






# FORMATION : BAC PROFESSIONNEL



## Services Aux Personnes et Animation dans les Territoires

Code RNCP 36788




<p><b>Le métier préparé</b></p> 	<p>La spécialité « services aux personnes et animation dans les territoires » associe deux valences : une valence « <b>services aux personnes</b> » et une valence « <b>animation dans les territoires</b> ». Elle atteste de compétences professionnelles qui relèvent à la fois des services à la personne et des services aux territoires.</p> <p>La notion de services aux personnes et aux territoires est à la croisée de grands enjeux de la société française :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vieillissement de la population et l'attention portée au grand âge et à l'autonomie ;</li> <li>- Le vieillissement de la population ainsi que la présence de nouveaux habitants dans l'espace rural entraînent de nouveaux besoins, notamment en matière d'intervention sociale.</li> </ul> <p>De forts besoins en recrutement et en formation professionnelle pour pourvoir les postes vacants sont nécessaires pour faire face à ces enjeux.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'accès à une offre de services pour les populations en zone rurale ; Parmi les mesures inscrites à l'agenda rural, plusieurs visent à faciliter l'accès aux services, encourager la vie locale et accompagner les plus fragiles par, notamment, le déploiement des maisons France Services sur les territoires ruraux et en soutenant entre autres, les tiers-lieu (espaces mutualisés, qui rassemblent un ensemble de services de type coworking, fab-lab, ressourcerie...).</li> <li>- L'inclusion numérique.</li> </ul>
<p><b>Profils et prérequis</b></p> 	<p>La formation est accessible :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- après une classe de 3ème procédure académique avec le collège d'origine</li> <li>- après un CAPA</li> </ul>



	<p>- après une réorientation en fin de classe de seconde (possibilité d'intégrer directement la classe de 1ère Bac Pro).</p> <p>Nous contacter pour toute autre modalité d'accès (formation initiale scolaire).</p>
<p><b>Objectifs de la formation</b></p> 	<p><b>Obtenir le diplôme de BAC PRO SAPAT (niveau 4) et être en mesure de développer les compétences suivantes :</b></p> <p><b>Organisation des activités :</b></p> <p>Diagnostic des besoins individuels ou collectifs Détection de dysfonctionnement et proposition d'actions correctives Planification et structuration de ses interventions Réunions de bilan des interventions réalisées</p> <p><b>Accompagnement de la personne dans sa vie quotidienne :</b></p> <p>Surveillance de l'état et du comportement de la personne Entretien des locaux Transferts de la personne Aide aux soins d'hygiène Préparation et distribution des repas Transmission écrite et orale des informations pour assurer la continuité des interventions Mise en œuvre d'activités de stimulation</p> <p><b>Accompagnement des initiatives locales :</b></p> <p>Mise en œuvre d'un projet participatif et partenarial Préparation et animation d'ateliers Animation des espaces collectifs Réalisation et diffusion d'outils de communication</p>

