

Services en milieu rural

Ce CAP agricole permet d'obtenir une qualification professionnelle dans le secteur du service à la personne et dans le secteur de l'accueil et la vente.

Au niveau du service à la personne, le titulaire de ce CAPA devra pouvoir seconder les personnes (enfants, personnes âgées, malades, handicapées...) dans leurs tâches quotidiennes : alimentation, habillage, hygiène des personnes et des locaux, accueil, administration... Il est, par exemple, capable d'assurer la préparation de repas équilibrés, changer un bébé, maîtriser l'utilisation et l'entretien des appareils ménagers et de collectivités, lire les ordonnances, remplir les feuilles de soin, faire les courses...

Dans le cadre de l'accueil et de la vente, il devra pouvoir notamment :

- Participer à l'accueil de la clientèle et lui faire préciser ses besoins ou ses attentes
- Se montrer ouvert au dialogue
- Contribuer à la décoration du local d'accueil ou du lieu de vente
- Participer à l'entretien des locaux et au rangement des réserves
- Savoir distinguer l'origine, la composition, la variété et la date limite de consommation des produits vendus
- Participer au conditionnement du produit, à la gestion des stocks et à l'approvisionnement du rayon
- Contribuer à la tenue des documents commerciaux : factures, chèques, bons de commande et de livraison...
- Procéder à l'encaissement...

Débouchés

Au niveau du service à la personne, il peut exercer :

- Dans des organismes de services aux personnes : maisons de retraite, hôpitaux, maisons de cure, cantines scolaires, centres de loisirs, restaurants d'entreprise...
- Chez des particuliers

Il peut avoir plusieurs employeurs et travailler seul ou en équipe.

Au niveau de l'accueil et de la vente, c'est un professionnel qualifié qui exerce dans les :

- Exploitations agricoles et para-agricoles : vente directe à la ferme, marchés locaux...
- Commerces de proximité en milieu rural
- Villages de vacances...

Métiers accessibles :

- Employé(e) technique de collectivité
- Agent(e) hospitalier(ière)
- Aide à domicile, aide-ménagère, assistant(e) de vie
- Vendeur(euse)

Accès à la formation

Après la troisième, en 2 ans.

Programme

Matières	Horaires hebdomadaires	
	1 ^{re} année	2 ^e année
Français	2h30	2h30
Histoire et géographie	1h	1h
Education socioculturelle	3h	3h
Education physique et sportive	3h	3h
Mathématiques	3h	3h
Informatique	2h	2h
Biologie - Ecologie	2h	2h
Sciences économiques, sociales et de gestion	1h45	1h45
Gestion commerciale	3h	3h
Economie familiale et sociale	4h	4h
Sciences et techniques professionnelles (MAP)	2h	2h
Activités pluridisciplinaires	1h45	1h45

Descriptif des matières

- **Entreprise et vie professionnelle** : organisation des services en milieu rural.
- **Bases scientifiques des techniques professionnelles** : étude du monde vivant, nutrition

humaine (anatomie de l'appareil digestif, composition des aliments...), étude des microorganismes, connaissance du public visé (enfant, adolescent, personne handicapée et âgée).

- **Techniques et pratiques professionnelles :**
 - Communication adaptée aux situations professionnelles
 - Service en milieu familial et collectif : préparation des repas, entretien des locaux et du linge, assurer le confort et le bien-être des personnes (toilette, déplacement...), connaître les techniques d'animation (activités physiques, de loisirs...)
 - Activités commerciales : approvisionnement, commande, réception, stockage, mise en vente...
- **Module d'approfondissement professionnel :** selon l'établissement, il permet d'approfondir soit le secteur des services à la personne, soit le secteur de l'accueil-vente, soit les deux.

Stages (ne concerne pas les apprentis)

14 à 16 semaines de stage en entreprise, réparties sur les 2 ans, complètent la formation des élèves.

Examen

Domaine général :

- Expression française et communication, coeff. 2
- Traitement de données mathématiques, coeff. 1
- Education physique et sportive, santé et sécurité, coeff. 1
- Monde actuel (histoire-géographie, éducation socioculturelle et sciences économiques, sociales et de gestion), coeff. 1

Epreuve facultative : Langue vivante étrangère (les points au-dessus de 10 sont multipliés par 2).

Domaine professionnel :

- Bases scientifiques, coeff. 2
- Economie (entreprise et vie professionnelle), coeff. 1
- Techniques et pratiques professionnelles, coeff. 11
- Approfondissement professionnel, coeff. 1

Poursuites d'études

Même si ce diplôme prépare à l'exercice d'un métier, des poursuites d'études sont cependant envisageables.

Exemples de poursuite d'études :

- Bac pro Accompagnement, soins et services à la personne
- Bac pro Accueil-relation clients et usagers
- Bac pro Services aux personnes et aux territoires
- Bac pro Services de proximité et vie locale
- Bac pro Technicien conseil vente en alimentation option produits alimentaires

- Mention Complémentaire Aide à domicile
- Sur concours :
 - . Diplôme d'Etat de technicien de l'intervention sociale et familiale
 - . Diplôme d'Etat d'auxiliaire de vie sociale
 - . Diplôme d'Etat d'auxiliaire de puériculture
 - . Diplôme d'Etat d'aide médico-psychologique
 - . Diplôme d'Etat d'aide-soignant
 - . Diplôme d'Etat d'ambulancier...

Pour connaître les poursuites d'études envisageables en Picardie, consultez le guide régional « Après le CAP ou le BEP », en téléchargement sur www.onisep.fr/amiens

Où se former en Picardie ?

- **En lycée public :**
 - LPA d'Aumont, Coucy-la-Ville (02)
 - LPA de la Haute Somme, Péronne (80)
- **Dans le privé :**
 - MFREO de la Vallée du Retz, Ambleny (02)
 - Lycée Sainte Julie Billiard, Orvillers-Sorel (60)
 - CFPR, Vaumoise (60)
 - Le Moulin Vert, Mesnil-Théribus (60)
 - MFREO, Conty (80)
- **En apprentissage :**
 - CFPPA, Verdilly (02)
 - CFA agricole départemental, Abbeville (80)

en savoir +

- www.onisep.fr et www.onisep.fr/amiens
- www.monstageenligne.fr
- www.portea.fr

Consultez les documents* de l'ONISEP :

- Guides régionaux « Après la 3e » ; « Après le CAP ou le BEP » ; « L'apprentissage en Picardie »
- Parcours « Les métiers du social » ; « Les métiers auprès des enfants et des ados »
- Zoom « Les métiers des services à la personne »
- Diplômes « Du CAP au BTS / DUT » ; « Les bacs pro »
- Fiches métiers

* les documents régionaux sont en ligne sur www.onisep.fr/amiens.

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.