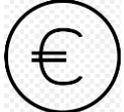


CAP	Niv. 3	Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural	
 PREREQUIS	Prérequis	<p>L'entrée en Apprentissage nécessite d'avoir au moins 16 ans ou de sortir de 3^{ème} et 15 ans dans l'année civil de début de formation.</p> <p>Un niveau DNB/CFG est requis.</p> <p>Un savoir vivre en entreprise est primordial.</p> <p>Un degré d'autonomie dans le travail « scolaire » et dans les stages est une nécessité.</p> <p>Motivation pour le secteur de la petite enfance et/ou la vente</p> <p>Projet de métier en lien avec ces 2 secteurs d'activités</p>	
	Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> ● Travailler selon une autre modalité de formation pour la seconde année : l'alternance entre le centre de formation et l'employeur ● Découvrir plus spécifiquement un domaine professionnel (petite enfance, personnes âgées ou vente), ● Acquérir les techniques professionnelles associées aux différents domaines (animation, entretien, vente, soins des enfants, accompagnements personnes âgées, cuisine) ● Accéder à des emplois dans le domaine des services aux personnes et/ou de la vente, 	
	Aptitudes	Relationnel Polyvalence Organisation Patience Attention	Politesse Autonomie Discrétion Bonne humeur
	Compétences	<p>Services aux personnes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Communique dans le respect de la vie privée des personnes ● Organise, gère son travail et inscrit son activité dans le contexte de la structure qui l'emploie ainsi que dans la vie sociale et citoyenne ● Met en œuvre les différentes techniques liées aux services aux personnes <p>Vente :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Communique pour répondre aux besoins des clients ● Organise et gère son travail ● Met en œuvre les différentes techniques d'accueil et de vente ● Assure l'entretien et l'aménagement du local d'accueil ou du lieu de vente 	
	Durée	Formation sur 1 an 13 semaines en UFA	

	Délai d'accès	Début de formation début septembre Pré-inscription sur RDV (prendre contact avec le secrétariat) Rdv validation du projet (réponses sous un mois) Inscription définitive = fiche d'engagement d'un employeur
	Tarifs	Formation gratuite Restauration : xx €/semaine (aide de 3€/repas) Hébergement : xx €/semaine (aide de 6€/nuitées)
	Méthodes mobilisées	Chaque élève est équipé d'une tablette Salles de cours équipées en wifi et matériel vidéo Salles professionnelles (Cuisine pédagogique, Salle santé, Salle animation) Apports théoriques Apports méthodologiques Entraînement de présentation à l'oral Mise en situation pratique : jeux de rôle Témoignages de professionnels du secteur Analyse de pratiques Mise en situation d'examen Simulation d'entretien Entretiens et appuis individualisés (vie de classe, suivi de stage)
	Modalités d'évaluation	Évaluations formatives tout au long de la formation avec accès via Ecole Directe et émission d'un bulletin semestriel vers employeur et famille Certification par un Contrôle Continu en cours de Formation (CCF) et par une épreuve terminale en juin.
	Accessibilité	Pour toute question sur les conditions d'accès et d'accueil des personnes en situation de handicap, nous contacter. Une référente BEP-ASH, en lien avec la famille et l'équipe pédagogique réponds aux spécificités des différentes notion de handicap. L'accès à la formation est aussi assujetti à l'aval de la médecine du travail pour tel ou tel poste relevant de la formation visée.
	Poursuite d'étude	BAC PRO SAPAT (2 ^{nde} ou 1 ^{ère} SAPAT) CAP/BAC PRO Commerce/vente CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance MC Aide à Domicile
	Insertion professionnelle	Agent de Service Hospitalier Employé de restauration animateur de loisirs Aide maternelle Employé de libre-service Vendeur