi et évaluation de l'action</b>	<p>Tout au long des 2 années, les jeunes sont suivis dans leur alternance par des visites de stage ou d'apprentissage. Le carnet de liaison sert de relais entre le lieu de stage, d'apprentissage, la MFR, le jeune et les parents. Il retrace l'évolution du jeune sur l'ensemble de ses deux années.</p> <p>Examen en épreuves CCF sur les 2 années et une épreuve orale terminales en fin de 2<sup>ème</sup> année.</p>
<b>Responsable et équipe encadrante</b>	<p>Jean Paul Balluais, directeur de la MFR est le responsable de la formation. L'équipe de la MFR (CFA) est composée de 14 moniteurs dont 7 dédiées à la formation CAPa SAPVER.</p>
<b>Passerelles et débouchés possibles</b>	<p><b>Insertion professionnelle :</b></p> <p><b>Services à la personne :</b> aide à domicile (familles) - Maison de retraite, de cure, de repos - Ecole maternelle, cantine scolaire - Restauration d'entreprise ...</p> <p><b>Accueil et/ou vente :</b> petits magasins de proximité, supérettes, supermarchés ... - vente directe à la ferme, marchés locaux, petite hôtellerie, chambres et tables d'hôtes, villages de vacances.</p> <p><b>Poursuites de formation :</b></p> <p>BAC Professionnels (Bac Pro TCV, SAPAT, ASPP ...)</p> <p>Préparation aux concours (aide soignant, auxiliaire de puériculture ...), CAP AEPE, employé de vente...</p>

**Établissement privé de formation - CFA** – N° déclaration d'activité : 52530072453 - N° UAI : 0530828 M -

Rue Jean Cottureau – 53940 ST BERTHEVIN – Tél : 02.43.69.25.53 – [mfr.st-berthevin@mfr.asso.fr](mailto:mfr.st-berthevin@mfr.asso.fr) – [www.mfrsaintberthevin.com](http://www.mfrsaintberthevin.com)

