

MFR-CFA D'AMANGE



Siège social : Amange

4 rue des vergers
39700 AMANGE
Tél. : 03 84 70 61 28
Mail : mfr.amange@mfr.asso.fr

Antenne de Dole

17 Chemin du Défois
39100 DOLE
Tél. : 03 84 72 73 92
Mail : mfr.dole@mfr.asso.fr



Numéro de déclaration d'activité : 43 39 01 024 39

Numéro UAI : 039 12 13 G / APE : 8532 Z

Numéro SIRET : 803 025 832 000 12

Site internet : <http://www.mfr-amange.fr/>

Baccalauréat professionnel SAPAT (Services Aux Personnes et Aux Territoires) En alternance Niveau 4

Public concerné, nombre	Les jeunes ayant suivi un cursus complet de 3 ^{ème} . Accessibilité au public en situation de handicap après étude du projet personnel. Effectif : 20 à 25 participants.
Prérequis	<ul style="list-style-type: none"> Niveau 3^{ème} minimum. Intérêt pour les métiers d'accompagnement et de soins des personnes. Intérêt pour le travail en équipe et la communication.
Modalités et délai d'accès	<ul style="list-style-type: none"> Inscrit sur AFFELNET pour les jeunes sortant de 3^{ème}. Evaluation initiale des compétences (tests et entretien) . Délai d'accès : à la rentrée scolaire ou entrées permanentes. Accès direct en 1^{ère} après un CAP(A) ou une 2^{nde} générale ou technologique.
Présentation générale (problématique, intérêt)	<p>Pour des jeunes qui veulent développer un projet dans les domaines des services à la personne et à la collectivité (accompagnement de la personne, aide à la vie quotidienne, action sociale, développement territorial), de la santé (soins paramédicaux, professionnels medicotechniques) ou de l'accueil et de l'animation (accueil et promotion touristique, animation d'activités de loisirs).</p> <p>Le secteur d'activité des services aux personnes et aux territoires, implique des capacités d'adaptation, d'écoute, des capacités relationnelles et une grande polyvalence. Ces métiers permettent des prises d'initiatives valorisantes et une autonomie dans le travail. Ce secteur ouvre par ailleurs à une grande variété de métiers, d'emplois et d'activités.</p>
Objectifs	<p>Former des spécialistes de l'aide à la personne capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> Développer des compétences en termes de communication, d'autonomie et de prise de responsabilité. D'exercer des emplois polyvalents de services auprès de personnes mais aussi d'entreprises et de collectivités territoriales. Organiser et évaluer le travail au sein d'une équipe. S'ouvrir au monde professionnel et découvrir les métiers du secteur des services à la personne. Développer des capacités et compétences diversifiées en secteur sanitaire et social.
Contenu de la formation	<p>La formation s'organise autour :</p> <p>D'un Enseignement général : Français – ESC - Histoire/géographie ; Anglais ; EPS ; Biologie-Ecologie - Sciences Physiques – Mathématiques (885 heures sur les 3 ans).</p> <p>D'un Enseignement professionnel : Education Sociale et Familiale ; Biologie ; Territoire ; Animation/ Communication ; Ergonomie/Hygiène ; Techniques culinaires ; Aide au bien-être des personnes : TP petite enfance, personnes non autonomes, TP cuisine et hygiène des locaux... ; Santé et sécurité des personnes ; SST (1085 heures sur les 3 ans).</p> <p>D'expériences professionnelles sur le lieu de stage.</p> <p>De nombreux projets : animation du territoire, théâtre.</p> <p>Soit 1900 heures sur les 3 ans.</p>

MFR-CFA D'AMANGE



Siège social : Amange

4 rue des vergers
39700 AMANGE
Tél. : 03 84 70 61 28
Mail : mfr.amange@mfr.asso.fr

