

	<p>BAC PRO SAPAT</p> <p>Services Aux Personnes et Aux Territoires</p> <p>Niveau 4 (BAC)</p> <p>Années de Seconde et Première à la MFR de Pontonx, Aire, Mont Année de Terminale à la MFR de Castelnau-Chalosse</p>						
<p>Public concerné, nombre,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Personne sortant d'une classe de 3^{ème} de collège, 3^{ème} technologique - Personne sortant d'une classe de seconde générale - Personne titulaire d'un CAP (entrée directement en classe de première). 						
<p>Pré requis, modalités et délais d'accès</p>	<p>Prérequis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Être motivé par une carrière dans le domaine sanitaire et social. <p>Modalités d'accès</p> <ul style="list-style-type: none"> - Affectation par AFFELNET ou RDV sur site <p>Accessibilité</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Scolaire</th> <th style="width: 33%;">Apprentissage</th> <th style="width: 33%;">Contrat de pro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> </tr> </tbody> </table>	Scolaire	Apprentissage	Contrat de pro	✓	✓	✓
Scolaire	Apprentissage	Contrat de pro					
✓	✓	✓					
<p>Présentation générale</p>	<p>Le BAC PRO SAPAT permet de découvrir l'ensemble des services qui contribuent à simplifier la vie quotidienne des usagers.</p> <p>Les emplois sont nombreux et évolutifs. Ils se trouvent dans le secteur sanitaire et social (en structure ou à domicile) mais aussi dans l'animation et le tourisme rural.</p> <p>Le Bac Professionnel est une formation de niveau 4.</p>						
<p>Objectifs</p>	<p>Le Bac Professionnel permet :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de valider au cours des 3 années de formation le bac pro SAPAT, - d'acquérir des techniques d'aide à la personne, - d'appréhender le fonctionnement des structures de services, - de comprendre la gestion et la création de services à la population en milieu rural, - de se qualifier professionnellement dans le secteur des services aux personnes et des collectivités en milieu rural, - de développer des compétences en terme d'esprit d'initiative, des capacités de travail en équipe, des prises de responsabilité et d'autonomie. 						
<p>Contenu de la formation</p>	<p>L'année de Terminale à la MFR de Castelnau-Chalosse, c'est 20 semaines en MFR et 15 semaines en stage en Entreprise (ou plus si contrat d'apprentissage)</p> <p><u>DEROULEMENT EN MFR :</u></p> <p>Modules d'enseignement général</p> <p>MG1 : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde</p> <p>MG2 : Langue et culture étrangères</p> <p>MG3 : Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi</p> <p>MG4 : Culture scientifique et technologique</p>						

	<p><u>Modules d'enseignement professionnel</u> MP1 Caractéristiques et besoins des populations des territoires ruraux MP2 Contexte des interventions de services MP3 Organisation d'une intervention de services aux personnes MP4 Communication en situation professionnelle MP5 Accompagnement de la personne dans sa vie quotidienne MP6 Action professionnelle à destination d'un territoire rural</p> <p><u>2 modules pluridisciplinaires</u> Le module E.I.E (Enseignement à l'Initiative de l'Etablissement) accompagnera le jeune dans la réflexion de son projet professionnel et l'aidera à préparer concrètement les outils nécessaires après le Bac Pro. Le MAP (Module d'Approfondissement Professionnel) permettra d'aborder une spécificité professionnelle liée aux besoins des personnes et des territoires : toutes les routes mènent à mon territoire (tourisme)</p> <p><u>DEROULEMENT EN ENTREPRISE :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Un stage de Qualification : support de l'examen d'une durée de 10 semaines - Un stage d'Ouverture professionnelle de 5 semaines (Possibilité d'une Mobilité européenne pendant 2 ou 3 semaines – Nombre de places limité)
<p>Modalités pédagogiques</p>	<p>Moyens pédagogiques L'établissement met à disposition des stagiaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plusieurs salles de classe équipées : tables et chaises, tableau, vidéoprojecteur et ordinateur, - Une cuisine pédagogique (équipée de 8 postes), - Un labo physique chimie, - Une salle informatique (18 postes en réseau), - Du matériel audiovisuel, - Un appartement pédagogique « Services aux Personnes », - Des ouvrages pédagogiques : ouvrages hebdomadaires et mensuels en lien avec la profession. <p>Méthodes pédagogiques Jeux de rôles, travaux pratiques, documents pédagogiques, étude de situations, cours magistraux, vidéos, explication de l'expérience, accompagnement personnalisé dans le suivi des attestations d'expériences professionnelles</p> <p>Modalités : Présentiel, expérientiel, distanciel</p>
<p>Compétences, capacités</p>	<p>La formation s'attachera à travailler les compétences du référentiel :</p> <p>C1- Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles C2- Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle C3- Développer sa motricité C4- Mettre en oeuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques et techniques C5- Analyser les besoins des personnes liés à une activité de service C6- Caractériser le contexte socioprofessionnel et territorial des activités de service C7- Communiquer en situation professionnelle C8- Organiser le travail d'une équipe dans le cadre d'une activité de service</p>

