

# BAC PRO ASSP

"ACCOMPAGNEMENT, SOINS ET SERVICES À LA PERSONNE"

Rentrée scolaire 2025/2026



## APPRENTISSAGE

## PRÉSENTATION & OBJECTIFS

Le titulaire du Baccalauréat Professionnel ASSP possède les compétences nécessaires pour travailler auprès d'enfants, de personnes âgées ou de personnes handicapées.

- Il participe à la prise en charge des personnes en perte d'autonomie.
- Il accompagne les personnes dans les activités de la vie quotidienne.
- Il exerce des activités de maintien de la vie sociale.
- Il prépare, distribue des collations conformes au régimes alimentaires et aide à la prise des repas.
- Il réalise les activités d'hygiène et de confort auprès des usagers.
- Il gère une équipe restreinte de professionnels.
- Il contribue au développement et à l'éducation des enfants.

## PROGRAMME DE LA FORMATION

### Les enseignements généraux :

- Français / Histoire-Géographie / EMC
- Mathématiques / Sciences Physiques
- Anglais
- Prévention Santé Environnement
- Économie Gestion
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Éducation Physique et Sportive

### Les enseignements professionnels :

- Pôle 1 : Accompagnement de la personne dans une approche globale et individualisée.
- Pôle 2 : Intervention auprès de la personne lors des soins d'hygiène, de confort et de sécurité, dans les activités de la vie quotidienne.
- Pôle 3 : Travail et communication en équipe pluri professionnelle.
- Pôle 4 : Réalisation d'actions d'éducation à la santé pour un public ciblé dans un contexte donné.

## PRÉREQUIS

Avoir entre 16 et 29 ans  
Avoir effectué une classe de seconde  
Ou être titulaire du CAP AEPE

## MODALITÉS D'ACCÈS

Avoir signé un contrat d'apprentissage  
Parcours proposé à partir de la classe de 1ère  
Parcours en 1 ou 2 ans : possibilité d'aménager le parcours de formation

## DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription à partir de février 2025.  
Pour une rentrée différée, nous consulter.

## DURÉE & DATES

Formation en 2 ans  
De septembre 2025 à juin 2027 :  
18 semaines de cours par an - Soit 1260h  
En complément du lieu d'apprentissage, des périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) auprès de la personne âgée dépendante sont exigées.

## ÉVALUATION DE LA FORMATION

### Examen du Bac Pro :

Cette formation est une préparation aux épreuves générales et/ou professionnelles du Bac Pro ASSP.

Les épreuves se déroulent en contrôle en cours de formation (CCF) et sous forme ponctuelle.

Possibilité de valider un ou plusieurs Blocs de compétences.

### Évaluation de l'action :

Évaluation de la prestation de formation "à chaud".

Enquête du devenir (insertion professionnelle).

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

### Les moyens pédagogiques :

- Enseignements en présentiel
- Plateaux techniques soins à l'enfant et à l'adulte, animation, cuisine et entretien des locaux
- Modularisation de l'enseignement à travers des contextes professionnels
- Pédagogie de l'alternance basée sur le vécu en entreprise



## COÛT DE LA FORMATION

Consulter la grille tarifaire : le coût de la formation est pris en charge par les branches professionnelles (OPCO ou CNFPT). Seuls les frais de restauration et éventuellement d'hébergement restent à la charge de l'apprenti.

## PASSERELLES ET DÉBOUCHÉS POSSIBLES

### Poursuite d'études :

- Diplômes d'État :
  - aide-soignant,
  - auxiliaire de puériculture,
  - infirmier
- BTS Services et Prestations des Secteurs Sanitaire et Social (SP3S)
- BTS Économie Sociale et Familiale (ESF)
- ...

### Perspectives professionnelles :

- Les services liés à la petite enfance
- Les services liés aux personnes dépendantes
- Les structures de soins



## MODALITÉS D'ACCÈS AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

L'ensemble de l'établissement est accessible aux personnes en situation de handicap et aux personnes présentant des difficultés d'apprentissage. Elles peuvent entrer en formation sous réserve d'être déclarées aptes par la médecine du travail.

(Réfèrent handicap - Hadidja ABBOU - [hadidja.abbou@mfr.asso.fr](mailto:hadidja.abbou@mfr.asso.fr))

## LIEU - CONTACTS

**Responsable de la formation:**  
**Mégane COSTA**

MFR-CFA La Grange Colombe  
5, rue de la Grange Colombe  
78120 RAMBOUILLET

01.34.57.15.60

@ : [mfr.rambouillet@mfr.asso.fr](mailto:mfr.rambouillet@mfr.asso.fr)

site : [www.mfr-rambouillet.fr](http://www.mfr-rambouillet.fr)