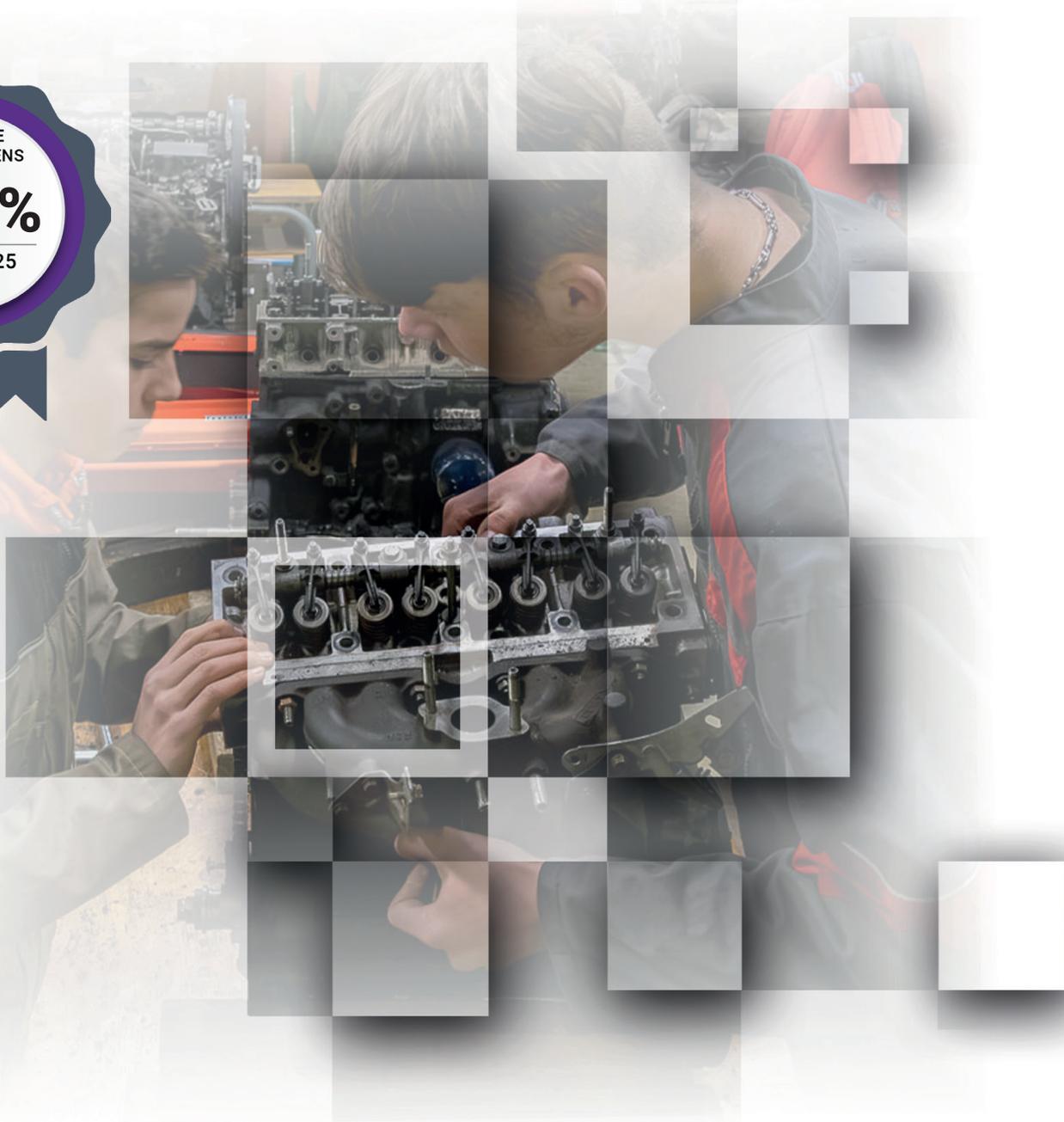




Unité de Formation par Apprentissage

CAP

MAINTENANCE DES MATÉRIELS AGRICOLES



Faire grandir les talents



43, avenue de la gare
48200 St Chély d'Apcher

☎ 04 66 31 00 99

✉ apprentissage@ensemble-sacre-coeur.fr

🌐 www.ufa-sacre-coeur.fr



2
ANS



- **Durée de la formation** : 2 ans
- **Niveau terminal d'études** : CAP
- **Nature du diplôme** : National - Niveau 3
- **Code diplôme** : 500-25221 • **Code RNCP** : 29656
- **Formation diplômante** : par apprentissage
- **Date d'enregistrement de la certification** : nc.
- **Certificateur** : Ministère de l'éducation nationale
- **Coût de la formation** : gratuit pour l'apprenti*
- **Nombre d'heures de la formation** : 840 (en UFA)

* financement OPCO

Le **CAP Maintenance MA**, diplôme d'État de niveau 3, se prépare - *en 2 ans après la 3^e, ou 1 an après un premier diplôme (autre CAP, bac professionnel...)* ou *une 2^{de} professionnelle* - par apprentissage à l'UFA de l'école des métiers Sacré-Cœur de Saint Chély d'Apcher.

En t'engageant dans cette voie, tu seras formé à organiser une intervention de la réception à la restitution d'un matériel agricole. Tu apprendras des pratiques professionnelles telles que changer des éléments, des organes ou des pièces lors de la dépose-repose ou du démontage-remontage de sous-ensembles, réaliser des mesures simples et des contrôles sur les parties mécaniques, électriques, hydrauliques ou pneumatiques.

PRÉREQUIS

- Après la classe de 3^e collège, prépa-métiers, SEGPA (CAP en 2 ans)
- Être titulaire d'un diplôme équivalent ou supérieur (CAP en 1 an)
- Personne en reconversion professionnelle (CAP en 1 an)

QUALITÉS REQUISES

- Être rigoureux
- Être habile manuellement
- Avoir le sens de l'organisation
- Avoir le sens des responsabilités
- Avoir le sens du contact

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les titulaires du CAP Maintenance des matériels option matériels agricoles travaillent dans des entreprises de vente ou location de matériel agricole, dans des garages spécialisés, dans les ateliers d'entreprises de travaux agricoles voire dans des coopératives d'utilisation de matériels agricoles, essentiellement en zone rurale et majoritairement chez les clients. Ils sont soumis à la saisonnalité et aux conditions climatiques.

