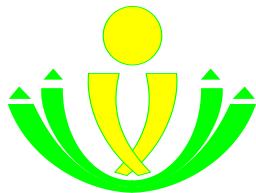


CAPA

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^{ère} 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^{er} 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

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

Directeur :

Louis de LANSALUT
Responsable du site des Charmilles :
Pascale HYVOZ
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^{ème} (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^{ère} 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