

# CAPA SAPVER



Le **CAPa Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural** est un diplôme professionnel qui se prépare en 2 ans.

Il forme à **deux grands domaines** complémentaires : **le service aux personnes et l'accueil-vente**, notamment en milieu rural ou de proximité.

Le CAPa SAPVER prépare à un métier polyvalent centré sur l'humain et le service, avec une forte dimension pratique et professionnelle.

## CONTEXTE & OBJECTIFS

La notion de services aux personnes et aux territoires est à la croisée de grands enjeux de la société française :

- Le vieillissement de la population et l'attention portée au grand âge et à l'autonomie
- L'accès à une offre de services pour les populations en zone rurale

**Acquérir des compétences pour aider et accompagner des personnes** (enfants, personnes âgées, personnes fragiles) dans les actes de la vie quotidienne et le confort.

**Développer des savoir-faire en accueil et vente** (accueil des clients, conseil, approvisionnement, tenue d'un point de vente). Développer le sens du relationnel, l'autonomie et l'adaptabilité



## COMPÉTENCES VISÉES

### Pour le champ professionnel "services aux personnes"

Le titulaire du diplôme est un employé qualifié, qui assure des activités de services aux personnes, qui se définissent comme l'ensemble des activités contribuant au mieux-être des personnes.

Il réalise ses activités sous le contrôle d'un encadrement ou de l'employeur, mais il doit faire preuve d'initiatives dans les tâches d'entretien et d'hygiène et dans les relations qu'il entretient avec les personnes dont il a la charge.

### Pour le champ professionnel "accueil-vente"

Le titulaire du diplôme est un employé qualifié, qui assure des activités d'accueil - vente. Il exerce son métier auprès de publics et clients divers, dans des commerces ruraux, de proximité et de première nécessité, dans des activités de services, et dans des commerces non sédentaires. Le titulaire de l'emploi est en contact avec les clients, il doit faire preuve d'une certaine rigueur et autonomie dans les tâches et dans les relations qu'il entretient avec les clients. Il réalise les activités sous le contrôle d'un encadrement ou de l'employeur.

## CONTENUS

**Modules d'enseignements professionnels** : biologie, alimentation, animation, techniques commerciales, communication, informatique, entretien des locaux, entretien du linge, puériculture, techniques culinaires et hygiène alimentaire, soin aux personnes.

**Modules d'enseignements généraux** : expression, communication, pratique de la langue française, mathématiques, santé sécurité, histoire-géographie, anglais, éducation physique et sportive.

**Modules d'approfondissement professionnel** : sécurité des personnes et des usagers, SST (sauveteur secouriste du travail).

# MÉTHODES MOBILISÉES

L'alternance en MFR est un mode de formation qui combine des périodes en entreprise et des temps de formation au centre.

Ce système permet aux apprenants d'alterner entre théorie et pratique.



## ÉVALUATIONS

L'examen du CAPa comporte sept épreuves obligatoires et une épreuve facultative. Elles permettent de vérifier l'atteinte de toutes les capacités globales du référentiel de certification. L'examen prend en compte la formation en milieu professionnel.

## QUE FAIRE APRÈS ?

Les titulaires du CAP agricole SAPVER peuvent **poursuivre leur parcours de formation** en s'orientant vers différentes formations  
*liste non-exhaustive*

Bac Pro Services Aux Personnes et Aux Territoires  
Bac Pro Accueil – Relations clients et Usagers  
Bac Pro Vente et Commerce  
CAP Accompagnant Éducatif Petite Enfance  
Concours d'Auxiliaire de Puériculture  
Diplôme d'état d'Aide-soignante ou d'Accompagnant Educatif et Social

ou **s'inserer** directement **dans le monde professionnel en tant que** *liste non-exhaustive*

**Service** : Aide à domicile, employé à domicile auprès d'enfants ou en structure, ATSEM, Assistant à la vie quotidienne des personnes âgées, dépendantes ou handicapées, Employé de structures

**Vente** : Vendeur en alimentation, en prêt-à-porter, en bricolage, en équipement du foyer, en articles de bazar.

## DIPLOÔME

**Diplôme de niveau 3** délivré par le **Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté Alimentaire**

date d'enregistrement : 10.06.2015

Fiche RNCP 38390

début : 01.01.2024 / fin : 31.12.2028

## INFORMATIONS

Possibilité d'hébergement (Internat)

Restauration sur place

Navette matin et soir vers l'arrêt de bus (Ligne 117)

## STATUTS / PRÉ-REQUIS

Formation initiale **sous statut scolaire ou en apprentissage**.

### Conditions générales

- Être issu d'une classe de 3<sup>e</sup>
- Possible après un CAP ou une 2<sup>nde</sup>

### Pour la voie apprentissage

- Avoir entre 16 et 29 ans révolus (un jeune de 15 ans peut être accepté après la 3<sup>e</sup>).
- Signer un contrat d'apprentissage avec un employeur dans le domaine visé.

## COMPÉTENCES VISÉES

### Formation sur 2 ans (24 mois)

1<sup>ère</sup> ANNÉE : septembre 2026 à juin 2027

(12 semaines de cours et 25 semaines de stage)

2<sup>ème</sup> ANNÉE : septembre 2026 à juin 2027

(13 semaines de cours et 22 semaines de stage)

## DÉLAIS D'ADMISSION

Rendez-vous d'inscription dès janvier 2026

Admission possible jusqu'en déc. 2026 sur dossier

## ACCÉSIBILITÉ

Les salles de formation et espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Pour toute information concernant l'adaptation de nos formations, contacter la MFR, pour mise en relation avec la référente PSH.

## TARIFS 2026.2027

### 1<sup>ère</sup> ANNÉE

Formation avec pension complète : 1 861€

Formation avec demi-pension : 1 273€

### 2<sup>ème</sup> ANNÉE

Formation avec pension complète : 2 059€

Formation avec demi-pension : 1 422€

Possibilité d'obtention de bourse nationale

Frais d'inscription de 35 €

Frais d'adhésion à l'association de 15 €

## EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Frais de formation pris en charge par un OPCO

Frais d'hébergement et de restauration à charge.

**Pour plus d'informations ou pour prendre rendez-vous contacter notre établissement au 02 31 27 94 94**



# MFR CFA LA BAGOTIÈRE

200 Route de la Bagotière  
14220 LES MOUTIERS EN CINGLAIS