MÉTIER ACCESSIBLES

- Mécanicien en matériels agricoles

OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'élève apprend à collecter les informations, préparer l'intervention, organiser le poste de travail, constater les symptômes. Il/elle doit être capable de réaliser les opérations de maintenance préventive ou curative, d'exécuter les opérations de préparation, d'adaptation et de mise en service du matériel. Il/elle développe les capacités de s'informer, communiquer, analyser, organiser afin de réaliser une intervention dans le respect des procédures.

Il/elle acquiert des compétences afin de gérer la collecte des informations nécessaires à son intervention ; l'écoute et le dialogue en interne et avec un tiers ; le constat et l'identification de l'état du système ; l'analyse des organisations fonctionnelle et structurelle d'un système ; la gestion du poste de travail ; la mise en oeuvre du système ; les contrôles et les mesures ; réglage et paramétrage ; dépose ou repose ; démontage ou remontage ; la réalisation des opérations de fabrication mécanique ; le contrôle qualité de son intervention.

PROGRAMME DE LA FORMATION

MODALITÉS DE L'ALTERNANCE

- Sur 2 ans : 840 heures sur 24 semaines à l'UFA et 70 semaines de 35h en entreprise
- Sur 1 an : 420 heures sur 12 semaines à l'UFA et 40 semaines de 35h en entreprise

Les contenus détaillés sont accessibles en consultant le référentiel de formation :
<http://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/i001.html>

FORMATION GÉNÉRALE

(pour les personnes qui n'en sont pas dispensées)

- Français - Histoire – géographie
- Mathématiques – Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante : Anglais
- Arts Appliqué
- Éducation Physique et Sportive

FORMATION PROFESSIONNELLE

- Réception d'un matériel en dysfonctionnement
- Réalisation d'une intervention sur un matériel
- Intervention en milieu professionnel
- Prévention Santé Environnement
- Réalisation d'un chef d'œuvre

COMPÉTENCES ACQUISES AU TERME DE LA FORMATION

- Organiser une intervention
- Effectuer un pré-diagnostic
- Réaliser une intervention
- Réceptionner et restituer le matériel
- Rendre compte de son travail, des informations et des observations avec les différents acteurs.