<p><b>Organisation et durée de la formation</b></p> 	<p><b>Période de formation : 3 ans</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La formation est en alternance et se déroule en 36 mois après une classe de 3ème</li> <li>- La durée de formation en centre est de 55 semaines, soit 1925 heures en 3 ans.</li> <li>- La durée en entreprise est de 77 semaines en 3 ans.</li> </ul> <p><b>Lieu de formation :</b> CFA d'Ahun (centre constitutif de l'EPLEFPA d'Ahun)</p>
<p><b>Contenu de la formation</b></p> 	<p><b>Les compétences sont :</b></p> <p><b>C01 : Construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpréter des faits en s'appuyant sur une démarche scientifique</li> <li>- Étudier un phénomène social ou professionnel à l'aide de données notamment en nombre.</li> <li>- Exploiter la modélisation d'un phénomène</li> </ul> <p><b>C02 : Débattre à l'ère de la mondialisation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyser l'information</li> <li>- Élaborer une pensée construite</li> <li>- Formuler un point de vue argumenté</li> </ul> <p><b>C03 : Développer son identité culturelle :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exprimer ses aspirations dans une culture commune</li> <li>- Positionner son projet professionnel</li> <li>- Communiquer avec le monde</li> </ul> <p><b>C04 : Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Développer un mode de vie actif et solidaire</li> <li>- Mettre en œuvre un projet collectif</li> <li>- Conduire une analyse réflexive de son action au sein d'un collectif</li> </ul> <p><b>C05 : Raisonner des choix d'intervention au service du lien social et de la qualité de vie individuelle et collective :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Questionner une situation de service dans son contexte territorial</li> <li>- Déterminer des possibilités d'interventions fondées sur les potentialités des personnes et du territoire</li> </ul> <p><b>C06 : Organiser ses interventions auprès de la personne et sur le territoire :</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prévoir ses interventions au regard des attentes de la personne</li> <li>- Réguler ses interventions au regard des attentes de la personne</li> </ul> <p><b>C07 : Accompagner la personne dans ses activités quotidiennes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Intervenir en soutien auprès de la personne dans les actes essentiels de la vie quotidienne</li> <li>- Créer des occasions d'interactions entre la personne et son environnement</li> </ul> <p><b>C08 : Accompagner la personne dans l'organisation de son quotidien :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adapter le cadre de vie de la personne</li> <li>- Effectuer les démarches courantes relatives à la gestion du quotidien</li> </ul> <p><b>C09 : Animer un lieu de rencontres et d'échanges :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Définir une programmation d'activités et un aménagement spatial pour un lieu de vie local</li> <li>- Conduire une activité auprès d'un groupe</li> </ul> <p><b>C10 : Mettre en œuvre des initiatives locales vectrices de lien social ou de cohésion territoriale :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Questionner un projet de valorisation des ressources d'un territoire</li> <li>- Opérationnaliser avec les personnes concernées une action intégrée à un projet local concerté</li> </ul> <p><b>C11 : S'adapter à des enjeux professionnels particuliers</b></p>
<p><b>Evaluation</b></p> 	<p>L'examen du baccalauréat professionnel comporte sept épreuves obligatoires et, le cas échéant, une à deux épreuves facultatives. Elles permettent de vérifier l'atteinte de toutes les capacités globales du référentiel de compétences.</p> <p>L'examen prend en compte la formation en milieu professionnel. Il est organisé par <b>combinaisons entre des épreuves ponctuelles terminales et des épreuves évaluées par contrôles certificatifs en cours de formation (CCF)</b>. L'examen est organisé en épreuves ponctuelles terminales pour les candidats hors CCF.</p>
<p><b>Certification</b></p> 	<p>L'obtention du diplôme se fait après délibération du jury en fonction des appréciations et des résultats obtenus aux contrôles en cours de formation (CCF) ainsi qu'aux différentes épreuves terminales de la session d'examen.</p> <p>Il est délivré par le <b>Ministère de l'Agriculture, et de la Souveraineté Alimentaire</b>.</p>
<p><b>Méthodes et suivi pédagogique</b></p>	<p>Les cours ont lieu en présentiel au CFA et sur des sites de travaux pratiques internes (salle petite enfance, salle personnes dépendantes, salle entretien des locaux, cuisines pédagogiques). La répartition des travaux favorise les TD/TP.</p>

	<p>La pédagogie est basée sur la mise en situation professionnelle à travers des échanges de pratiques, des jeux de rôles, la reprise du vécu en entreprise.</p> <p>Les périodes en entreprise font l'objet d'une restitution de vécus à chaque retour en centre. Une visite par an en entreprise et des contacts par téléphone ou visio-conférence sont effectués par le(la) référent(e) de formation pour le suivi de l'élaboration du dossier professionnel présenté à l'examen.</p>
<p><b>L'équipe pédagogique</b></p>	<p>Le ou la <b>coordonnateur/trice pédagogique</b> de la formation en collaboration avec le secrétariat pédagogique et le développeur prend en charge le recrutement des alternants, l'individualisation de leur parcours de formation, la coordination du groupe et le suivi individuel tout au long du parcours. Il ou elle garantit l'articulation et la fluidité du parcours de formation individualisé de chacun. Il ou elle coordonne les interventions des professionnels.</p> <p>Les <b>formateurs/trices</b> sont experts dans leur domaine d'intervention. Ils possèdent tous une expérience dans le domaine de compétence.</p>
<p><b>Les plus de la formation au CFA / CFPPA d'Ahun</b></p>	<p>Les plus de la formation sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Labellisation du centre Handi'accueillant et S3A</li> <li>- Pôle service à la personne (cuisines pédagogiques, salle petite enfance, salle personnes dépendante)</li> <li>- Réseau de maîtres d'apprentissage</li> <li>- Une pédagogie de mise en situation professionnelle des apprenants en centre et en entreprise</li> </ul>
<p><b>Coût de la formation / modes de financement</b></p>	<p><b>La formation est financée à 100% par les OPCO pour le secteur privé pour les contrats d'apprentissage.</b></p> <p>Toutes les demandes de devis peuvent être effectuées à l'adresse mail suivante :</p> <p>Demande devis : <a href="mailto:marine.tourtaud@educagri.fr">marine.tourtaud@educagri.fr</a></p> <p>Par ailleurs, en cas de difficultés personnelles périphériques à la formation, nos équipes sont mobilisées pour aider au montage de dossiers issus du fond social.</p> <p>Enfin, certaines voies d'accès à la formation induisent des rémunérations. N'hésitez pas à prendre contact avec le secrétariat pédagogique ou le coordonnateur de la formation pour obtenir des informations supplémentaires quant aux différentes modalités</p>

