

# CAPA

## Services en Milieu Rural



### Les OBJECTIFS du CAPA SMR

Maîtriser des techniques professionnelles dans le domaine des services à la personne et en vente

Développer ses compétences par les travaux pratiques et les stages

Consolider les bases dans les matières générales

Prendre confiance en soi

**Pour :**  
**Poursuivre en 1<sup>ère</sup> Professionnelle**  
**Passer des concours**  
**Travailler comme employé qualifié**

### Journées PORTES OUVERTES

Sur le site des Charmilles  
16 mars 2012 de 14h00 à 17h30  
17 mars 2012 de 9h00 à 17h00  
Sur le site du Bocage  
1<sup>er</sup> mai 2012 de 9h00 à 17h00

### RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

#### **Cette formation vous intéresse ?**

Nous vous invitons à découvrir notre établissement en visitant le site Internet qui lui est consacré :  
[www.fondationdubocage.org](http://www.fondationdubocage.org)

#### **Coordonnées :**

Lycée Costa de Beauregard  
Site « Les Charmilles »  
148 Rue Costa de Beauregard  
73490 LA RAVOIRE  
Tél : 04.79.72.92.28  
Fax : 04.79.71.52.35

E-mail : [chambery@cneap.fr](mailto:chambery@cneap.fr)

Directeur :

Louis de LANSALUT  
Responsable du site des Charmilles :  
Pascale HYVOZ  
[p.hyvoz@fondation-du-bocage.org](mailto:p.hyvoz@fondation-du-bocage.org)

### Modalités d'inscription

- ⇒ A partir de janvier et avant la fin juin
- ⇒ Demander un dossier de candidature

### Deux DOMAINES de COMPETENCES

L'enseignement professionnel est articulé autour de deux thèmes : assistance aux personnes et accueil touristique/vente afin de former des personnes polyvalentes. Cette double spécialisation permet de conforter ou d'élargir son choix professionnel et de développer ses compétences relationnelles.

### Les CONDITIONS d'ADMISSION

Etre issu de 3<sup>ème</sup> (Générale, Enseignement Agricole, SEGPA,...)

### Les MATIÈRES ÉTUDIÉES

Enseignement général : 14h /semaine  
Expression française et communication : 2h30  
Mathématiques : 2h30  
Histoire-Géographie-Economie : 2h30  
Anglais : 1h30  
E.P.S : 3h00

Enseignement professionnel : 16h30 /semaine  
Connaissance de l'entreprise et de la vie professionnelle : 1h30  
Sciences et techniques professionnelles : 3h00  
Animation : 1h00  
Techniques commerciales : 3h00  
Bureautique-Informatique : 2h00  
Alimentation et techniques culinaires : 1h30  
Hygiène et santé relatives au confort des personnes : 1h30  
Entretien du linge et des locaux : 1h30

Modules d'adaptation professionnelle : 2h  
MAP 1 : Initiation aux techniques du service, d'art de la table et d'art floral  
MAP 2 : Prévention des accidents et formation (SST)

Français et mathématiques (préparation à une poursuite d'études en Bac Pro ou soutien scolaire) : 2h00

### Les STAGES

14 semaines de stage pour découvrir le travail en équipe, mettre en pratique, acquérir des gestes professionnels et mieux connaître le public des différents secteurs d'activités.

### Les DÉBOUCHÉS

- Poursuite d'études en 1<sup>ère</sup> SAPAT (Services aux Personnes et aux territoires)
- CAP Petite Enfance en UN an en formation continue (
- Concours avec dispense des épreuves écrites
- Vie active : assistance auprès d'adultes ou d'enfants dans des structures de services, à domicile, dans des structures liées à l'accueil ou à la vente