

# Bac Pro Accompagnement Soins et Services à la Personne (Bac PRO ASSP) option A : À Domicile / option B : En Structure

## Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable d'exercer des fonctions auprès de personnes en situation de dépendance temporaire ou permanente en structures médico-sociales, en services d'aide à domicile, en établissements de santé ou en structures d'accueil collectif pour la petite enfance.

Vous évoluerez au sein d'une équipe pluridisciplinaire et en partenariat avec les institutions.

Vous accompagnerez les personnes dans les activités de soins d'hygiène et de confort, d'aide aux actes de la vie quotidienne et de maintien de la vie sociale. Selon l'option, vous participerez à des actions de promotion de la santé en lien avec le projet de l'établissement (option structure) ou à des activités de gestion et de planification du personnel (option domicile).

## Entreprises d'accueil

- Etablissements de santé, publics ou privés dont établissements de rééducation fonctionnelle, de réadaptation...
- Structures médico-sociales ou sociales accueillant des personnes en situation de handicap (adultes ou enfants) ou des personnes âgées.
- Structures d'accueil collectif de la petite enfance, en écoles maternelles.
- Ecole élémentaire auprès d'accompagnant du jeune en situation de handicap

## Prérequis

- **Âge** : de 15 à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : avoir validé une 2<sup>nd</sup>e professionnelle (pour entrer en 1<sup>ère</sup>) ou avoir validé une 1<sup>ère</sup> professionnelle (pour entrer en Terminale). Les titulaires d'un CAP dans le domaine de l'aide à la personne peuvent accéder au cursus Bac Pro en apprentissage en classe de 1<sup>ère</sup>.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

## Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant.
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

\* *Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.*

## Formation par apprentissage

### Code diplôme Code RNCP

option A : 40033003 12296  
option B : 40033004 12301

### Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 4 (cadre européen des certifications), équivalent à un Bac.

### Durée de la formation

1 350 heures (sur 2 ans : 1<sup>ère</sup> et Terminale).

Démarrage en septembre.

### Durée du contrat

1 ou 2 ans, modulable en fonction du positionnement\* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

### Rythme de l'alternance

En moyenne : 2 jours par semaine en UFA, 3 jours par semaine en entreprise. *Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise.*

Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

## Coordonnées de l'UFA



### Lycée le Bréda

10 boulevard Jules Ferry

38580 ALLEVARD

04 76 45 00 18

[www.creffi.fr/allevard-le-breda/](http://www.creffi.fr/allevard-le-breda/)

## Contenu de formation

	Matières
Matières générales	Français
	Histoire-Géographie, Education Morale Civique
	Mathématiques
	Sciences Physiques et Chimiques
	Anglais
	Arts appliqués et culture artistique
	Education Physique et Sportive (E.P.S.)
Matières professionnelles	Pôle 1 : Techniques d' Ergo soin - Biologie - Microbiologie
	Pôle 2 : techniques d'animation- Sciences et Techniques Médico sociales
	Pôle 3 : Techniques de Service à l'utilisateur (Collations, entretien des locaux et nutrition)
	Prévention Santé Environnement (P.S.E.)
	Economie Gestion
	Co- Enseignement
	Chef-d'oeuvre

### Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

- les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)
- la mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets
- une organisation coopérative des apprentissages
- une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

## Évaluations certificatives / Sessions d'examen \*

Epreuves	Coefficient	Type	Forme
<b>E1 : Sciences et Techniques</b>			
• Mathématiques	1,5	CCF	Écrit
• Sciences physiques et chimiques	1,5	CCF	Pratique
• Conduite d'un projet d'accompagnement	4	CCF	Oral
<b>E2 : Technologie</b>			
Analyse de situation(s) professionnelle(s)	4	Ponctuel	Écrit
<b>E3 : Professionnalisme (Bac Pro option A)</b>			
• Accompagnement des actes de la vie quotidienne	4	CCF	Pratique
• Organisation d'intervention à domicile	2	CCF	Oral
• Aménagement et équipement de l'espace privé	2	CCF	Oral
• Economie-Gestion	1	Ponctuel	Écrit
• Prévention Santé Environnement	1	Ponctuel	Écrit
<b>E3 : Professionnalisme (Bac Pro option B)</b>			
• Soins d'hygiène et de confort, de services à la personne en structure	4	CCF	Pratique
• Projet d'animation	2	CCF	Pratique
• Conduite d'action d'éducation à la santé	2	CCF	Oral
• Economie-Gestion	1	Ponctuel	Écrit
• Prévention Santé Environnement	1	Ponctuel	Écrit
<b>E4 : Langue Vivante Anglais</b>	2	CCF	Oral
<b>E5 : Français, Histoire-Géographie, Education Morale Civique</b>			
• Français	2,5	Ponctuel	Écrit
• Histoire-Géographie, Education Civique	2,5	Ponctuel	Écrit
<b>E6 : Arts appliqués et cultures artistiques</b>	1	CCF	Pratique, Écrit et Oral

