

















## FORMATION : BAC PROFESSIONNEL Services Aux Personnes et Aux Territoires Code RNCP 13905










<p><b>Le métier</b></p> 	<p><b>Le/la titulaire du Bac Pro SAPAT offre des services de proximité aux personnes et aux territoires : services à destination des populations, services aux collectivités et aux entreprises ; services qui contribuent à l'attractivité et à la cohésion des territoires ruraux (services sociaux, prestations liées aux transports, aux loisirs, aux activités culturelles et sportives, au tourisme).</b></p> <p>Il/elle doit être polyvalent, mobile, adaptable, doté de bonnes capacités relationnelles et avoir des facilités de communication.</p> <p>Il/elle doit être en mesure de travailler au contact de publics variés, parfois difficiles, et il/elle doit connaître les atouts et particularités de son territoire.</p> <p>Il/elle doit pouvoir organiser et animer des réunions avec les acteurs, dont les élus de son secteur, élaborer et suivre des projets, mettre en place des activités de loisirs à destination des publics dont il/elle a la charge.</p>
<p><b>Profils et prérequis</b></p> 	<p><b>La formation est accessible :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- après une classe de 3<sup>ème</sup> procédure académique AFELNET avec le collège d'origine</li> <li>- après un CAPA à l'issu des tests de positionnement</li> <li>- après une réorientation en fin de classe de seconde (possibilité d'intégrer directement la classe de 1<sup>ère</sup> Bac Pro).</li> </ul> <p>Nous contacter pour toute autre modalité d'accès (formation initiale scolaire).</p>

<p><b>Objectifs / Capacités de la formation</b></p> 	<p>Le Bac Pro SAPAT permet de/d'obtenir les capacités suivantes :</p> <p><b>Capacités générales</b>            C1- Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles            C2- Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle            C3- Développer sa motricité            C4- Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques et techniques</p> <p><b>Capacités professionnelles</b>            C5- Analyser les besoins des personnes liés à une activité de service            C6- Caractériser le contexte socioprofessionnel et territorial des activités de service            C7- Communiquer en situation professionnelle            C8- Organiser le travail d'une équipe dans le cadre d'une activité de service            C9- Conduire en autonomie une activité d'accompagnement de la personne dans une perspective de confort, d'hygiène et de sécurité et d'existence de vie sociale            C10- Conduire en autonomie un service destiné aux acteurs et aux usagers d'un territoire            C11-S'adapter à des enjeux professionnels particuliers</p>
<p><b>Organisation et durée de la formation</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La formation est en alternance et se déroule en <b>36 mois après une classe de 3<sup>ème</sup></b></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>Statuts</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salarié(e) en contrat d'apprentissage</li> <li>- Formation initiale scolaire</li> </ul>

<p><b>Contenu de la formation</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Enseignements généraux :</b></li> </ul> <p>MG1 : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde (Français, ESC, HG, Documentation)  MG2 : Langue et culture étrangères (Anglais)  MG3 : Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi (EPS)  MG4 : Culture scientifique et technologique (Mathématiques, Biologie, Physique-Chimie, Informatique)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Enseignements professionnels :</b></li> </ul> <p>MP1 : Caractéristiques et besoins des populations des territoires ruraux (ESF, Biologie, ESC)  MP2 : Contexte des interventions de services (SESG, Histoire-Géographie, Biologie-Ecologie, ESC)  MP3 : Organisation d'une interventions de services aux personnes (ESF)  MP4 : Communication en situation professionnelle (ESF, Informatique, ESC)  MP5 : Accompagnement d'une personne dans sa vie quotidienne (ESF)  MP6 : Action professionnelle à destination d'un territoire rural (SESG)</p> <p>MAP  Pluridisciplinarité</p>
<p><b>Evaluation</b></p> 	<p><b>16 contrôles en cours de formation au cours des classes de 1<sup>ère</sup> et Terminale :</b> à évaluer par les formateurs au cours de la formation en centre et validés par un Président de jury adjoint en chaque début de session via le plan d'évaluation.</p> <p><b>Session d'examen nationale (4 épreuves) :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Epreuve E1 « Langue française et HG » - Coeff 3</li> <li>• Epreuve E4 « Mathématiques » - Coeff 1.5</li> <li>• Epreuve E5 « Analyse technique écrite » (SESG-ESF-ESC-Biologie) - Coeff 2</li> <li>• Epreuve E6 « Organisation d'une activité de service – présentation orale » - Coeff 3</li> </ul> <p>Le BEPA est intégré dans le parcours en 3 ans et délivré à la fin de la classe de 1<sup>ère</sup></p>

<p><b>Certification</b></p> 	<p><b>L'obtention du diplôme</b> 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><b>Il est délivré par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt.</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>Equipe pédagogique</b></p> 	<p><b>Le ou la coordonnateur/trice pédagogique de la formation en collaboration avec le secrétariat pédagogique et le développeur</b> 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><b>Les 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 CDFA/CFPPA d'Ahun</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Labellisation du centre Handi'accueillant</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 et mode de financement de la formation</b></p> 	<p>La formation en alternance est financée à 100% par les OPCO pour le secteur privé et à 50% par le CNFPT (secteur public).</p> <p>Pour obtenir un devis, contactez :</p> <p><a href="mailto:bruno.vincent1@educagri.fr">bruno.vincent1@educagri.fr</a> (développeur de l'apprentissage)</p> <p><a href="mailto:maud.bernussou@educagri.fr">maud.bernussou@educagri.fr</a> (directrice du CDFA)</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 handicapées. Une référente handicap est à votre écoute pour vous conseiller et vous orienter au CDFA.</p> <p> 05.55.81.48.93 (ligne directe)</p> <p> <a href="mailto:stephanie.grandet@educagri.fr">stephanie.grandet@educagri.fr</a></p>
<p><b>Locaux mis à disposition</b></p> 	<p><b>Le CDFA vous accueille</b> dans ses locaux ouverts au public du lundi au vendredi de 8h à 12h00 et de 13h30 à 17h30.</p> <p>Un accueil téléphonique est assuré sur les mêmes amplitudes horaire.</p> <p>Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.</p> <p>Ils comprennent des salles de cours, des salles informatiques, des plateaux techniques.</p>

	<p>Dans l'enceinte de l'établissement, les apprenants ont accès au réfectoire. Des chambres peuvent-être proposées.  <b>Internat pour le CDFA :</b>   05 55 81 48 91 (Mme Michèle Gilliers)   <a href="mailto:michele.gilliers@educagri.fr">michele.gilliers@educagri.fr</a></p>
<p><b>Pour plus d'informations</b></p>	<p> <a href="mailto:elodie.caillaud@educagri.fr">elodie.caillaud@educagri.fr</a> (coordinatrice du Bac Pro SAPAT)   <a href="mailto:bruno.vincent1@educagri.fr">bruno.vincent1@educagri.fr</a> (développeur de l'apprentissage)   <a href="mailto:elodie.gros@educagri.fr">elodie.gros@educagri.fr</a> (secrétaire pédagogique référente pour la formation par apprentissage)</p>
<p><b>Nos coordonnées</b></p> 	<p><b>CDFAA de la Creuse</b>   Le Chaussadis - 23150 Ahun   05.55.81.48.91   <a href="mailto:cfa.creuse@educagri.fr">cfa.creuse@educagri.fr</a></p>