

FORMATION SCOLAIRE

Services aux personnes et Vente en espace rural

Niv. 3

CAP



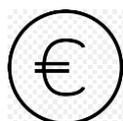
Prérequis

Un avis favorable de passage en CAP est requis.
 Un savoir-vivre tant en entreprise qu'en collectivité est primordial.
 Une motivation pour le secteur de la petite enfance, des personnes âgées et/ou de la vente.
 Un projet de métier en lien avec ces secteurs d'activités.



Délai d'accès

Début de formation début septembre.
 Pré-inscription à partir de janvier/février (Portes Ouvertes).
 RDV de pré-inscription avec la Directrice Adjointe. Prendre RDV auprès de notre secrétariat au 02 40 87 15 12.
 Inscription à l'obtention de l'ensemble des pièces administratives et du coupon de confirmation d'inscription.
Possibilité de mini stage tout au long de l'année. Contacter le secrétariat.



Tarif (22-23)

CAP SAPVER 1^{ère} année (tarifs indicatifs mensuels – 10 mois/Année 22-23) :
 Externe : 111.40 €
 Demi-Pensionnaire (5.36 € le repas) : 162.32 €
 Tablette : 22.50 €/mois (sur 10 mois)
 Voyage annuel (tarif annuel - environ) : 225 €

CAP SAPVER 2^{ème} année (tarifs indicatifs mensuels – 10 mois/Année 22-23) :
 Externe : 111.40 €/mois
 Demi-Pensionnaire (5.36 € le repas) : 161.25 €/mois
 Tablette : 22.50 €/mois (sur 10 mois)
 Voyage annuel (tarif annuel - environ) : 225 €

	<p>Durée</p>	<p>1^{ère} année du CAP SAPVER :</p> <p>Temps au lycée : 27 semaines de cours</p> <p>Temps en stage : 9 semaines de stage</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 semaine en restauration - 2 semaines en petite enfance - 3 semaines en vente - 3 semaines au choix (selon le projet de 2^{ème} année si apprentissage) <p>2^{ème} année du CAP SAPVER :</p> <p>Temps au lycée : 28 semaines de cours</p> <p>Temps en stage : 5 semaines de stage</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 semaines en Ehpad - 3 semaines en vente 										
	<p>Lieux de stage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Collectivité petite enfance : crèche, halte-garderie, multi-accueil, école maternelle, ● Structure collective d'accueil pour personnes âgées, centre de convalescences, établissement hospitalier... ● Commerce de proximité, ● Grande surface, 										
	<p>Objectifs</p>	<p>Le titulaire de ce CAP SAPVER possède une double compétence.</p> <p>Dans le secteur des services aux personnes, il a la capacité de communiquer avec les personnes dans le respect de leur vie privée. Il sait organiser et gérer son travail. Il possède les techniques nécessaires pour intervenir auprès des différents publics.</p> <p>Dans le secteur de la vente, il a la capacité de répondre aux besoins des clients, d'organiser et de gérer son travail. Il peut mettre en œuvre les différentes techniques d'accueil et de vente.</p> <p>Dans ces 2 domaines, il a également la capacité à assurer l'aménagement des espaces et l'entretien des locaux.</p>										
	<p>Aptitudes</p>	<table border="0"> <tr> <td>Relationnel</td> <td>Politesse</td> </tr> <tr> <td>Polyvalence</td> <td>Autonomie</td> </tr> <tr> <td>Organisation</td> <td>Discrétion</td> </tr> <tr> <td>Patience</td> <td>Bonne humeur</td> </tr> <tr> <td>Attention</td> <td></td> </tr> </table>	Relationnel	Politesse	Polyvalence	Autonomie	Organisation	Discrétion	Patience	Bonne humeur	Attention	
Relationnel	Politesse											
Polyvalence	Autonomie											
Organisation	Discrétion											
Patience	Bonne humeur											
Attention												

	<p>Compétences</p>	<p>Modules généraux : (Français, Maths, Anglais, Histoire-Géographie-Education socioculturelle, EPS, biologie humaine) MG1 Agir dans des situations de la vie sociale MG2 Mettre en œuvre des démarches contribuant à la construction de la personne MG3 Interagir avec son environnement social</p> <p>Modules professionnels</p> <p>MP1 Insertion de l'employé dans la structure MP2 Communication interpersonnelle en situation professionnelle MP3 Techniques des services à la personne MP4 Techniques et pratiques professionnelles commerciales MIP Module d'initiative professionnelle</p> <p>Pluri Orientation : Accompagnement à l'orientation professionnelle</p>
	<p>Méthodes mobilisées</p>	<p>Salles de cours équipées en wifi et matériel vidéo Salles professionnelles (Cuisine pédagogique, Salle santé, Salle animation)</p> <p>Apports théoriques Apports méthodologiques</p> <p>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)</p>
	<p>Modalité d'évaluation</p>	<p>Évaluation par formatifs (contrôles) tout au long de la formation avec accès via Ecole Directe et émission d'un bulletin semestriel vers la famille.</p> <p>Certification par un Contrôle Continu en cours de Formation (CCF) et par une Epreuve Terminale en juin de la dernière année.</p>
	<p>Accessibilité</p>	<p>Pour toute question sur les conditions d'accès et d'accueil des personnes en situation de handicap, nous contacter.</p> <p>Une référente BEP-ASH, en lien avec la famille et l'équipe pédagogique réponds aux spécificités des différentes notion de handicap :</p> <p>adeline.bellanger@cneap.fr</p>

	<p>Examen</p>	<p>Taux de réussite en 2022 : 84 %</p>
	<p>Poursuite d'étude</p>	<p>BAC PRO SAPAT (2nde ou 1^{ère} SAPAT) CAP/BAC PRO Commerce/vente CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance MC Aide à Domicile</p>
	<p>Insertion professionnelle</p>	<p>Agent de Service Hospitalier Employé de restauration Animateur de loisirs Aide maternelle Employé de libre-service Vendeur Auxiliaire de vie</p>

	<p>Contact</p>	<p>Lycée St Clair – Site de BLAIN 3 Rue Jean XXIII 44130 BLAIN 02.40.87.15.12 blain@cneap.fr</p>
---	-----------------------	--