

RNCP38390

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire
STAGE/APPRENTISSAGE

Public concerné

Toute personne souhaitant travailler dans le domaine des services aux personnes et de la vente.

Prérequis

Modalités d'accès

Savoir lire, écrire, compter

Être issu d'une classe de 3^{ème} ou être titulaire d'un diplôme de niveau 3

Être issu d'une classe de 3^{ème} SEGPA sur dérogation de la DRAAF

Modalités d'accès

Inscription possible sur RDV d'entretien dès le mois de janvier précédant la prochaine rentrée jusqu'en Octobre.

Accessible aux personnes à besoins particuliers

Délais d'accès

Formation initiale (stage) : Inscription possible sur RDV d'entretien dès le mois de janvier précédant la prochaine rentrée jusqu'en Octobre.

Formation par apprentissage : pré-inscription sur RDV d'entretien dès le mois de janvier précédant la prochaine rentrée. Le statut d'apprenti est validé à la signature du contrat d'apprentissage. Possibilité de signer un contrat d'apprentissage au cours de la formation initiale à tout moment et au plus tard 6 avant la fin de la formation.

Présentation générale

Le titulaire de ce diplôme offre 2 champs d'activités professionnelles : des services de proximité à destination des personnes dépendantes (garde d'enfants, personnes en situation de handicap, en perte d'autonomie ou personnes vieillissantes, entretien ménager) et l'accueil-vente en milieu rural.

L'environnement professionnel est très différent selon les publics auprès desquels ils interviennent, la relation humaine est prépondérante.

Objectifs

Le titulaire de l'emploi intervient en service de personnes dont il a la charge d'assurer le confort et le bien-être. Il peut être pour cela employé d'une personne, de la famille de celle-ci ou d'une organisation.

Dans les métiers de l'animation et de la restauration, il peut être en service en cantines périscolaires, hôtellerie personnes âgées, centres de loisirs....

Dans les métiers de la vente et du commerce, l'activité s'exerce au sein des magasins de détail en alimentation générale, d'entreprises artisanales (boulangerie, boucherie, fleuriste, ...), de petites ou moyennes surfaces. Le titulaire est en contact avec les clients et les responsables de rayon, les fournisseurs, responsables de magasin.

Ces activités lui permettront d'établir des fiches de situation de communication.

Enseignement général

Contenu de la formation
800 h sur 2 ans

- Expression française
- Communication
- Mathématiques
- Anglais
- Sport, santé et sécurité

Enseignement professionnel :

- Connaissances des publics
- Biologie et diététique
- MIP (Module d'Initiative Professionnelle)

Travaux pratiques

- Animation
- Entretien des locaux
- Communication professionnelle
- Techniques culinaires
- Aide au bien-être des personnes

Modalités pédagogiques

Moyens pédagogiques :

- Exercices, capitalisation de l'expérience professionnelle, jeux de rôles, exposés, film, vidéo, interventions, visites...
- Matériel de vidéo projection ;
- Salles de cours, Salle spécialisée disposant de plateaux techniques

Méthodes : Active et Interrogative, TP, documents pédagogiques, intervention, visites extérieures

Modalités : environ 18 semaines de stages/an dans des lieux diversifiés de la vente, du service à la personne auprès d'un public varié (petite enfance, soin, handicap, animation, personne âgée)

Durée

De fin août à début septembre au 30 juin (prévisionnel) 2 ans, 400h en centre de formation/an, le reste du temps en milieu professionnel. Semaine de 35 h

Lieu et contact

MFR de Conty : 36, rue du Général Leclerc 80160 CONTY

Régine CAVILLON 03.22.41.23.09.

mfr.conty@mfr.asso.fr

Formateurs, animateurs et intervenants

6 formateurs, 1 animatrice, 1 surveillante (pour les internes)

Suivi de l'action

Carnet de liaison MFR/Entreprise, Livret de compétences, Emargement, IENT MFR

Modalités d'évaluation

Epreuves	Modalité(s)	Coef.
E1 Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux	CCF	2
E2 Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle	CCF	2
E3 Interagir avec son environnement social	CCF	2
E4 Etablir une communication avec la personne et son entourage en lien avec son environnement	CCF + Epreuves ponctuelles terminales (EPT)	5
E5 Réaliser des interventions d'aide à la personne	CCF	4
E6 Réaliser des activités de vente	CCF	4
E7 S'adapter à des enjeux professionnels locaux	CCF	1

Pour les apprentis, toutes les épreuves sont évaluées en EPT (Epreuves Ponctuelles Terminales)

Poursuite d'étude
Et
débouchés

Poursuite d'études

- BAC PRO Services aux personnes et aux territoires
- BAC PRO Management des unités commerciales/ Négociation clients
- CAP Petite enfance
- CAP Agent Polyvalent de Restauration

Poursuite d'études sur 1 an par le biais d'une qualification professionnelle en formation initiale par apprentissage

Débouchés

Entrer dans la vie active en tant qu'employé qualifié polyvalent dans les secteurs suivants

- Service aux personnes : Familles, Maisons de retraite, Maisons de repos, Centres de vacances, Ecoles maternelles ...
- Vente : Magasins de proximité, Supermarchés, Hypermarchés ...
- Accueil : Petite hôtellerie, Chambres et tables d'hôtes, Villages de vacances ...
- Restauration : Cantine scolaire, restaurant ...

Quelques chiffres

Taux de réussite 100 % en 2024

