

Pré requis : Etre issu-e- de 3^e (générale, technologique, MFR ...), 2nd Générale ou 1^{ère} Générale ou CAP ET satisfaire à l'entretien de motivation.

NOUVEAU : APPRENTISSAGE POSSIBLE A PARTIR DE LA CLASSE DE 1^{ère}

DURÉE FORMATION : 1900 h sur un cycle de 3 ans
Seconde (570 h) puis Première + Terminale (1330 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**

Compétences Professionnelles

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

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.

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.

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...

TAUX DE REUSSITE EXAMEN 2023 : 100 %



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^e et 3^e 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