## Références : Taux moyens du CFA régional

	2021	2020	2019
<b>Taux de réussite globaux</b>	<b>85%</b>	<b>90%</b>	<b>87,06%</b>
• Niveau 3 (CAP / CAPA / MC / TP / DE...)	89,72%	92%	96,69%
• Niveau 4 (Bac Pro / Bac Pro A / BP...)	89,13%	95%	91,89%
• Niveau 5 (BTS / BTSA / titre Bac+2...)	89,97%	88%	82,24%
• Niveau 6 (Formations Bac+3)	85,23%	80%	60%
• Niveau 7 (Formations Bac+4/+5)	70,27%	75%	-
<b>Insertion professionnelle</b> (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	<b>44%</b>	<b>44%</b>	<b>70%</b>
<b>Taux de poursuite d'étude</b>	<b>50%</b>	<b>44%</b>	<b>18%</b>
<b>Satisfaction globale Apprenti(e)</b> (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA)	<b>83%</b>	<b>86%</b>	<b>87%</b>

## Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quiz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

## Après la formation

### Suites de parcours possibles / Passerelles :

- Diplôme d'Etat d'aide-soignant.
- Diplôme d'Etat d'auxiliaire de puériculture.
- Diplôme d'état d'accompagnement Educatif et Social.
- Diplôme d'état de moniteur éducateur.
- BTS Économie sociale familiale.
- BTS Services et prestations des secteurs sanitaire et social.
- Diplôme d'état d'éducateur spécialisé.
- DUT carrières sociales.
- DE en soins infirmiers.

### Débouchés professionnels :

- Agent de soin en EHPAD.
- Agent de service hospitalier en établissements de soin.
- Agent de service hôtelier en structures médico sociales.
- Maîtresse de maison en structures médico sociales.
- Assistant de chargé de secteur en service de soins à domicile.
- Agent de crèche.

## Modalités financières

### Aucun frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût annuel moyen préconisé par France Compétences :

- Option A - A Domicile : 9 250 €.
- Option B - En Structure : 8 000 €.

Pour les employeurs publics d'Etat et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge à 100% par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

## Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 <sup>ère</sup> année	27%	43%	53%*	100 %*
2 <sup>ème</sup> année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 <sup>ème</sup> année	55%	67%	78 %*	100 %*

\* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

### Cas particuliers :

- Vous étiez déjà en contrat d'apprentissage, dans le cas d'une succession de contrats chez le même employeur ou un nouvel employeur pour un nouveau diplôme : maintien du salaire initial (augmentation seulement si modification de la tranche l'âge).
  - Vous intégrez la Terminale Bac Pro en apprentissage après avoir suivi ce diplôme sous statut scolaire jusqu'en 1<sup>ère</sup> année de Bac Pro : La rémunération sera celle d'une 3<sup>e</sup> année d'exécution du contrat.
  - Une majoration de 15 points est applicable à la rémunération réglementaire à laquelle peut prétendre l'apprenti au jour de la conclusion de ce nouveau contrat, si les 3 conditions cumulatives suivantes sont remplies :
    - diplôme ou titre de même niveau que celui précédemment obtenu ;
    - qualification en rapport direct avec celle qui résulte du diplôme ou titre précédemment obtenu ;
    - durée du contrat inférieure ou égale à 1 an.
- À défaut de remplir ces 3 conditions, la majoration de 15 points ne s'applique pas.

## Aides financières de l'apprenti

- Aide pour l'acquisition du **1<sup>er</sup> équipement** (selon OPCO).
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

## Délais d'inscription

**Les inscriptions sont ouvertes à compter de mai 2022.**

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation et 3 mois après.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement\* à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

## Publics accueillis

Formation proposée en mixité des publics apprentis et scolaires.

\* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

## Accès par transport

- Parking gratuit sur place.
- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo.
- Lignes de bus à proximité : 6100 Grenoble <-> Allevard / G60 Pontcharra <-> Allevard / 1664 La Rochette <-> Allevard.
- Transports scolaires : G20 / 6200.
- Gare TER Goncelin et Pontcharra.

## Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui totale.

## Les + de la formation

### • Engagements et partenariats

- Partenariat de l'établissement avec des entreprises
- Label Lycée des métiers
- Lycée du groupe CREEFI

### • Restauration

- Self et restaurant d'application sur place
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

### • Hébergement

Liste de logements chez l'habitant transmise par l'UFA

## Matériel / Équipement

- Salles de cours équipées de vidéo projection, connexion Internet.
- Salles informatiques.
- Salle d'étude, salle de réunion.

Plateaux techniques : salle d'ergonomie soin, salle de TP d'animation, cuisine pédagogique, matériel pédagogique de soins.

## Coordonnées de l'UFA



### Lycée le Bréda

10 boulevard Jules Ferry  
38580 ALLEVARD  
04 76 45 00 18  
[www.creefi.fr/allevard-le-breda/](http://www.creefi.fr/allevard-le-breda/)

### CFA de rattachement :



(siège régional)  
4 rue de l'Oratoire  
69300 CALUIRE ET CUIRE  
[cfa@akteap.cneap.fr](mailto:cfa@akteap.cneap.fr)  
[www.cfa-creap.com](http://www.cfa-creap.com)

Association loi 1901  
Numéro UAI : 0693764S  
N°SIRET : 50304921500026