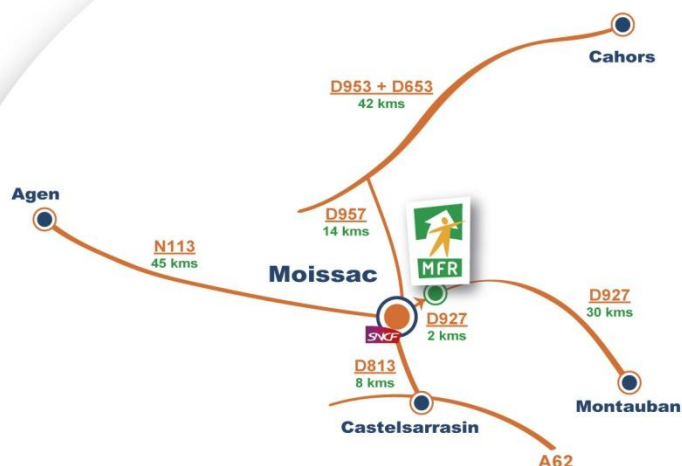




Maison Familiale Rurale de **Moissac**

Maison Familiale Rurale de **Moissac**
**LA CHANCE DE CONSTRUIRE
VOTRE PROJET**



**CAP - Services Aux Personnes et
Vente en Espace Rural**

FORMATION PAR ALTERNANCE

**RÉUSSIR
autrement**

- ▶ **ORIENTATION**
4^{ème}, 3^{ème}, 3^{ème} DIMA
- ▶ **SERVICES**
CAP Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural 2 ans
CAP Petite Enfance 1 an
DE Aide Médico Psychologique (18 mois)
- ▶ **COMMERCE**
Bac Pro Conseil – Vente 3 ans
CAP ECMS
Bac Pro Commerce 2 ans (contrat rémunéré)
- ▶ **FORMATIONS CONTINUES**
Commerce, Langues, Informatique,
Bureautique - Centre agréé PCIE
Insertion professionnelle - DEAMP

Route de la Mégère - 82200 MOISSAC

Tél.: 05 63 04 60 30 | Fax : 05 63 04 60 39 | mfr.moissac@mfr.asso.fr

Etablissement sous contrat avec le Ministère de l'Agriculture

Antenne du CFA Régional des MFR de Midi-Pyrénées

www.mfrmoissac.asso.fr

→ LE CENTRE DE FORMATION

■ Origine

Créée en 1967, **la Maison Familiale Rurale** est un établissement scolaire géré par une association loi 1901 à laquelle adhèrent toutes les familles. Elle concourt à l'éducation, à la formation des jeunes et des adultes, à leur insertion sociale et professionnelle.

■ Des associations sur tout le territoire

501 associations de Maisons Familiales Rurales, Instituts Ruraux, Centre et Fédérations participent à la formation des jeunes et des adultes en mobilisant 250 000 familles et professionnels. Elles forment chaque année plus de **70 000 jeunes et adultes**. www.mfr.asso.fr

■ L'alternance, une formule pédagogique originale

Les Maisons Familiales Rurales mettent en œuvre une **pédagogie de l'alternance** qui associe la formation générale, la formation professionnelle et les expériences de terrain. Elles accompagnent chaque jeune par un **soutien personnalisé**. Elles offrent un climat éducatif dans des établissements à taille humaine où chacun est connu et reconnu.

L'ADMINISTRATIF

▶ Inscription

- Passer un **entretien préalable** de motivation.
- Compléter un **dossier d'inscription**.
- **Adhérer à l'association** MFR de Moissac.

▶ Conditions d'admission

- Etre issu de classe de **3^{ème}, DIMA ou SEGPA**.

▶ Frais de scolarité

Pour des raisons d'efficacité pédagogique, l'internat des élèves est recommandé (mais pas obligatoire). L'association demande une contribution des familles pour la scolarité et pension, payable par mensualités.

