

**Baccalauréat professionnel SAPAT
(Services Aux Personnes et Aux Territoires)
Apprentissage
Niveau 4**

Public concerné, nombre	Jeunes de 16 à 29 ans révolus, ou à partir de 15 ans pour les jeunes avec 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 sortants de 3^{ème}. • Evaluation initiale des compétences (tests et entretien). • Délai d'accès : à la rentrée scolaire. • Accès possible (avec dérogation) en 1^{ère} après une 2^{nde} générale ou technologique • Avoir un contrat d'apprentissage.
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 médicotechniques) 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 – Documentation - Histoire/géographie ; Anglais ; EPS ; Biologie-Ecologie - Sciences Physiques – Mathématiques – TIM.</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.</p> <p>⇒ Pour un total de 1900 heures sur les 3 années de formation.</p>

MFR / CFA AMANGE - Etablissement privé sous contrat avec le ministère de l'Agriculture

SITE D'AMANGE : 4 rue des vergers, 39700 AMANGE • 03 84 70 61 28 • mfr.amange@mfr.asso.fr

SITE DE DOLE : 17 chemin du Défois, 39100 DOLE • 03 84 72 73 92 • mfr.dole@mfr.asso.fr

Numéro SIRET : 803 025 832 000 12 • Numéro UAI : 039 12 13 G • APE : 8532 Z • Site internet : <http://www.mfr-amange.fr>

Association 1901 • Enregistrée sous le numéro 43 39 01 024 39. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

	<p>D'expériences professionnelles sur le lieu de stage : Certains jeunes participent durant leur cursus à un stage de mobilité internationale de 3 semaines, dans le cadre du programme Erasmus +, en accord avec le maître d'apprentissage (mise à disposition apprenti). Etude au cas par cas de chaque candidat.</p> <p>De nombreux projets : animations sur le territoire auprès de différents publics, théâtre...</p>
<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, simulateur de conduite ... <p>Prise en compte des situations de handicap à l'aide du Référent handicap de la MFR.</p> <p>Lieux d'apprentissage 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.

MFR / CFA AMANGE - Etablissement privé sous contrat avec le ministère de l'Agriculture

SITE D'AMANGE : 4 rue des vergers, 39700 AMANGE • 03 84 70 61 28 • mfr.amange@mfr.asso.fr

SITE DE DOLE : 17 chemin du Défois, 39100 DOLE • 03 84 72 73 92 • mfr.dole@mfr.asso.fr

Numéro SIRET : 803 025 832 000 12 • Numéro UAI : 039 12 13 G • APE : 8532 Z • Site internet : <http://www.mfr-amange.fr>
 Association 1901 • Enregistrée sous le numéro 43 39 01 024 39. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

<p>Compétences / Capacités professionnelles visées</p>	<p>Déroulement de la formation : Une formation par apprentissage 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 périodes en entreprise, 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 les 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. • 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. • Réaliser une activité professionnelle, s'intégrer dans un environnement socio culturel dans le cadre du stage ERASMUS +.
<p>Modalités d'acquisition de la certification (si formation certifiante ou diplômante)</p>	<p>Une formation de niveau IV qui se déroule en 3 ans.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attestation de capacités à l'issue de la classe de 1^{ère}, validée par la DRAAF. • Examen du BAC PRO SAPAT, en 1^{ère} et Terminale : 50 % en CCF, 50 % en Epreuves Terminales. <p>Possibilité d'être apprenti dès la classe de 2^{nde} mais conseillé à partir de la première.</p>
<p>Durée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Durée totale : 3 ans (1900 heures à la MFR). • Durée hebdomadaire : 35 heures. • Aménagement selon résultats du positionnement et situation de handicap.
<p>Dates</p>	<p>Septembre 2023 – Juin 2026 selon calendrier d'alternance</p>
<p>Lieu(x)</p>	<p>MFR Amange : 4 rue des Vergers 39700 AMANGE</p>

MFR / CFA AMANGE - Etablissement privé sous contrat avec le ministère de l'Agriculture

SITE D'AMANGE : 4 rue des vergers, 39700 AMANGE • 03 84 70 61 28 • mfr.amange@mfr.asso.fr

SITE DE DOLE : 17 chemin du Défois, 39100 DOLE • 03 84 72 73 92 • mfr.dole@mfr.asso.fr

Numéro SIRET : 803 025 832 000 12 • Numéro UAI : 039 12 13 G • APE : 8532 Z • Site internet : <http://www.mfr-amange.fr>
Association 1901 • Enregistrée sous le numéro 43 39 01 024 39. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Coût par participant	Possibilité de pension ou demi-pension à la MFR Les tarifs indiqués ne prennent pas en compte les aides à l'hébergement de 6 euros par nuitée et à la restauration de 3 euros par repas financés par les OPCO.		
	TARIFS		
	Classes	Pension	Demi-pension
	Seconde	1 712 Euros	688 Euros
	Première	2 033 Euros	817 Euros
	Terminale	2 140 euros	860 Euros
Responsables de l'action, Contact	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		
Formateurs, animateurs et intervenants	Profils des formateurs : <ul style="list-style-type: none"> • BTS ESF. • Licence sciences humaines ; 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). 		
Suivi de l'action	<ul style="list-style-type: none"> • Un responsable assure le lien entre l'apprenti, sa famille et son maître d'apprentissage. • 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 d'activités de l'apprenti et des visites des formateurs sur le lieu d'apprentissage. • Suivi du présentisme en lien avec les employeurs. • Cahier de texte numérique (iENT) accessible aux familles des apprenants et aux apprentis pour les cours et devoirs. • Classe virtuelle sur Skype en cas de mise à distance du groupe. • Accompagnement du jeune dans son projet professionnel. 		
Evaluation de l'action	<ul style="list-style-type: none"> • Bilans hebdomadaires, semestriels et bilan final. • Acquisition des compétences : Evaluations formatives, certificatives et terminales. • Taux de réussite au BAC pro SAPAT (session juin 2022) : 84 % • Enquêtes de satisfaction à « chaud » et à 3 mois. 		
Passerelles et débouchés possibles	<ul style="list-style-type: none"> • Insertion professionnelle 73 % des sortants de la session juin 2021. 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.		

Dernière modification : 31/01/2023 17:26

Publication Internet : 30/01/2023

MFR / CFA AMANGE - Etablissement privé sous contrat avec le ministère de l'Agriculture

SITE D'AMANGE : 4 rue des vergers, 39700 AMANGE • 03 84 70 61 28 • mfr.amange@mfr.asso.fr

SITE DE DOLE : 17 chemin du Défois, 39100 DOLE • 03 84 72 73 92 • mfr.dole@mfr.asso.fr

Numéro SIRET : 803 025 832 000 12 • Numéro UAI : 039 12 13 G • APE : 8532 Z • Site internet : <http://www.mfr-amange.fr>

Association 1901 • Enregistrée sous le numéro 43 39 01 024 39. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.