



CAPa SAPVER (Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural)

Certification de niveau 3

Statut Scolaire - Apprentissage - Formation continue

LE MÉTIER

Le CAPa SAPVER forme des spécialistes de l'aide à la personne et / ou à l'accueil et la vente. C'est un Certificat d'Aptitude Professionnelle délivré de niveau 3, par le Ministère de l'Agriculture

CE CAP QUI SE PRÉPARE EN 2 ANS EN ALTERNANCE SOUS STATUT SCOLAIRE OU APPRENTISSAGE OFFRE DES COMPÉTENCES DANS LES DOMAINES : SERVICES AUX PERSONNES, ACCUEIL ET VENTE

Les relations humaines sont au cœur de cette formation qui prépare à des métiers qui recrutent et offrent de nombreux débouchés.

Ce CAP est fait pour les élèves qui après le collège souhaitent s'orienter vers une voie professionnelle, notamment vers un apprentissage.

PUBLIC CONCERNÉ

Recommandations :

- Être motivé dans le domaine des services aux personnes, de l'accueil ou de la vente
- Avoir le niveau de Troisième

Modalités d'accès :

- Admission après entretien avec l'équipe pédagogique et la directrice
- Affectation par AFFELNET par le collège d'origine

Accessibilité :

- Formation continue
- **Apprentissage**
- Contrat de professionnalisation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Prendre confiance en soi et mettre en valeur ses capacités,
- Mettre en oeuvre des activités liées:

aux services aux personnes

aux techniques d'accueil et de vente

- Préparer son insertion professionnelle ou la poursuite d'études.



nOs pLUS !

- Formation accessible en apprentissage (vous êtes rémunéré)
- Aide au permis
- Un accompagnement à la recherche de votre contrat d'apprentissage
- Structure à taille humaine avec un suivi personnalisé
- Un réseau reconnu (450 MFR en France)

CONTENU DE LA FORMATION

Le CAPa SAPVER se déroule sur une période de 2 années durant lesquelles le jeune alternera des périodes en MFR et puis en entreprise.

- 28 semaines sur les 2 ans à la MFR où les cours prendront appui sur le vécu des jeunes en stage, les visites de structures, les interventions de professionnels et des modules d'enseignements généraux.
- Des matières professionnelles sous forme de cours et de travaux pratiques: sciences économiques, sociales et de gestion - Education socioculturelle - Technique de l'information et du multimédia - Education sociale et familiale - Technique de communication - Biologie- Écologie - Physique-Chimie - Techniques de vente - Sciences et techniques professionnelles - Module d'Initiative Professionnelle

44 semaines sur les 2 ans en entreprise

- Secteur service à la personne : crèche, école maternelle, EHPAD, foyer, restauration et hygiène des locaux, collectivités territoriales...
- Secteur accueil/vente : commerces et structures touristiques (Office de Tourisme, campings, hôtels, chambre d'hôtes...)

MODALITES PEDAGOGIQUES

Moyens pédagogiques :

L'établissement met à disposition des élèves/stagiaires :

- une cuisine pédagogique (équipée de 8 postes),
- un laboratoire de physique chimie,
- une salle informatique (18 postes en réseau),
- du matériel audiovisuel,
- un appartement pédagogique « Services aux Personnes »



CAPa SAPVER (Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural)

Certification de niveau 3

Méthodes :

- Jeux de rôle, travaux pratiques à visée éducative, étude de situations, documents pédagogiques, cours magistraux, vidéos, explicitation de l'expérience, accompagnement personnalisé dans le suivi des attestations d'expériences professionnelles

Modalités :

- Présentiel, à distance, expérientiel (période en milieu professionnel), pédagogie active.

Les stages sous statut Scolaires ou Apprentissage

52 semaines en stage sur les 2 années de formation
Stages possibles dans les domaines

- De la vente de proximité : petits magasins de proximité, boulangeries, fleuristes...
- De la restauration, de l'animation : cantines périscolaires, hôtellerie personnes âgées, centres de loisirs....
- Des services aux personnes : écoles maternelles, crèches, maisons de retraite....

Une diversité d'activités pour acquérir des capacités professionnelles:

En Services aux Personnes

- Participer à la préparation d'un repas
- Assurer la distribution des repas
- Assurer l'entretien du linge, du matériel et des locaux
- Préparer le biberon, changer un bébé
- Surveiller les jeunes enfants

En Accueil-Vente

- Participer à l'accueil de la clientèle
- Participer au conditionnement, gérer les stocks
- Approvisionner les rayons
- Procéder à l'encaissement

Lien sur les fiches ROME

K1201 - Action sociale

Lien avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations : Non

Nombre de places :

- 25 places

Durée totale de la formation :

- 24 mois
- Alternance MFR et entreprise suivant planning) 35 h hebdomadaire

Lieu et dates :

- MFR CFA LANDES CHALOSSE - 1958 Route de Badie
40360 Castelnau-Chalosse
- De septembre 2023 à Juin 2025

Coûts année scolaire :

- Frais d'inscription : 150 €
- Adhésion association MFR : 25 €

Statut étudiant :

- Tarif formation/an : 740 €
- Tarifs demi-pensionnaire : 1450 €
- Tarifs Internat : 1850 €
- A chaque rentrée les coûts sont validés en Conseil d'administration courant 1er Trimestre

Statut apprenti

- Les frais de la formation sont pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Nous contacter :

Secrétariat de la MFR

- Tél. 05 58 98 54 28
- eMail mfr.castelnau@mfr.asso.fr



CAPa SAPVER (Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural)

Certification de niveau 3

SUITE À LA FORMATION

Un tremplin pour...