Scolarité	Pension	½ Pension
1 232	820	275

- Ce montant intègre l'ensemble des activités pédagogiques, le suivi, les différents documents...
- Les familles peuvent bénéficier des **bourses du Ministère de l'agriculture** et d'une prime de qualification. Un dossier est à établir dès l'inscription.
- Des renseignements peuvent être fournis en fonction des situations individuelles.

▶ Recherche de stage

- Le stage est à rechercher avant l'entrée en formation. Il fait l'objet d'une convention de stage établie en 3 exemplaires.



L'ACCOMPAGNEMENT

► Un suivi personnalisé :

La **relation** Famille-Maître de stage-Maison Familiale est **importante**. Elle est mise en œuvre par :

• **Liaison permanente** entre le **centre** de formation, l'**entreprise** d'accueil et la **famille**

• **Bilans d'étape réguliers** entre l'ensemble des partenaires

• **Un carnet d'alternance** que chacun est tenu de remplir sous la responsabilité du jeune.

► Une aide à l'orientation :

• Affiner **son projet professionnel** à partir des bilans du (ou des) stage(s) réalisé(s) pour une poursuite d'études ou une future embauche.

• Rechercher et définir un établissement d'accueil pour la **poursuite d'études**.

► Espace Numérique de Travail (E.N.T)

- Consultation des notes du jeune
- Accès au planning de la semaine suivante
- Transmission du travail d'alternance
- Echange par mail avec l'équipe administrative et pédagogique
- Communication d'informations diverses (réunions, voyage, maître de stage...)



→ LA FORMATION CAP SAPVER

■ Objectifs

La formation a pour but d'amener le jeune à exercer ses activités dans **des structures liées aux services aux personnes** : famille, maison de repos, maison de cure, maison de retraite, école maternelle, centre de loisirs, centre de vacances, cantine scolaire, restaurant d'entreprise...ou dans **des structures liées à l'accueil et/ou à la vente** : petits magasins de proximité, vente directe à la ferme, marchés locaux, supermarchés, hypermarchés, petite hôtellerie, chambres/tables d'hôtes, village vacances...

Il a une **double compétence** :

Il met en œuvre les différentes techniques liées aux services aux personnes.

Il met en œuvre les techniques d'accueil et de vente .

■ Capacités et compétences développées

► Services aux personnes

Le jeune :

- participe à la préparation (en collectivité) ou il assure la préparation (à domicile) de repas équilibrés,
- assure la distribution des repas,
- prépare un biberon et change un bébé,
- surveille les jeunes enfants dans le cadre familial,
- habille les enfants, les personnes âgées et aide à l'habillage des personnes dépendantes, handicapées ou malades,
- fait le lit en fonction des différents publics dont il a la charge,
- assure l'entretien du linge : tri, lessivage, repassage, pliage, rangement, couture simple...
- maîtrise l'utilisation et l'entretien des appareils ménagers et de collectivité,
- utilise, à bon escient, les différents produits d'entretien,
- applique les règles de sécurité et estime les limites de ses interventions,
- écoute les personnes dont il s'occupe et s'adapte à leurs rythmes, à leurs comportements,
- lit les ordonnances, remplit les feuilles de soin, fait du courrier simple ...

Capacités compétences développées

Accueil/Vente

Le jeune:

- participe à l'accueil de la clientèle et lui fait préciser ses besoins ou attentes,
- assure une présence active sur le lieu d'accueil ou le lieu de vente,
- se montre ouvert au dialogue,
- contribue à la décoration du local d'accueil et du lieu de vente,
- participe à l'entretien des locaux d'accueil ou du magasin et au rangement des réserves,
- distingue l'origine, la composition, la variété, la date limite de consommation des produits vendus,
- participe au conditionnement du produit, à la gestion des stocks et à l'approvisionnement du rayon,
- met en œuvre les différents modes de conservation et de stockage des marchandises,
- contribue à la tenue des documents commerciaux : factures, chèques, bons de commande, bons livraison...
- déchiffre l'ensemble des codes de l'étiquetage,
- établit une fiche de caisse et procède à l'encaissement.