	C9- Conduire en autonomie une activité d'accompagnement de la personne dans C10- Conduire en autonomie un service destiné aux acteurs et aux usagers d'un C11- S'adapter à des enjeux professionnels particuliers
Durée	10 mois Alternance 15 jours à la MFR et 15 jours en entreprise (suivant planning joint) 35 h hebdomadaire
Dates	De septembre N à juillet N+1
Lieu	MFR Castelnau-Chalosse 1958 route de Badie 40360 Castelnau-Chalosse
Coût	<p>Candidat individuel : Nous contacter pour devis. Candidat en apprentissage ou en contrat de professionnalisation : coût de la formation pris en charge par l'OPCO Restauration : les stagiaires ont la possibilité de prendre leur repas sur place au tarif de 4,50 euros ou d'apporter eux même leurs repas (un réfrigérateur et un micro-onde sont à leur disposition) Hébergement : gîte à proximité – voir les propriétaires pour tarif</p> <p>Les aides financières pour l'apprenti : <i>Aides hébergement et restauration :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Hébergement par nuitée pour un montant de 6 euros - Frais de restauration par repas pour un montant de 3 euros - Frais de premier équipement pédagogique selon un plafond de 500 euros qui autorisera l'achat d'un ordinateur portable. <p><i>Aides diverses :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Une aide régionale de 500€ pour le permis de conduire lorsque le jeune a plus de 18 ans - Une exonération d'impôt sur son salaire, tant qu'il reste inférieur au seuil fixé chaque année par la loi de finances - Des allocations familiales pour les parents, jusqu'aux 20 ans de l'apprenti si sa rémunération n'excède pas un plafond fixé à un pourcentage du SMIC - Des allocations d'aide au logement et un accès privilégié aux foyers de jeunes travailleurs - Le cas échéant, des aides régionales pour financer son logement son transport , l'achat de fournitures scolaires... <p>Pour plus d'informations : https://www.alternance.emploi.gouv.fr/portail_alternance/</p>
Responsable de l'action	Christine HAUQUIN – Formatrice (coordinatrice de la filière Bac Pro SAPAT)
Suivi de l'action	Livret d'accompagnement avec attestation de stage Evaluations durant la formation Contrôles en Cours de Formation Emargement des stagiaires (pour les apprentis)

<p>Evaluation de l'action</p>	<p>L'examen du BAC PRO SAPAT comporte 4 épreuves :</p> <ul style="list-style-type: none"> • E1 : Épreuve écrite de culture générale • E2 : Épreuve écrite de mathématiques • E5 : Épreuve écrite portant sur les connaissances techniques et scientifiques • E6 : Épreuve orale de soutenance de rapport de stage <p>Il faut obtenir une moyenne globale de 10/20 pour valider l'examen.</p> <p>Tout au long de l'année de formation, des contrôles de connaissances, des travaux d'alternance et des études de situations professionnelles participent à la préparation à l'examen.</p>
<p>Passerelles et débouchés possibles</p>	<p><u>POURSUITE D'ÉTUDES</u></p> <p>Les diplômés peuvent poursuivre leur formation en :</p> <ul style="list-style-type: none"> > BTS Economie Sociale Familiale, > BTS Services & Prestations du secteur sanitaire et social, > BTS Développement Animation des territoires Ruraux, > Entrée en école d'infirmier, d'éducateur, aide-soignante, auxiliaire de puériculture > DUT Carrières Sociales, BPJEPS > DE Accompagnant Educatif et social, ... <p><u>PASSERELLES</u> : des passerelles sont envisageables avec le CAP « accompagnant éducatif petite enfance » (AEPE) ou encore le titre professionnel « assistant de vie aux familles » (ADVF).</p> <p><u>ENTRÉE DANS LA VIE ACTIVE</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> > Employé auprès d'enfants, de personnes âgées, > Employé de collectivités (cantine, structures de loisirs), > Agent en milieu hospitalier, > Employé de commerce de petite et moyenne surface, > Employé administratif, réceptionniste, hôtesse d'accueil,...