

ORGANISATION DES STAGES CAPa 1 SAPVER 2025/2026

	1 ^{er} Stage	2 ^{ème} Stage	3 ^{ème} Stage	4 ^{ème} stage
Durée	5 semaines	6 semaines	6 semaines	6 semaines
Type de stage	Au choix	Services aux personnes	Accueil vente	Hygiène des locaux et restauration
Type de structures	Au choix toutes structures de services aux personnes et les structures d'accueil vente	Structures intervenant auprès d'enfants, d'adultes, de malades, personnes âgées. Ecole maternelle publique ou privée, crèche, jardin d'enfants, micro crèche, MAM (Maison des assistantes maternelles), centre de loisirs... Maison de retraite, Foyer logement, accueil de jour, centre de rééducation, domicile... Associations caritatives : Emmaüs, Secours Populaire...	Commerces de proximité Magasins spécialisés Ventes en alimentation générale, en produits frais, de fruits et légumes, en épicerie, en boucherie-charcuterie, en pâtisserie, en poissonnerie, en boulangerie-pâtisserie, au rayon fromages, au rayon traiteur, en poissonnerie, Vendeur en prêt à porter, en bricolage, en équipement du foyer, en articles de bazar	Gîtes, chambres d'hôtes Entreprise de nettoyage Service d'aide à domicile Entretien et restauration dans les structures de SAP Campings Restauration collective : cantine scolaire, collège, lycée, maison de retraite, entreprises... Restauration de loisirs : restaurants, ferme auberge... Cuisine centrale Cafétéria, traiteurs...
Activités à mettre en œuvre selon les capacités professionnelles du jeune	Activités de services aux personnes Activités d'accueil vente	Accompagnement aux gestes de la vie quotidienne Entretien du cadre de vie Mise en place d'activités d'animation	Vérification de produits mis en vente Réassortiment des rayons Entretien des lieux de vente et de stockage Utilisation des documents commerciaux usuels Conseils aux clients Conditionnement du produit Préparation d'une commande Réalisation d'un encaissement et tenue de la caisse	Entretien du matériel et des locaux Préparation des repas Conditionnement Distribution Mise en œuvre des règles d'hygiène et de sécurité