<p><b>Voies d'accès à la formation et inscription</b></p> 	<p>possibles.</p> <p>La formation BAC PRO SAPAT est accessible selon modalités par <b>les différentes voies</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation initiale</li> <li>- Apprentissage</li> <li>- VAE</li> </ul> <p>Nous contacter pour toute autre modalité d'accès.</p> <p><b>Pour toute inscription</b> à la formation dans une des voies mentionnées ci-dessus, vous pouvez prendre contact avec le secrétariat pédagogique.</p>
<p><b>Accessibilité de la formation par les personnes en situation de handicap</b></p> 	<p>Notre site de formation est accessible aux personnes en situation de Handicap. Nous disposons de référentes Handicap pour vous conseiller et vous orienter vers les meilleures solutions pour adapter la formation à votre situation :</p> <p>Au niveau du CFPPA (Formation pour adultes) : <a href="mailto:caroline.esposito@educagri.fr">caroline.esposito@educagri.fr</a> – 05 55 81 48 90          Au niveau du CFA (Formation par apprentissage) : <a href="mailto:stephanie.grandet@educagri.fr">stephanie.grandet@educagri.fr</a> – 05 55 81 48 91</p>
<p><b>Locaux mis à disposition</b></p> 	<p><b>Le CFPPA vous accueille</b> dans ses locaux ouverts au public du lundi au vendredi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30. Un accueil téléphonique est assuré sur la même amplitude horaire.</p> <p><b>Le CFA vous accueille</b> dans ses locaux ouverts au public le lundi de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 puis du mardi au vendredi de 8h à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Un accueil téléphonique est assuré sur la même amplitude horaire.</p> <p>Les locaux comprennent des salles de cours, des salles informatiques, des plateaux techniques.</p>

	Des chambres peuvent-être proposée et un accès au réfectoire du lycée est proposé. N'hésitez pas à contacter le secrétariat pédagogique pour connaître l'ensemble des modalités y compris tarifaires.			
<p><b>Pour plus d'informations</b></p> 	<p> <a href="mailto:stephanie.grandet@educagri.fr">stéphanie.grandet@educagri.fr</a> : Secrétaire pédagogique référente du BAC PRO SAPAT par apprentissage  <a href="mailto:marine.tourtaud@educagri.fr">marine.tourtaud@educagri.fr</a> : Responsable VAE         </p>			
<p><b>Nos coordonnées</b></p> 	<p style="text-align: center;"> <b>EPLEFPA de la Creuse</b>  <b>CFA DE LA CREUSE</b>  <b>CFPPA DE LA CREUSE</b>  <b>Le Chaussadis</b>  <b>23150 AHUN</b> </p> <p style="text-align: center;"> <a href="https://ahun.educagri.fr/">https://ahun.educagri.fr/</a> </p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> <b>CFA :</b>  <b>Tel 05.55.81.48.91</b>  <b>Mail : <a href="mailto:cfa.ahun@educagri.fr">cfa.ahun@educagri.fr</a></b> </td> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> <b>CFPPA :</b>  <b>Tel 05.55.81.48.90</b>  <b>Mail : <a href="mailto:cfppa.ahun@educagri.fr">cfppa.ahun@educagri.fr</a></b> </td> </tr> </table>		<b>CFA :</b> <b>Tel 05.55.81.48.91</b> <b>Mail : <a href="mailto:cfa.ahun@educagri.fr">cfa.ahun@educagri.fr</a></b>	<b>CFPPA :</b> <b>Tel 05.55.81.48.90</b> <b>Mail : <a href="mailto:cfppa.ahun@educagri.fr">cfppa.ahun@educagri.fr</a></b>
<b>CFA :</b> <b>Tel 05.55.81.48.91</b> <b>Mail : <a href="mailto:cfa.ahun@educagri.fr">cfa.ahun@educagri.fr</a></b>	<b>CFPPA :</b> <b>Tel 05.55.81.48.90</b> <b>Mail : <a href="mailto:cfppa.ahun@educagri.fr">cfppa.ahun@educagri.fr</a></b>			

## INDICATEURS DE LA FORMATION

<i>Données de la session 2022-2023</i>	
Taux de réussite aux examens	100%
Taux de satisfaction des apprenants	84%
Taux d'insertion professionnelle à 6 mois ( <i>sortants 2022</i> )	0%
Taux de poursuite d'étude	100%
Taux d'interruption en cours de formation	X
Taux de rupture des contrats d'apprentissage	X



Plaquette de la formation – CFA/CFPPA



Plaquette VAE