

CAPa SAPVER

Certificat d'Aptitude Professionnelle agricole

Diplôme délivré par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
RNCP 38390 (enregistré en juillet 2015) : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38390/>

Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural

Présentation générale - objectifs

Le CAPa SAPVER couvre deux champs professionnels : les services aux personnes et les activités de commerce. Il prépare donc aux métiers de la relation aux autres, laissant le choix entre différents domaines et préparant une spécialisation via l'apprentissage ou l'orientation.

L'alternance permet l'expérimentation dans ces domaines : petite enfance, personnes âgées ou fragilisées, restauration collective, commerce. Elle prépare donc activement à la vie active. L'acquisition de compétences développant des savoir-faire et savoir-être est réalisée grâce à l'expérience de terrain, aux allers-retours entre école et stage et au dispositif d'accueil des apprenants à la MFR.

Prérequis et conditions d'accès

- Après une 3^{ème} ou une 1^{ère} année de CAPa SAPVER
- Entretien du jeune et de sa famille avec la direction et/ou un membre de l'équipe pédagogique permettant de vérifier l'adéquation de la formation avec le projet et les capacités du jeune
- Avis à l'issue de l'entretien
- Inscription définitive à la réception du dossier d'inscription complet et signé par toutes les parties prenantes

Modalités et délai d'accès

- Début du cycle de formation : fin août – début septembre
- Entrée possible en cours de formation
- Nous contacter pour une demande d'inscription

Accessibilité

Bâtiments aux normes d'accessibilités aux personnes à mobilité réduite.

Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec une référente handicap, Peggy GODICHEAU peggy.godicheau@mfr.asso.fr ou Karine NOIRAULT karine.noirault@mfr.asso.fr, la faisabilité selon le handicap

Examen – Modalités d'évaluation

Diplôme d'Etat (délivré par le ministère de l'Agriculture)

- Contrôles en cours de formation (80 %)
- Epreuve terminale : oral sur la pratique professionnelle

Durée

Formation sur une durée de deux ans (800 h minimum) au rythme usuel d'une semaine en centre de formation alternées avec deux à trois semaines en structures de stages

Tarifs

Frais liés à la vie résidentielle et à la scolarité 2026 – 1^{ère} année : 218,50 € - 2^{ème} année 224,30 € sur 10 mois en pension complète et frais d'adhésion et de dossier.

Les mensualités de paiement peuvent être adaptées selon la situation de chaque famille.

Grille tarifaire disponible sur demande. Nous consulter.

Formation prise en charge dans le cadre de l'apprentissage. Nous consulter.

Possibilité de constituer un dossier de demande de bourse nationale de l'enseignement agricole

	2025 STATUT SCOLAIRE	2025 STATUT APPRENTISSAGE	2026 STATUT SCOLAIRE
Taux de réussite	100 %	100 %	100 %
Taux poursuite d'études	31 %	100 %	45 %
Taux d'insertion professionnelle	61 %	-	55 %
Taux d'interruption en cours de formation	8 %	-	-

Niveau

3 du ministère de l'Agriculture

Statut

Scolaire en formation par alternance ou par apprentissage en 2^{ème} année

Contacts

02.41.80.30.99.

mfr.gee@mfr.asso.fr

CAPa 1^{ère} année : **Peggy GODICHEAU** (peggy.godicheau@mfr.asso.fr)

CAPa 2^{ème} année : **Aurélié BOUCLÉ** (aurelie.boucle@mfr.asso.fr) / **Charlotte BABOUOT** (charlotte.babouot@mfr.asso.fr)

Contenu de la formation

Modules professionnels

- UF1 : Être un/une professionnel/le de l'enfance (AEPE, ATSEM-ASEM...)
 - Accompagner l'enfant de 0 à 6 ans dans ses activités quotidiennes
 - Accompagner l'enfant de 7 à 17 ans dans ses activités quotidiennes
- UF2 : Être un/une professionnel/le auprès de personnes fragilisées (Agent de Service, employé à domicile)
 - Accompagner la personne fragilisée dans ses soins d'hygiène corporelle, dans ses déplacements, dans sa prise de repas, dans ses activités de loisirs
 - Veiller au confort et la sécurité de la personne dans son espace de vie
- UF3 : Être vendeur en milieu rural (commerce de proximité, alimentation générale, GMS, prêt à porter...)
 - Situer le point de vente et le découvrir
 - Participer à la gestion des produits et à leur présentation marchande
 - Accueillir le client et accompagner l'acte d'achat
- UF 4 : Être un professionnel de la restauration et de l'entretien dans un cadre collectif ou à domicile (employé à domicile, personnel polyvalent d'hôtellerie et de restauration, agent de service...)
 - Assurer l'entretien des locaux
 - Assurer l'entretien du linge
 - Proposer et réaliser des menus équilibrés répondant aux besoins des personnes

Modules transversaux

- Comprendre une situation de communication et adopter une attitude adaptée
- Se préparer à la vie socio-professionnelle
- Connaître les bases de la législation du travail
- Utiliser les TICE (Technologies de l'Information et de la Communication pour l'Education)
- Construire et animer un projet d'animation auprès de différents publics

Modules généraux

- Maîtriser le langage
- Acquérir des outils mathématiques
- Connaître et entretenir son corps
- Maîtriser une langue étrangère

Débouchés professionnels

Lieux de vie : domicile ou structure collective d'hébergement (de type EHPAD, Résidence autonomie...).

Lieux d'accueil journalier d'enfants : garderie, établissement scolaire, hôpital de jour...

Lieux de vente : boulangerie, épicerie, produits frais,

Un tremplin pour

- Bac Pro SAPAT ou commerce
- CAP AEPE
- Titre pro ADVF ou ASMS

Vie active (ASH, employé de commerce...)...

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/>

Méthodes mobilisées

Pédagogie de l'alternance – retour sur le vécu de stage – interventions et visites professionnelles – utilisation de plateaux techniques – individualisation des apprentissages.

Les « + » de la formation

- Stages longs de 4 à 8 semaines
- Adaptation de l'alternance au projet du jeune
- Une semaine d'ouverture – un voyage d'étude
- Partenariat avec la médiathèque de Mazé
- Suivi personnalisé par une équipe resserrée
- Formation Gestes Qui sauvent
- Semaine thématique du « vivre-ensemble »

Les partenaires de la formation