Planning de la formation CAP SAPVER

Semaines MFR	
Semaines stage	
Semaines vacances	

SEMAINES	CAPA SMR PREMIERE ANNEE	ORIENTATION SERVICES AUX PERSONNES	ORIENTATION VENTE ACCUEIL
DU 06/09 AU 10/09	Rentrée mardi 07/09		
DU 13/09 AU 17/09			
DU 20/09 AU 24/09			
DU 27/09 AU 01/10			
DU 04/10 AU 08/10			
DU 11/10 AU 15/10			
DU 18/10 AU 22/10			
DU 25/10 AU 29/10	Vacances de Toussaint		
DU 01/11 AU 05/11			
DU 08/11 AU 12/11	Visites familles et stages		
DU 15/11 AU 19/11			
DU 22/11 AU 26/11	Fiche bilan 1 ^{er} stage		
DU 29/11 AU 03/12			
DU 06/12 AU 10/12			
DU 13/12 AU 17/12			
DU 20/12 AU 24/12			
DU 27/12 AU 31/12	Vacances de Noël		
DU 03/01 AU 07/01			
DU 10/01 AU 14/01	Réunion de		
DU 17/01 AU 21/01			
DU 24/01 AU 28/01			
DU 31/01 AU 04/02	Fiche bilan 2 ^{ème} stage		
DU 07/02 AU 11/02			
DU 14/02 AU 18/02			
DU 21/02 AU 25/02			
DU 28/02 AU 04/03	Vacances de Février		
DU 07/03 AU 11/03			
DU 14/03 AU 18/03			
DU 21/03 AU 25/03			
DU 28/03 AU 01/04			
DU 04/04 AU 08/04			
DU 11/04 AU 15/04			
DU 18/04 AU 22/04			
DU 25/04 AU 29/04	Vacances de Pâques		
DU 02/05 AU 06/05			
DU 09/05 AU 13/05	Fiche bilan 3 ^{ème} stage		
DU 16/05 AU 20/05			
DU 23/05 AU 27/05			
DU 30/05 AU 03/06			
DU 06/06 AU 10/06			
DU 13/06 AU 17/06			



LES STAGES

► **En 1^{ère} année: 3 périodes sont définies selon son orientation professionnelle :**

• **De septembre à décembre :** stage en services à la personne.
En relation avec les services à la personne (petite enfance ou personnes âgées ou dépendantes...).

• **De décembre à mars :** stage Accueil/Vente **OBLIGATOIRE**
Vente directe à la ferme, marché local, supérette, office de tourisme, chambres et tables d'hôtes.

• **De mars à juin :** stage en services à la personne
Le public doit être différent du 1^{er} stage réalisé. Changement de public obligatoire.

► **En Terminale professionnelle :**

• **Découpage en 3 périodes de stages qui servent à affiner le projet professionnel du jeune.**

► **Les plans d'étude**

De Septembre à Décembre : rédaction des fiches d'activités, examen CAP SAPVER.

Pour une utilisation efficace de l'alternance, des plans d'étude sont effectués par le jeune.

La semaine précédant le stage, le formateur précise:

- Les conditions de stage
- Le travail à effectuer (scolaire et professionnel)

La semaine de retour de stage, les jeunes exposent leur expérience pour un échange des connaissances.

Ainsi tout le long de l'année, le formateur intègre dans les matières professionnelles les acquis pratiques de chacun.

■ Déroulement de la formation

Elle se déroule sur deux années scolaires **en alternance** (voir exemple de planning) :

- Le temps de formation à la M.F.R. est de 26 semaines
- Le nombre de stages est de 4 à 5, représentant 46 semaines d'expérience professionnelle (voir répartition sur le calendrier)
- Un voyage d'étude est prévu sur la période de formation.