Antenne de Dole

17 Chemin du Défois
39100 DOLE
Tél. : 03 84 72 73 92
Mail : mfr.dole@mfr.asso.fr



Numéro de déclaration d'activité : 43 39 01 024 39

Numéro UAI : 039 12 13 G / APE : 8532 Z

Numéro SIRET : 803 025 832 000 12

Site internet : <http://www.mfr-amange.fr/>

<p>Modalités pédagogiques</p>	<p>Modalités :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pédagogie de l'alternance liée au vécu en milieu professionnel. • Accompagnement (soutien à l'élaboration du support d'examen, visite et suivi...). • Apports de connaissances. • Travaux pratiques, Travaux dirigés, Travaux de groupes. • Visites et Interventions de professionnels. • Mises en situation. • Utilisation de cas concrets. <p>Supports pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plateaux techniques : cuisine collective, salle de puériculture, salle manutention. • Outils numériques : TBI, tablettes, ordinateurs, documents professionnels... <p>Prise en compte des situations de handicap à l'aide du Référent handicap de la MFR.</p> <p>Lieux de stage possibles dans les domaines :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enfance : (crèche, école maternelle, ALSH...). • Soins aux personnes : malades, personnes âgées ou handicapées (clinique, centre de convalescence, EHPAD, centre pour handicapés, aide à domicile...). • Collectivités et administrations : mairie, médiathèque... • Services du secteur social : aide à domicile, CCAS, associations. • Tourisme : office de tourisme, village vacances. • Hébergement restauration : Ferme auberge, Gîte, Portage de repas à domicile... • Social : Association humanitaire, CCAS.
<p>Compétences / Capacités professionnelles visées</p>	<p>Déroulement de la formation :</p> <p>Une formation par alternance sous statut scolaire qui associe 50% de théorie et 50% de pratique. Les jeunes acquièrent par leurs expériences des techniques dans le cadre du service à la personne. Ils s'insèrent dans une équipe et grâce à un accompagnement pendant les stages, ils maîtrisent les gestes professionnels.</p> <p>Ils appréhendent différentes méthodes de travail et se familiarisent dans le travail auprès de différents publics :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les enfants. • Les personnes âgées. • Toutes personnes nécessitant un accompagnement dans les actes de la vie courante. <p>Capacités générales :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles. • Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle. • Développer sa motricité. • Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques et techniques. <p>Capacités Professionnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analyser les besoins des personnes liés à une activité de service. • Caractériser le contexte socioprofessionnel et territorial des activités de services.

MFR-CFA D'AMANGE



Siège social : Amange

4 rue des vergers
39700 AMANGE
Tél. : 03 84 70 61 28
Mail : mfr.amange@mfr.asso.fr

