



# Baccalauréat Professionnel (SAPAT) Services Aux Personnes et Aux Territoires

## Formation en alternance STAGE/ECOLE MFR VIGNIEU-MORESTEL

<b>Public concerné, nombre,</b>	<p>-Après une 3<sup>ème</sup> Générale ou EA (Enseignement Agricole). -Personnes titulaires d'un CAP</p> <p>-Après une Seconde Générale (possibilité d'une orientation en 1<sup>ère</sup> Pro. -Personne motivée pour faire des stages en entreprise.</p>				
<b>Prérequis, modalités et délai d'accès</b>	<p>-Avoir validé une 3<sup>ème</sup> Générale ou 3<sup>ème</sup> de l'enseignement agricole. -Présentation des 3 derniers bulletins de 3<sup>ème</sup> -Avoir 14 ans.</p> <p style="text-align: center;"><b>Avoir une motivation de faire des stages dans différents secteurs professionnels.</b></p>				
<b>Présentation générale</b> (problématique, intérêt)	<p>Une formation professionnelle de niveau IV qui prépare aux métiers des services pour les jeunes qui aiment le contact, souhaitent travailler dans les métiers de l'animation, du médicosocial, du social, du médical ou du paramédical.</p> <p style="text-align: center;"><b>50 % DE LA FORMATION SE REALISENT EN ENTREPRISE.</b></p>				
<b>Objectifs</b>	<p>Découvrir des secteurs professionnels pour construire son projet et sa poursuite d'étude. Acquérir des compétences professionnelles dans les métiers des services.</p> <p><b>Valider deux diplômes en trois ans : -BEPA SAP Services Aux Personnes -BAC PRO SAPAT</b></p>				
<b>Durée</b>	<p><b>3 années de formation: 63 semaines de stages 54 semaines en centre de formation.</b></p>				
<b>Contenu de la formation</b>	<p style="text-align: center;"><b>FORMATION PAR ALTERNANCE STAGE/ECOLE :</b></p> <p><b>-Des thèmes d'étude pour créer du lien entre les modules d'enseignement et les périodes de stage.</b></p> <p><b>Exemples de thèmes d'étude abordés en 2<sup>nde</sup> pro</b></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ma posture professionnelle</li> <li>➤ Une démarche écoresponsable</li> <li>➤ Entretien professionnel</li> </ul> </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le handicap</li> <li>➤ Un accueil professionnel pour tous</li> <li>➤ Bilan de mes expériences professionnelles</li> </ul> </td> </tr> </table> <p><b>Exemples de Thèmes abordés en 1<sup>ère</sup> Pro</b></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Une structure dans son territoire</li> <li>➤ Entretien professionnel</li> <li>➤ Une intervention auprès des personnes</li> <li>➤ Un projet professionnel</li> </ul> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p><b>Exemple de Thèmes abordés en terminale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Hygiène et sécurité en milieu professionnel</li> <li>➤ Risques sanitaires et éco-responsabilité</li> <li>➤ Mon rapport finalisation</li> <li>➤ L'oral de mon examen</li> </ul> </td> </tr> </table> <p><b>Modules d'enseignement général en 2<sup>nde</sup> Pro :</b> EG1 : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde. EG2 : Langue et culture étrangère EG3 : Pratique des activités physiques EG4 : Mathématiques, physique chimie MAP : Module d'approfondissement professionnel.</p> <p><b>Modules d'enseignement professionnel en 2<sup>nde</sup> Pro :</b> EP1 : les besoins de la personne EP2 : les structures et les organisations EP3 : le confort des personnes EIE : Enseignement à l'initiative de l'établissement</p> <p><b>Travaux pratiques renforcés : TP Cuisine, TP Entretien des locaux, TP Gestes et postures, TP de puériculture.</b></p> <p><b>ALA : Activités liées à l'alternance : Matières valorisant le vécu de stage en entreprise</b></p> <p><b>Modules d'enseignement général en 1<sup>ère</sup> Pro et Terminale.</b> MG1 : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde MG2 : Langue et culture étrangère MG3 : Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques MG4 : Mathématiques physique chimie</p> <p><b>Modules d'enseignement professionnel en 1<sup>ère</sup> Pro et Terminale :</b> MP1 : Caractéristiques et besoins des populations des territoires ruraux MP2 Contexte des interventions de services MP3 : Organisation d'une intervention de services aux personnes MP4 : Communication en situation professionnelle MP5 : Accompagnement de la personne dans sa vie quotidienne MP6 : Action professionnelle à destination d'un territoire rural EIE : Enseignement à l'initiative de l'établissement ALA : Activités liées à l'alternance : Matières valorisant le vécu de stage en entreprise</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ma posture professionnelle</li> <li>➤ Une démarche écoresponsable</li> <li>➤ Entretien professionnel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le handicap</li> <li>➤ Un accueil professionnel pour tous</li> <li>➤ Bilan de mes expériences professionnelles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Une structure dans son territoire</li> <li>➤ Entretien professionnel</li> <li>➤ Une intervention auprès des personnes</li> <li>➤ Un projet professionnel</li> </ul>	<p><b>Exemple de Thèmes abordés en terminale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Hygiène et sécurité en milieu professionnel</li> <li>➤ Risques sanitaires et éco-responsabilité</li> <li>➤ Mon rapport finalisation</li> <li>➤ L'oral de mon examen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Ma posture professionnelle</li> <li>➤ Une démarche écoresponsable</li> <li>➤ Entretien professionnel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le handicap</li> <li>➤ Un accueil professionnel pour tous</li> <li>➤ Bilan de mes expériences professionnelles</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Une structure dans son territoire</li> <li>➤ Entretien professionnel</li> <li>➤ Une intervention auprès des personnes</li> <li>➤ Un projet professionnel</li> </ul>	<p><b>Exemple de Thèmes abordés en terminale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Hygiène et sécurité en milieu professionnel</li> <li>➤ Risques sanitaires et éco-responsabilité</li> <li>➤ Mon rapport finalisation</li> <li>➤ L'oral de mon examen</li> </ul>				