- Entrer dans la vie active
- Travailler en milieu hospitalier, en EHPAD, restauration de collectivité...
- Travailler dans des commerces de proximité ou en grande surface, en villages vacances, en centres de loisirs.

Poursuite d'études

- BAC PRO SAPAT, Services Aux Personnes et Aux Territoires
- CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance (en 1 an)
- BAC PRO MRCU
- BAC PRO Conseil-Vente
- BAC PRO Commerce
- CAP ou Bac PRO Hôtellerie, Restauration
- CAP ou Bac PRO Hygiène
- Mention Complémentaire d'Aide à Domicile

Épreuve	Forme	Durée	Coefficient
E1 : Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux	Ecrite		2
E2 : Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle	Orale		2
E3 : Interagir avec son environnement social	Orale		2
E4 : Établir une communication avec la personne et son entourage en lien avec son environnement	Orale		5
E5 : Réaliser des interventions d'aide à la personne	Pratique		4
E6 : Réaliser des activités de vente	Pratique		4
E7 : S'adapter à des enjeux professionnels locaux	Orale		1
Épreuve facultative 1 : Pratiques physique et sportives			2
Épreuve facultative 2 : Pratiques sociale et culturelles			2
Épreuve facultative 3 : Langues vivante étrangère II et culture régionales ou langue des signes française			2

RÈGLEMENT DE L'EXAMEN

L'examen comporte :

- 7 épreuves (découpés en 13 CCF) et d'une épreuve terminale qui consiste à un oral d'explication de communication en situation professionnelle
- Tout au long des 2 années de formation, des contrôles de connaissances, des travaux d'alternance et des études de situations professionnelles participent à la préparation à l'examen.

FORMATEURS, ANIMATEUR ET INTERVENANTS

- Patricia CANGUILHEM : Maitrise de biochimie
- Mélanie QUINOTTE : DE Conseillère en Économie Sociale Familiale
- Lucie Fillatreau
- Marie Saint-Jean
- Virginie Aillagon
- Marie Christine Hennaut
- Christine Hauquin: Licence professionnelle Métiers de la formation Jeunes & Adultes

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)



nOs pLuS !

100 %

De réussite aux examens en juin 2022



Accès au site internet



MFR DE CASTELNAU CHALOSSE

Centre de formation par alternance

Qui sommes-nous ?

La Maison Familiale Rurale Landes-Chalosse est un centre de formation professionnelle par alternance . Nous accueillons dans les Landes aux portes du Pays Basque et du Béarn, des jeunes (sous statut scolaire ou apprentissage) et des adultes (financement régional, pôle emploi et CPF).
L'alternance, c'est : 50 % du temps au centre de formation et 50 % du temps en stage, une alternance entre la théorie et la pratique permettant d'acquérir le savoir être et savoir faire et développer des compétences professionnelles en entreprise durant les stages ou la période en apprentissage

Nos locaux:

Au cœur de la Chalosse, dans les Landes la MFR met à votre disposition une salle de restauration spacieuse, un foyer avec télévision, 60 lits répartis dans 2 internats, 5 salles de classe, une salle informatique avec 17 postes et une cuisine pédagogique. En MFR, 80 % des élèves sont internes et chacun doit participer à la vie collective, considérée comme une composante importante de la formation. C'est pourquoi, chaque semaine, tous les jeunes sont affectés à un « service » particulier (mettre la table, desservir, faire le ménage dans les chambres, nettoyer les espaces extérieurs, etc.). Respecter son environnement de travail, son lieu de vie, c'est aussi une valeur importante pour notre MFR.

Location et Hébergement

Vous souhaitez organiser un séminaire dans un cadre original, des réunions de travail, faire visiter les Landes à un groupe de jeunes, organiser un repas de mariage dans un cadre exceptionnel, fêter un anniversaire...

La MFR vous accueille toute l'année pendant les périodes de vacances scolaires ou les week-ends. Accueil de groupes pour une capacité de 80 personnes maximum.



TOUTES NOS FORMATIONS

Service à la personne et Petite Enfance

- CAP Services Aux Personnes et Vente en espace Rural
- CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance
- Titre Professionnel Assistant de Vie Aux Familles
- BAC Pro Services Aux Personnes et aux Territoires

Sanitaire et Social

- Certificat complémentaire de specialisation Handicap
- BAC Pro Services Aux Personnes et aux Territoires
- BTS Economie Sociale Familiale

Hygiène et Sécurité

- Titre professionnel Agent de service Médico social
- Titre professionnel agent de propreté et d'hygiène
- Formation préparatoire au parcours militaire

Vente et Tourisme

- CAP Services Aux Personnes et Vente
- Titre professionnel Réceptionniste en hôtellerie

Métiers de l'artisanat

- Titre professionnel couturier d'ameublement