

BAC PRO ASSP

"ACCOMPAGNEMENT, SOINS ET SERVICES À LA PERSONNE"

Rentrée scolaire 2026/2027



APPRENTISSAGE

PRÉSENTATION & OBJECTIFS

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

- 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 aux régimes alimentaires et aide à la prise des repas.
- Il réalise les activités d'hygiène et de confort auprès des usagers.
- Il participe à la mise en place d'actions d'éducation à la santé.
- 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 janvier 2026.
Pour une rentrée différée, nous consulter.

DURÉE & DATES

Formation en 2 ans
De septembre 2026 à juin 2028 :
18 semaines de cours par an - Soit 1260h au total
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)

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

site : www.mfr-rambouillet.fr