

# CAPa SAPVER

En alternance,  
sous statut scolaire



**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES  
Gien



Diplôme  
Ministère  
de  
l'Agriculture

## Insertion professionnelle :

Aide soignant-e, agent-e de service hospitalier, auxiliaire de vie, de puériculture, ATSEM, métiers du commerce de proximité, agent-e de restauration collective...

## Prérequis

- ❖ Aimer le contact humain
- ❖ Aimer être actif tout en étant soigneur
- ❖ Ce CAP peut accueillir des personnes en situation de handicap sous condition

## Conditions d'accès

- ❖ Rentrée en septembre-octobre
- ❖ être issu-e d'une classe de 3<sup>ème</sup> (générale, agricole, prépa pro, SEGPA), ou d'un autre CAP
- ❖ Suivre un **parcours d'inscription en 3 temps** : visiter la MFR lors d'une journée Portes Ouvertes, expliquer sa motivation lors d'un entretien avec la direction, participer à une journée d'intégration en juin avant la rentrée de septembre
- ❖ Si situation de handicap, consultation de notre référente (Mme Adnot) et de la responsable de pôle Mme Carcagno), pour évaluer la faisabilité du projet. Bâtiments scolaires aux normes d'accessibilité.

## Examen et autres certifications

- ♻ Intitulé : CAP agricole SAPVER – Services aux Personnes et Vente en Espace Rural
- ♻ Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Agriculture
- ♻ Evalué par 12 Contrôles en Cours de Formation (CCF) et 1 Epreuve terminale orale en fin de formation
- ♻ Evaluations formatives au cours du cycle pour préparer l'examen
- ♻ Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail – SST
- ♻ 100% de réussite promotion 2020

## Poursuite d'études

- Bac Pro SAPAT – Services aux Personnes et Au Territoires
- Bac Pro TCVA – Technicien Conseil Vente en Alimentation
- CAP AEPE Accompagnement Educatif Petite Enfance

## Calendrier

Formation en 2 ans par alternance  
25 semaines par an en entreprise en moyenne  
5 semaines de congés scolaires + congés d'été  
13 semaines à la MFR par an (35H / semaine), au 3 avenue des Montoires  
45500 GIEN  
Rythme : en moyenne 2 semaines en entreprise / 1 semaine à la MFR



## Entreprises d'accueil possibles

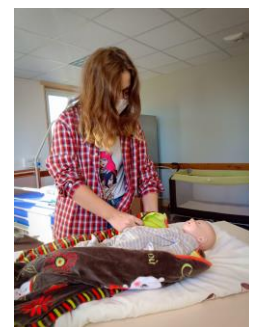
- Petite Enfance : écoles maternelles, crèches/haltes garderie...
- Restauration collective : cantines scolaires, restaurants d'entreprise...
- Structures personnes dépendantes : EPHAD, MARPA, Hôpitaux, Foyers d'accueil médicalisé, Maisons d'accueil spécialisée...
- Commerces de proximité : petits commerces, marchés de producteurs, supermarchés...

## Activités réalisables en entreprise

- ✓ Aide au repas
- ✓ Animation
- ✓ Soins d'hygiène
- ✓ Entretien du linge et des locaux
- ✓ Préparations culinaires
- ✓ Mise en rayon
- ✓ Contact clientèle
- ✓ Préparation de commandes, gestion des stocks
- ✓ Encaissement

## Compétences professionnelles visées

- ☞ S'occuper d'un enfant ou d'une personne dépendante, en sécurité
- ☞ Travailler avec les normes d'hygiène en vigueur
- ☞ Maîtriser les gestes techniques (soins d'hygiène, entretien des locaux, du linge...)
- ☞ Tenir un espace d'accueil-vente
- ☞ Etablir une relation de confiance avec la personne aidée



Pour toute demande d'information, contacter la MFR au 02 38 67 00 34  
ou par courriel [mfr.gien@mfr.asso.fr](mailto:mfr.gien@mfr.asso.fr)  
Responsable pôle SAPVER : **Mme Amélie CARCAGNO**

## Objectifs :

- Développer les compétences professionnelles spécifiques au domaine du service et de l'accueil-vente
- Acquérir une véritable polyvalence liée à la diversité des tâches
- Acquérir du savoir-être et travailler sa relation aux autres
- Apprendre à travailler seul et en équipe, sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique
- Développer ou consolider des connaissances générales
- Développer des aptitudes pour son insertion professionnelle et/ou une poursuite d'études



## Modalités pédagogiques

### Moyens pédagogiques :

- Salle équipée pour travaux pratiques et cuisine
- Salle de classes équipées multimédias (tableaux interactifs, bureautique)
- Salle informatique de 20 postes

### Méthodes :

- méthodes actives basées sur le concret du **réussir** (la pratique, en stage) pour **comprendre** (la théorie, à l'école)

### Modalités :

- Périodes de Formation en Milieu Professionnel (stages)
- A la MFR : pédagogie de l'alternance liée au vécu en milieu professionnel (Thèmes d'étude, Mises en commun), travaux pratiques/de groupes, cas concrets, recherches documentaires, visites d'entreprise et interventions de professionnels locaux...



## Contenus de la formation (sur 2 ans) :

### Modules professionnels : 390H

- Techniques Services Aux Personnes
- Techniques culinaires
- Techniques de vente
- Entretien du linge et des locaux
- Accueil, communication et besoins des usagers
- Economie de filière et connaissance de l'entreprise
- Module d'initiative professionnelle : Tourisme rural**

### Modules généraux : 364H

- Français, anglais, histoire-géo
- ESC, informatique et medias
- Maths, EPS

### Activités liées à l'alternance : 156H

- Thèmes d'études
- Suivi des périodes en entreprise
- Mise en route et Bilan de la semaine
- Accompagnement collectif et personnalisé

## Tarifs 2021

Tarifs en € CAPa SAPVER	par la voie scolaire	
	interne	demi-pensionnaire
Pension en € / an	2000	1473
frais d'inscription (pour les 2 ans)	88	88
cotisation d'adhésion (annuelle)	16	16

Possibilité de bourse nationale ou d'autres aides, sous conditions