■ Organisation d'une session

Durant la semaine de cours, les différentes matières s'organisent en fonction d'un **programme** établi en début d'année mais les **plannings changent d'une semaine à l'autre**.

Les jeunes ont 36h de cours par semaine dont **4h d'accueil, de mise en route et de bilan**.

■ Organisation d'une journée

Particularités:

- Une **étude soutien volontaire** est proposée tous les soirs de 17h30 à 18h30.
- **Etude obligatoire** positionnée le mardi soir de 20h à 21h
- Les cours se terminent **le vendredi à 12h (sauf réunions exceptionnelles le vendredi am)**.

Heures	
6h55	Lever
7h20	Petit déjeuner
8h15 – 10h	Cours (lundi : début des cours à 8h30)
10h – 10h15	Pause
10h15 – 12h00	Cours
12h05	Déjeuner + Pause
13h30 – 15h15	Cours
15h15 – 15h30	Pause
15h30 – 17h15	Cours
19h	Dîner
21h	Installation dans les dortoirs (douche et détente)
22h	Extinction des lumières

→ Le contenu de la formation CAP SAPVER

Matières générales	Objectifs
Français	Renforcer la maîtrise de la langue française (mécanismes et vocabulaire). Comprendre des messages écrits et oraux. Produire des messages, à l'écrit et l'oral.
Mathématiques	Maîtriser les activités numériques, la représentation graphique d'une fonction, des données statistiques, représentations géométriques.
Sport/Santé/Sécurité	Apprendre à connaître son corps en activité. Pratiquer des activités physiques et sportives.
Monde actuel	Acquérir une culture historique, (connaître des faits du passé et comprendre le présent). Etudier des caractéristiques de l'espace mondial, national ou local. Apprendre les règles permettant le respect de l'autre et se former à la citoyenneté.
Anglais	Comprendre la langue orale (intervention brève, claire et simple). S'exprimer à l'oral en continu (produire des énoncés simples, échanges courts et simples)
Matières professionnelles	Objectifs
Insertion de l'employé (e) dans la structure	Identifier les règles de fonctionnement d'une structure. Caractériser les structures pourvoyeuses d'emplois (contrat de travail et salaire). Se projeter dans le monde du travail. Identifier les caractéristiques d'un emploi en structure.
Communication interpersonnelle en situation professionnelle	Caractériser les principaux publics des services Mettre en œuvre des techniques de communication adaptées (publics et situation professionnelles, développement social).
Techniques des services à la personnes	Réaliser des actes de la vie quotidienne dans le domaine de la restauration et de l'entretien des locaux. Réaliser des actes de la vie quotidienne visant au maintien et développement de l'autonomie de la personne dans une perspective d'hygiène & sécurité.
Techniques et pratiques professionnelles commerciales	Situer, approvisionner le point de vente Maintenir le rayon en état marchand Accompagner le client dans son acte d'achat
Module d'initiative professionnelle	Le contenu est en adéquation avec les modules professionnels et défini en début d'année scolaire.

L'EXAMEN CAPA SMR

Le diplôme CAPSAPVER s'obtient :

- 80% des points en contrôle continu dans l'établissement
3 CCF sur les 2 ans de formation dont 3 en 1^{ère} année à la MFR de Moissac
- 20% lors d'épreuves terminales

Epreuves	Coefficient	Nature
CP4	5	Etablir une communication avec la personne et son entourage en lien avec son environnement Epreuve orale (commerce et vente), création de fiches d'activités.

■ Les débouchés professionnels

- Métiers liés aux services à la personnes: *maison de repos, maison de retraite, école maternelle, centre de loisirs, cantine scolaire, restauration d'entreprise, aide à domicile...*
- Métiers liés à la vente/accueil: *petits magasins, vente à la ferme, chambres et tables d'hôtes, villages vacances...*

■ La poursuite d'études

Plusieurs possibilités après un CAPSAPVER :

