

CAP agricole

Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural



Formation par
voie scolaire

Perspectives & avenir

Vous souhaitez travailler

Vous êtes intéressé(e) par les métiers des services aux personnes :

- Dans les structures d'accueil : pour la petite enfance (crèche...), pour les personnes âgées (EHPAD, ...), agent hospitalier
- Dans le secteur associatif : aide à domicile, assistant de vie (personnes handicapées, ...)
- Dans le secteur de la restauration collective

Vous êtes intéressé(e) par l'accueil et la vente :

- Dans les structures d'accueil touristiques : gîtes, campings, villages vacances, à la réception (hôtels, ...)
- Dans les structures de vente : commerces de proximité, alimentation générale, boulangerie, bricolage, petits animaux ...

Vous souhaitez poursuivre vos études

- BAC Pro SAPAT (Services Aux Personnes et Aux Territoires) en classe de seconde ou de première après étude de votre dossier scolaire
- BAC Pro Technicien conseil vente, BAC Pro Commerce
- Autres BAC Pro
- Concours médico-sociaux accessibles niveau V
- Accès à des formations d'Auxiliaire de Vie Sociale, Aide Médico-Psychologique, Technicien en Intervention Sociale et Familiale, moniteur éducateur...

Vos qualités

Vous avez le sens du contact et de l'accueil. Vous avez des capacités d'attention et d'organisation. Vous êtes dynamique et polyvalent. Vous êtes capable de vous adapter et de travailler en équipe.



La formation

Compétences transmises

Enseignement Général

Français
Histoire, Géographie, Éducation Socio-Culturelle
Anglais, Informatique
Mathématiques, Biologie Écologie
Économie sociale et gestion
Éducation Physique et Sportive

Enseignement Professionnel

Insertion de l'employé dans la structure
Éducation socio-culturelle
Techniques de communication
Éducation sociale et familiale
Biologie - Écologie - Physique - Chimie
Techniques de vente
Module d'initiative professionnelle

12 à 18 semaines de stage en milieu professionnel (structures associatives, services d'aide à la petite enfance et services d'aide aux personnes âgées, restaurants scolaires ou d'entreprises, magasins de proximité (fruits et légumes, boulangerie, bricolage, équipement du foyer, ...).

Les + de l'ISETA

> Un site pédagogique approprié avec des outils adaptés (cuisine pédagogique, salle de travaux pratiques de soins)

> Un accompagnement individualisé des élèves

> Des relations suivies avec le milieu professionnel (conduites de projets, animations) et des liens privilégiés avec les structures du territoire

> Compétences complémentaires en lien avec le monde professionnel (PRAPS, facing, ...)

Conditions d'accès

Sortir de 3ème ou de CAP
L'admission se fait sur dossier scolaire et entretien accompagné des parents

Dossier de candidature : iseta.fr



Responsables de la formation

Yannick ALOTTO

yannick.alotto@iseta-eca.cneap.fr

Anne-Lise BONY

anne-lise.bony@iseta-eca.cneap.fr

Pôle administratif

secretariatlyceepro@iseta-eca.cneap.fr

ISETA-ECA Poisy

859 rte de l'École
d'Agriculture
74330 POISY

04 50 08 16 90

iseta.fr

