

Fiche d'informations

CAPa Services aux personnes et vente en espace rural (CAPa SAPVER)

Objectifs

Service à la personne : L'apprenant sera capable d'apporter l'aide nécessaire à différents usagers (enfants, personnes âgées, personnes en situation de handicap) dans leurs tâches quotidiennes. Il pourra prétendre à des postes d'aide à domicile ou au sein de diverses structures publiques ou privées.

Accueil/vente : L'apprenant sera capable de réaliser les tâches nécessaires au bon fonctionnement d'un magasin ainsi que l'accueil et le conseil client. Il pourra prétendre à des postes dans des commerces de proximité, grandes surfaces, chambres et tables d'hôtes, Villages de vacances...

Les PFMP (Périodes de Formation en Milieu Professionnel) permettent de faciliter l'intégration des apprenants dans le milieu professionnel choisi.

Entreprises d'accueil

EHPAD, résidence autonomie, établissement scolaire, crèche, cuisine collective

Public concerné

Elèves issus de 3^{ème} générales, 3^{ème} prépa métier, 3^{ème} agricole à découverte professionnelle, 3^{ème} SEGPA sur avis favorable de l'établissement d'origine, 3^{ème} ULIS sur avis favorable de l'établissement d'origine

Elèves titulaires d'un autre CAPa ou d'un autre CAP sur dérogation

Contenu de la formation

MODULES GENERAUX : Mathématiques, Français, Anglais, Histoire-Géo, Biologie, Physique, EPS, Informatique, Education Socio-Culturelle, Sciences Economique Sociale Gestion. Ils permettent d'acquérir et/ou de consolider des connaissances.

Formation initiale



Durée de la formation

2 ans

Rythme de la formation

1624 heures réparties de la façon suivante :

- 40% d'enseignement général
- 60% d'enseignement professionnel

Stages : 13 semaines de stage en milieu professionnel dont 1 pendant les vacances scolaires en 1^{ère} année de formation dans le milieu de la vente et du service à la personne.

Semaines banalisées :

orientation, développement durable/santé, MIP (module d'initiative professionnelle).

MODULES PROFESSIONNELS : Santé, Entretien du linge, Restauration, Entretien des locaux, Communication, Vie professionnelle, Technique commerciale, Insertion Pro, MIP, Animation.

Ils visent à l'acquisition des connaissances et des pratiques professionnelles.

Formation SST (Sauveteur Secouriste du Travail)

Certification PIX (certification numérique)

Modalités d'évaluation

12 contrôles continus en cours de formation dont 11 à l'oral
1 épreuve ponctuelle terminale (soutenance orale de fiches de communication interpersonnelle)

Informations pratiques

Accès par transports

- Navette Lyon Part-Dieu
- Places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité (Montbrison/Bonson/St Etienne).
- Gare TGV Ter à proximité (Sury-le-Comtal).

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui.

Restauration

- Cantine/self sur place.
- Foyer équipé d'un micro-ondes.
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité.

Hébergement

-Internat

Les + de la formation

Matériel/Équipement

- Salles de cours équipées de vidéo projecteur.
- Plateau technique : salle de puériculture, cuisine pédagogique.

Poursuite d'étude possible :

- Bac Pro SAPAT, ASSP, Conseil-Vente, Métier du commerce et de la vente. En cas de bons résultats, l'apprenant pourra intégrer directement une 1^{ère} sous réserve de l'accord de l'établissement d'accueil.
- Vers un autre CAP notamment CAP AEPE (Accompagnement Educatif Petite Enfance), en restauration, en vente...
- En concours sanitaires et sociaux...

Lieu de formation

Lycée Agricole Privé Saint-André
1, rue du Petit Lavoir
42450 SURY-LE-COMTAL
04 77 30 83 12
www.lycee-saintandre.fr