

**Fiche RNCP n° 36788**

**Pré requis :** Etre issu-e- de 3° (générale, technologique, MFR ...), 2<sup>nd</sup> Générale ou 1<sup>ère</sup> Générale ou CAP **ET** satisfaire à l'entretien de motivation.  
**NOUVEAU : APPRENTISSAGE POSSIBLE A PARTIR DE LA CLASSE DE 1<sup>ère</sup>**

**DURÉE FORMATION :** 1920 h sur un cycle de 3 ans  
Seconde (570 h) puis Première + Terminale (1350 h)

**LA FORMATION :**

- Découvrir** des secteurs professionnels pour construire son projet et sa poursuite d'étude.
- Acquérir** des compétences professionnelles dans les métiers des services aux personnes.
- Valider** un diplôme de niveau 4 (BAC PRO SAPAT)

**FORMATION EN ENTREPRISE :** ~60 semaines

Structures d'accueil pour personnes âgées ou personnes en situation d'handicap, milieu hospitalier, crèche, accueil de loisirs, associations caritatives, structures de services à domicile...

**L'ALTERNANCE :** 1 semaine de cours / 1 semaine en entreprise, soit 50% de la formation qui se réalise en milieu professionnel

**Pour prendre confiance et élaborer son projet professionnel :** A travers la démarche pédagogique de l'alternance en MFR, vous bénéficiez à la fois d'une formation théorique et d'une formation pratique, validée par une approche pensée par l'alternance et pour l'alternance. Notre approche pédagogique intègre donc l'expérience en milieu professionnel qui est au cœur des apprentissages, à travers la **conduite d'activités d'éveil, de soins et d'animation** mais aussi **d'aide au développement et au maintien de l'autonomie**, ainsi que **l'accompagnement des publics fragiles et l'animation des territoires**.

**Compétences Professionnelles**

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Communiquer en situation professionnelle</li> <li>- Analyser les besoins des personnes</li> <li>- Organiser son travail dans le cadre d'une activité de service</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conduire en autonomie une activité d'accompagnement de la personne</li> <li>- Conduire en autonomie une activité de service sur un territoire</li> </ul> |
|---|---|

**ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :**

Environnement professionnel  
Publics- Services aux personnes  
Techniques-Pratiques professionnelles  
Interventions de professionnels et visites d'études en lien avec les thèmes étudiés

**ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :**

Langue française, langages, compréhension du monde, langue et culture étrangère, socialisation, activités artistiques et sportives, culture scientifique et technologique.

**MFR PEYREGOUX**

**Formations Initiales E.A. et Professionnelles • Secteurs Sanitaire et Social & Restauration**

4° et 3° E.A. • Capa Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural (SAPVER) • BAC PRO Services Aux Personnes et Aux Territoires (SAPAT)

**C.F.A. réseau MFR Occitanie :** CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance (AEPE) • CAP et Titre Pro Cuisine  
CAP Production et Service en Restaurations (PSR) • CAP Commercialisation et Service • Prépa VAE • FORMATION CONTINUE

252 chemin de la Roque • 81440 Peyregoux • 05.63.82.20.20 • mfr.peyregoux@mfr.asso.fr • www.mfr-peyregoux.fr

**VALIDATION / EXAMEN** : 50 % en contrôle continu en cours de formation (CCCF) et 50 % en épreuves terminale ponctuelles (EPT) autour de 5 épreuves.

L'apprenant a la possibilité d'opter pour **deux options** : **engagement citoyen et mobilité**.

Toutes ces épreuves permettent de vérifier l'atteinte de toutes les capacités du référentiel de certification.

#### **LES PLUS :**

- Actions de terrain, Visites pédagogiques
- Formation **Sauveteur Secouriste au Travail (SST)**
- Mobilité **Erasmus +** (stage à l'étranger)

#### **POURSUITE D'ÉTUDES :**

**BTS : ESF** (Economie Sociale et Familiale), **SP3S** (Services Prestations des Secteurs Sanitaire et Social), **DATAR** (Développement, Animation des Territoires Ruraux), **Tourisme**

**BPJEPS** (Jeunesse, de l'Éducation Populaire et du Sport)

**Formation** : Auxiliaire de Puériculture, Aide-Soignant, Infirmier, Moniteur Educateur...

**VERS LES MÉTIERS** du Service à la personne, du Sanitaire et Social, de l'Animation

**UN TREMPLIN POUR** entrer dans la **vie active**, accéder aux **concours** de la fonction publique et/ou territoriale...

**En contrat d'apprentissage** : Le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'employeur ou des collectivités

#### **Rémunération :**

Versée par l'employeur et qui varie en fonction de l'âge du jeune

**Taux horaire brut mensuel** (base 35h semaine)

**Pour les contrats conclus à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020**

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 ans à 20 ans	Apprenti de 21 ans à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 <sup>ère</sup> année	27%	43%	53%*	100%*
2 <sup>e</sup> année	39%	51%	61%*	100%*
3 <sup>e</sup> année	55%	67%	78%*	100%*

\* ou du salaire minimum conventionnel de l'emploi occupé

**Avantages & Exonérations pour l'employeur** : En fonction de la structure accueillant le jeune (nous consulter) : **Période d'essai** : 45 jours

**TAUX DE REUSSITE EXAMEN 2023** : **Aucun candidat**  
1<sup>ère</sup> promo à la session 2024



L'ensemble de l'équipe partage la mission d'accueillir des personnes en situation de handicap. La MFR-CFA de Peyregoux dispose d'un référent handicap, qui est l'interlocuteur privilégié avec les responsables des groupes en

#### **MFR PEYREGOUX**

##### **Formations Initiales E.A. et Professionnelles • Secteurs Sanitaire et Social & Restauration**

4<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> E.A. • Capa Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural (SAPVER) • BAC PRO Services Aux Personnes et Aux Territoires (SAPAT)

**C.F.A. réseau MFR Occitanie** : CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance (AEPE) • CAP et Titre Pro Cuisine  
CAP Production et Service en Restaurations (PSR) • CAP Commercialisation et Service • Prépa VAE • FORMATION CONTINUE

252 chemin de la Roque • 81440 Peyregoux • 05.63.82.20.20 • mfr.peyregoux@mfr.asso.fr • www.mfr-peyregoux.fr