<p><b>Modalités pédagogiques</b></p>	<p><b>Moyens pédagogiques :</b> Salles équipées d'un vidéo projecteur et connectées, Salle informatique, Cuisine pédagogique, espace puériculture, espace Gestes et postures.</p> <p><b>Méthodes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Valoriser l'expérience et le vécu en période de stage.</li> <li>➤ Plan de formation dynamisant le stage et les modules de formation</li> <li>➤ Accompagner le stagiaire dans son parcours de formation.</li> </ul> <p><b>Modalités :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Corrections individualisées, travail en groupe, visites d'entreprises</li> <li>➤ Entretiens professionnels, carnet de liaison.</li> </ul>
<p><b>Compétences / Capacités professionnelles visées</b></p>	<p><b>Compétences professionnelles en stage et en centre de formation sur les 3 ans</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Traiter et transmettre des informations</li> <li>➤ Identifier les besoins du public</li> <li>➤ Organiser les activités et un programme de travail</li> <li>➤ Gérer un poste de travail et les stocks</li> <li>➤ S'adapter à une situation non prévue</li> <li>➤ Installer et sécuriser les espaces de vie</li> <li>➤ Aménager des espaces d'activités collectives</li> <li>➤ Assurer les soins d'hygiène corporelle et le confort</li> <li>➤ Assurer la prévention et la sécurité</li> <li>➤ Contribuer à l'épanouissement physique et psychologique de la personne</li> <li>➤ Préparer et servir des repas et des collations en milieu familial et collectif</li> <li>➤ Entretien des locaux et les équipements</li> <li>➤ Etablir des relations professionnelles</li> <li>➤ S'intégrer dans une équipe</li> </ul>
<p><b>Lieu(x)</b></p>	<p>MFR de MORESTEL 211 Rue de la Rivoirette 38510 MORESTEL</p>
<p><b>Coût par participant</b></p>	<p>Plusieurs tarifs applicables en fonction du statut choisi. Renseignements donnés lors de l'entretien d'inscription.</p>
<p><b>Responsable de l'action, Contact</b></p>	<p>Des responsables de classes sont nommés à l'année. Un organigramme avec les fonctions de chaque salarié est communiqué en réunion de parents.</p>
<p><b>Formateurs, animateurs et intervenants</b></p>	<p>Responsable de classe, formateurs professionnels ayant toutes les compétences requises. Les formateurs intervenant dans la formation ont les habilitations à enseigner.</p>
<p><b>Suivi de l'action</b></p>	<p>Un planning annuel est réalisé chaque année associant les périodes de stage et centre de formation. Une convention de stage régleme les heures réalisées en stage. Un carnet de liaison.</p>
<p><b>Evaluation de l'action</b></p>	<p><b>BEPA SERVICES AUX PERSONNES</b> par certification 3 groupes d'épreuves / 7 CCF (2<sup>nd</sup>e et 1<sup>ère</sup>)</p> <p><b>BAC PRO SAPAT</b> Certification et épreuves terminales 7 groupes d'épreuves / 16 CCF (1<sup>ère</sup> et Tale) / 5 épreuves terminales</p>
<p><b>Passerelles et débouchés possibles</b></p>	<p><b>Etudes Universitaires</b> (Licence psychologie, sociologie...)</p> <p><b>Diplômes d'Etat Métiers Post Bac</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Métiers du soin (auxiliaire puériculture, aide-soignant, infirmier...)</li> <li>▪ Métiers paramédicaux (brancardier, ambulancier, secrétaire médico-social, assistant médical...)</li> <li>▪ Métiers de l'animation (animateur, BP JEPS : coach sportif...)</li> <li>▪ Métiers du social (éducateur spécialisé, moniteur-éducateur, assistant social, conseillère sociale et familiale...)</li> <li>▪ Hôte d'accueil</li> <li>▪ ...</li> </ul>