



LYCÉE DES 3 CHÊNES

Le Quesnoy

17 rue des tilleuls - 59530 Le Quesnoy

legta.le-quesnoy@educagri.fr

03.27.20.07.40

wagnonville.fr



Pré Inscription



CAPa SAPVER Voie Scolaire/ Niveau 3
Services Aux Personnes et Ventes en Espace Rural



OBJECTIFS/

Ce CAP agricole forme aussi bien à l'animation d'un point de vente qu'à des activités de services à la personne en milieu rural.

Il vise à faire acquérir les connaissances et compétences nécessaires pour exercer les fonctions d'employé(e) qualifié(e) dans les structures liées au service aux personnes (école maternelle, maison de retraite, restaurant collectif, association d'aide à domicile) ou les structures d'accueil - vente (magasin de proximité, superette...).

Les activités de services sont très diversifiées : aide aux personnes pour les gestes de la vie quotidienne, accueil, approvisionnement des rayons...



INFORMATIONS PRATIQUES/



- Accès : le lycée est desservi par plusieurs réseaux d'autobus (réseau arc en ciel lignes 403 / 404 ...), liaisons avec Aulnoye-Aymerie, Avesnes sur Helpe, Maubeuge et Valenciennes.
- Gare SNCF à proximité : navette de la gare au lycée ou à pieds (en moins de 10 minutes).
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le site, demi-pension, internat (nous consulter pour les tarifs).
- Places de parking à proximité de l'établissement.



ADMISSION/

- S'adresse aux élèves de fin de 3ème, ayant un intérêt particulier pour la relation avec les personnes soit dans le secteur de l'aide à la personne ou celui du commerce.

- Les candidatures sont gérées avec le collège d'origine : procédure **AFFELNET**

Renseignements auprès du lycée des 3 Chênes



APRÈS LA FORMATION/

NIVEAU DE SORTIE :

Certificat d'aptitude professionnel de niveau 3

POURSUITE D'ÉTUDES :

- Bac Professionnel,
- Mention complémentaire.

DÉBOUCHÉS

- Employé(e) qualifié(e) dans les structures liées au service aux personnes (école maternelle, maison de retraite, restaurant collectif, association d'aide à domicile).
- Employé(e) qualifié(e) dans les structures d'accueil ou de vente.

**IMMERSION POSSIBLE,
PRENDRE CONTACT
AVEC LE LYCÉE**



ORGANISATION DE LA FORMATION /

Formation qui associe enseignement général et professionnel (aide aux personnes, préparation des repas, entretien des locaux, accueil, animation, mise en rayon sur un point de vente...).

La formation comporte :

3 modules d'enseignement général : français ; histoire-géographie ; éducation socioculturelle ; mathématiques ; technologies de l'informatique et du multimédia ; sciences économiques, sociales et de gestion ; biologie-écologie ; physique-chimie ; EPS (éducation physique et sportive) ; langue vivante.

4 modules d'enseignement technologique et professionnel représentent plus de la moitié de l'emploi du temps. Ils concernent :

- l'insertion de l'employé dans la structure :
- la communication en situation professionnelle
- les techniques des services à la personne
- les techniques professionnelles commerciales

- **12 semaines de stages** pratiques dans les structures de services et d'accueil vente sur les 2ans de formation

Un stage collectif d'une semaine est consacré aux thématiques liées à l'éducation à la santé, à la sécurité et au développement durable (ESDD).



MOYENS PÉDAGOGIQUES /

Salles de travaux pratiques :

- **Services à la personne** : hygiène des locaux , aide à la personne , préparation repas.
- **Commerce** et point de vente.

- **Boutique de vente**

- **Hall de transformation agroalimentaire**

Atelier de fabrication de produits alimentaires divers (pâtisseries, jus de fruit, produits de boulangerie...) Réalisation des travaux pratiques liés aux formations en agroalimentaires et bio-industrie en respectant les procédures, les modes opératoires d'utilisation des matériels et les règles d'hygiène et de sécurité.

- **Fromagerie**

Atelier de transformation laitière qui fabrique des yaourts (brassés et étuvés) et des fromages à base de lait de vache de race bleue du Nord : Pavé Bleu, Tomme du Quesnoy, Bimberlot, Vauban, Mimolette.

- **Visites et partenariats avec des entreprises** des filières de la formation.



DIPLÔME / VALIDATION DE LA FORMATION

NATURE DU DIPLOME : Diplôme national d'état.

DURÉE DE LA FORMATION : 2 ans

OBTENTION DU DIPLOME/MODALITÉS :

Diplôme du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Souveraineté alimentaire.

Epreuve en contrôle continu

1 épreuve terminale : soutenance des activités vécues lors de périodes de formation en milieu professionnel (PFMP).



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité



Région Hauts-de-France

