

code RNCP38390

certificateur : Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

date d'échéance de l'enregistrement : 31-12-2028

<https://www.francecompetences.fr/recherche/RNCP/38390/>

Vous aimez le contact, le relationnel avec les enfants, les personnes âgées, les personnes fragiles, l'animation, l'organisation d'actions. Le service aux personnes regroupe différentes activités : Animation, conseil, assistance, soins aux personnes.

« Formation et locaux accessibles aux personnes en situation de handicap.
Nous contacter pour plus d'informations »

Public concerné

Sortir de 3^{ème} générale, professionnelle ou SEGPA
Accessible après un CAP, une seconde

Prérequis et modalités d'accès

Avant toute inscription, un entretien sera effectué avec le candidat par un membre de l'équipe pédagogique

Statuts

Apprentissage, formation initiale

Cycle par apprentissage

Apprentissage possible en 2^{ème} année.



Objectifs

Ce parcours a pour objectif de valider le domaine professionnel et de préparer à la poursuite de la professionnalisation dans un secteur.

Il permet également d'accéder à une première qualification et une double compétence dans les domaines :

- **Du service aux personnes** : seconder des personnes (enfants, personnes âgées, malades, personnes dépendantes...) dans leurs tâches quotidiennes : alimentation, habillage, hygiène des personnes et des locaux, accueil...
- **De l'accueil et/ou de la vente** : assurer des activités d'accueil et/ou de vente dans des commerces.
- **De la restauration et du tourisme rural** : assurer des activités d'accueil dans des hôtels des restaurants, des exploitations agricoles (chambres/tables d'hôtes...)



Contenu de la formation

La formation CAPA SAPVER s'articule autour de deux types de modules :

- ✓ **Les modules généraux** (expression-communication, maths, anglais, sport, monde actuel, ...)
- ✓ **Les modules professionnels (Entreprise et vie professionnelle, Sciences et techniques professionnelles, Techniques et pratiques professionnelles)** Obtention du diplôme par des évaluations en cours de formation (CCF).
- ✓ L'attribution définitive du diplôme dépend de l'examen oral final.

Modalités pédagogiques

Prise en compte des projets personnels.
Semaines de formation à thèmes.
Suivi individualisé, accompagnement dans la recherche et le suivi de stages.
Pédagogie active : visites de structures / Interventions de professionnels. Travail sur le projet d'orientation.

Compétences et capacités professionnelles visées

- ✓ **Compétences attestées :**
Capacités générales
CG1 - Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux
CG2 - Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle
CG3 - Interagir avec son environnement social

- ✓ **Capacités professionnelles :**
CP4 - Établir une communication avec la personne et son entourage en lien avec son environnement
CP5 - Réaliser des interventions d'aide à la personne
CP6 - Réaliser des activités de vente
CP7 - S'adapter à des enjeux professionnels locaux

Durée

Formation en 2 ans, 30 semaines de 35h et le reste en stage.

Lieu

MFR – CFA La Gautellerie – 28 rue du Breil
72160 Thorigné sur Dué

Dates : De Septembre à Juin

Tarif par participant : (année 2026-2027)

Classe	Interne	Demi-pensionnaire	Externe
CAP 1	2 300 €	1 465 €	
CAP 2	2 230 €	1 395 €	
CAP 2 Apprenti	1 745 €	930 €	183 €

Suivi de l'action

Pendant la formation, état de présence.

Evaluation de l'action

La formation est évaluée tout au long du cycle par 12 CCF (Contrôles en Cours de Formation) et une Épreuve Terminale en fin de 2ème année de formation.

Formateurs animateurs et intervenants

- BUISSON Julien
- FOYER Julie
- GOSNET Julie
- MILLE Nadia
- SEYEUX Corine

Passerelles et débouchés possibles

Emploi :

- Salarié commerce de proximité
- ASH EHPAD
- aide à domicile
- petits commerces

Poursuite d'études possibles :

- Mention complémentaire (MC) aide à domicile
- Formation aide-soignant
- CAP AEPE, petite enfance
- BAC PRO SAPAT
- BAC PRO conseil vente en alimentation
- BAC PRO ASSP
- BAC PRO Accueil
- BAC PRO Technicien conseil vente en alimentation

MFR-CFA La Gautellerie
28 Rue du Breil
72160 Thorigné sur Dué
02-43-29-33-24

mfr.thorignesurdue@mfr.asso.fr
www.mfr-thorignesurdue.fr