Antenne de Dole

17 Chemin du Défois
39100 DOLE
Tél. : 03 84 72 73 92
Mail : mfr.dole@mfr.asso.fr



Numéro de déclaration d'activité : 43 39 01 024 39

Numéro UAI : 039 12 13 G / APE : 8532 Z

Numéro SIRET : 803 025 832 000 12

Site internet : <http://www.mfr-amange.fr/>

	<ul style="list-style-type: none"> • Communiquer en situation professionnelle. • Organiser le travail d'une équipe dans le cadre d'une activité de service. • Conduire en autonomie une activité d'accompagnement de la personne dans une perspective de confort, d'hygiène, de sécurité et d'existence de vie sociale. • Conduire en autonomie un service destiné aux acteurs et aux usagers d'un territoire. • S'adapter à des enjeux professionnels. 															
Modalités d'acquisition de la certification (si formation certifiante ou diplômante)	<p>Acquérir un double diplôme en fin de première BAC PRO la certification BEPA Services Aux Personnes et en terminale le BAC PROFESSIONNEL.</p> <p>Une formation de niveau IV qui se déroule en 3 ans.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Examen du BEPA Services Aux Personnes, en 2^{nde} et 1^{ère}, en CCF (Contrôle en Cours de Formation). • Examen du BAC PRO SAPAT, en 1^{ère} et Terminale : 50 % en CCF, 50 % en Epreuves Terminales. 															
Durée	<ul style="list-style-type: none"> • Durée totale : 3 ans (1900 heures à la MFR). • Durée hebdomadaire : 35 heures. • Parcours réduit pour les titulaires d'un diplôme de niveau 4 (Bac) ou 3 (CAP) avec dispense d'épreuves (validation des acquis). • Aménagement selon résultats du positionnement et situation de handicap. 															
Dates	Septembre 2021 – Juin 2024 selon calendrier d'alternance															
Lieu(x)	MFR Amange : 4 rue des Vergers 39700 AMANGE															
Coût par participant	<p>Possibilité de pension ou demi-pension à la MFR. Possibilité de bénéficier des bourses d'études nationales et départementales.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">TARIFS</th> </tr> <tr> <th>Classes</th> <th>Pension</th> <th>Demi-pension</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Seconde</td> <td>1850 Euros</td> <td>1162 Euros</td> </tr> <tr> <td>Première</td> <td>2070 Euros</td> <td>1296 Euros</td> </tr> <tr> <td>Terminale</td> <td>2180 Euros</td> <td>1363 Euros</td> </tr> </tbody> </table>	TARIFS			Classes	Pension	Demi-pension	Seconde	1850 Euros	1162 Euros	Première	2070 Euros	1296 Euros	Terminale	2180 Euros	1363 Euros
TARIFS																
Classes	Pension	Demi-pension														
Seconde	1850 Euros	1162 Euros														
Première	2070 Euros	1296 Euros														
Terminale	2180 Euros	1363 Euros														
Responsables de l'action, Contact	<p>Responsables de l'action : LAGNIEN Jean David et BENOIS Méline. Pour toute information, contacter le secrétariat : mfr.amange@mfr.asso.fr 03 84 70 61 28</p>															
Formateurs, animateurs et intervenants	<p>Profils des formateurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • BTS ESF. • Licence sciences humaines et sociales ; AES ; sciences de l'éducation ; arts et lettres spécialité anglais. • Master éducation et enseignement. • Maîtrise STAPS ; biologie et écosystème. • Master 2 sciences du langage. • Déclaration d'enseignement pour niveau 4 en mathématiques et physique-chimie. • Détenteurs de la qualification pédagogique (ou en cours d'obtention). 															

MFR-CFA D'AMANGE



Siège social : Amange

4 rue des vergers
39700 AMANGE
Tél. : 03 84 70 61 28
Mail : mfr.amange@mfr.asso.fr

Antenne de Dole

17 Chemin du Défois
39100 DOLE
Tél. : 03 84 72 73 92
Mail : mfr.dole@mfr.asso.fr



Numéro de déclaration d'activité : 43 39 01 024 39

Numéro UAI : 039 12 13 G / APE : 8532 Z

Numéro SIRET : 803 025 832 000 12

Site internet : <http://www.mfr-amange.fr/>

<p>Suivi de l'action</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Un responsable assure le lien entre l'apprenant, sa famille et son maître de stage. • Il est aussi chargé d'effectuer le temps d'accueil en début et de bilan en fin de session. • L'équipe pédagogique assure le suivi des devoirs d'alternance, du dossier et des différents travaux à réaliser par l'apprenant. • Tout au long de la formation, un suivi est assuré par le biais du carnet de liaison et une visite des formateurs sur le lieu de stage • Cahier de texte numérique (iENT) accessible aux familles des apprenants et aux jeunes pour les cours et devoirs. • Accompagnement du jeune dans son projet professionnel.
<p>Evaluation de l'action</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bilans hebdomadaires, semestriels et bilan final. • Acquisition des compétences : Evaluations formatives, certificatives et terminales. • Taux de réussite au BEPA SAP (session juin 2019) : 78 % • Taux de réussite au BAC pro SAPAT (session juin 2019) : 100 % • Enquêtes de satisfaction à « chaud » et à 3 mois
<p>Passerelles et débouchés possibles</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Insertion professionnelle : 100 % des sortants de la session juin 2019. <p>BTS, Concours Aide-soignante, Auxiliaire de Puériculture, Infirmier, Moniteur Educateur, Aide Médico Psychologique, Concours du Paramédical, DEAVS (auxiliaire de vie sociale), BPJEPS métier de l'animation, DUT Carrières sociales.</p>