ÉVALUATION ET CERTIFICATION

Dans chaque discipline, l'apprenti(e) est évalué(e) tout au long de sa formation. L'ensemble de ses résultats est enregistré sur notre plateforme ÉCOLE DIRECTE. Tous les semestres, l'ensemble des formateurs se réunit en conseil pour faire le bilan de la période et pour communiquer des recommandations à l'apprenti(e).

EXAMEN

Il comporte six épreuves obligatoires qui peuvent se décliner en sous-épreuves et, au maximum, une épreuve facultative. À chaque unité correspond un bloc de compétences et une épreuve ou sous-épreuve.

Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. L'apprenti(e) ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

À l'issue de sa formation, l'apprenti(e) passe l'ensemble des épreuves constituant le diplôme lors d'une même session.

ÉPREUVES	UNITÉS	COEF	MODE	DURÉE
UNITÉS PROFESSIONNELLES				
EP1 – Réception d'un matériel en dysfonctionnement et prévention santé environnement	UP1	4 ⁽¹⁾	CCF	
EP2 – Réalisation d'une intervention sur un matériel	UP2	5	CCF	
EP3 – Intervention en milieu professionnel	UP3	5	CCF	
UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL				
EG1 – Français et histoire-géographie -enseignement moral et civique	UG1	3	CCF	
EG2 – Mathématiques et physique- chimie	UG2	2	CCF	
EG3 – Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF	
UNITÉS FACULTATIVES				
EF Langue vivante ⁽²⁾	UF1	1	Ponctuel oral	20min

(1) dont coefficient 1 pour l'évaluation prévention santé environnement, uniquement pour les scolaires et les apprentis.

(2) Ne sont autorisées que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur.

Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme.

POURSUITE D'ÉTUDE

- Bac pro Maintenance des matériels option A matériels agricoles
- Bac pro Maintenance des matériels option C matériels d'espaces verts
- Bac pro agroéquipement

DÉBOUCHÉS

Avec l'obtention de ce diplôme, tu seras considéré comme un professionnel de la maintenance agricole, tu pourras travailler dans des entreprises artisanales de réparation et/ou de fabrication de matériel agricole.

Après quelques années d'expérience et/ou une formation complémentaire, tu pourras évoluer vers un poste de chef d'atelier. Tu pourras également te mettre à ton compte en devenant artisan (création ou reprise d'une entreprise).

INDICATEURS

Tous les indicateurs de performance sont à votre disposition en ligne (effectifs, résultats aux examens des deux dernières sessions, taux de rupture, insertion professionnelle...) : www.donbosconice.eu

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise
- Les cours ont lieu en présentiel en classe entière ou demi-groupe.
- Les travaux pratiques se déroulent sur les plateaux techniques dédiés.
- Un accompagnement personnalisé est mis en place si nécessaire.
- Conseils de classe une fois par semestre avec bulletins envoyés aux entreprises et à l'apprenant

CONDITIONS D'ACCÈS

Accès sur dossier et entretien de motivation avec l'apprenti et son représentant légal en cas de minorité.
Des tests de positionnement pourront être mis en place.

PUBLIC CONCERNÉ PAR L'APPRENTISSAGE

- Être âgé de 15 à 29 ans révolus

Sans limite d'âge dans les cas suivants :

- la préparation d'un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu ;
- les travailleurs handicapés ;
- les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise ;
- les sportifs de haut niveau

L'accès est également possible dès l'âge de 15 ans révolus à la condition d'avoir achevé le 1^{er} cycle de l'enseignement secondaire et être âgé de 15 ans au plus tard le 31 décembre de l'année.

Le postulant doit être de nationalité française, ressortissant de l'UE, de la Confédération Suisse, de l'espace économique européen (Islande, Liechtenstein et Norvège) ou étranger en situation régulière de séjour et de travail.

RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI

	10 à 17 ans	18 à 20ans	21 à 25 ans	26 ans et +
1 ^{re} année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2 ^e année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC

Rémunération brute mensuelle minimale d'un apprenti pour un temps plein. Plus d'informations sur le contrat d'apprentissage et sur le montant du salaire : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2918> - <https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/R16148>

AMÉNAGEMENT DE LA FORMATION

Notre Unité de formation pour apprentis est accessible au public en situation de handicap. Nous proposons un accompagnement collectif et personnalisé selon les situations en partenariat avec des organismes spécialisés.

Les personnes en situation de handicap peuvent directement prendre contact avec l'UFA Sacré Cœur puis la référente handicap, afin d'envisager des aménagements de la formation. Mail : referent-handicap@donbosconice.eu

Les personnes ayant une RQTH peuvent également bénéficier d'un aménagement aux principes de la durée de leur contrat d'apprentissage, voire de la quotité hebdomadaire du temps de formation pratique comme théorique. Elles peuvent passer leurs examens selon d'autres modalités que les examens ponctuels ou par contrôle en cours de formation : la forme progressive, c'est-à-dire en étalant la passation des épreuves sur plusieurs sessions. En effet, ils ont la possibilité de valider un/ou des blocs de compétences.

POURQUOI ÉTUDIER AU SACRÉ-COEUR ?

L'UFA Sacré-Cœur se situe dans un cadre idéal et privilégié propice à l'épanouissement de chacun :

Au cœur d'un campus de 4.5 Hectares, où cinq secteurs pédagogiques distincts - collège, lycée général, école hôtelière, école des métiers et pôle d'enseignement supérieur - donnent à chacun la possibilité d'atteindre son niveau d'excellence.

Les plateaux techniques des lycées (hôtelier et industriel), les projets réalisés sur le terrain, les échanges avec des partenaires privilégiés permettent aux jeunes d'être en contact très régulièrement avec le monde professionnel, de vivre des situations réelles et d'appréhender les exigences et opportunités d'emploi du secteur. Cette structure, assure non seulement un environnement au plus proche des exigences des professions mais également l'utilisation d'un équipement professionnel performant.

Un esprit familial au cœur d'un réseau de professionnels favorisant des relations privilégiées qui permettent de répondre à des projets professionnels adaptés au marché de l'emploi.

UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE !

- Dans le choix des entreprises ;
- dans les démarches administratives ;
- la mise en contact avec un professionnel adapté à votre projet ;
- une équipe avec une culture de la formation professionnelle ;
- des référents en charge du suivi des alternants en entreprise.

Dans le cadre de cet apprentissage, à l'issu d'un entretien pour déterminer votre projet professionnel et notre accord d'inscription, nous vous mettrons en contact avec une entreprise pour la signature d'un contrat d'apprentissage qui validera votre inscription définitive.

www.ufa-sacre-coeur.fr/inscription

La formation de l'apprenti s'effectue également au sein de l'entreprise pour laquelle il travaille.

L'apprenti est placé sous la responsabilité d'un maître d'apprentissage (voire deux) choisi(s) en fonction de leurs connaissances professionnelles. Le maître d'apprentissage accompagne l'apprenti tout au long de sa formation pour lui transmettre ses connaissances et savoir-faire. Il est en lien direct avec l'UFA via son livret de suivi.

UN ESPRIT CAMPUS OÙ LA VIE EN COLLECTIVITÉ EST FAVORISÉE

LA VIE EN COLLECTIVITÉ SUR CHAQUE SECTEUR

- Un espace TV
- Un Foyer
- Un Conseil des délégués et de la vie des lycéens
- Un Conseil d'élèves pour le foyer
- Un internat avec des chambres de 4 à 6 lits
- Des activités sportives, culturelles et créatives
- Des soirées à thème pour les internes

LA VIE EN RÉSIDENCE POUR LES MAJEURS

UNE RÉSIDENCE DE 120 STUDIOS ÉQUIPÉS d'un coin cuisine, chambre, d'un espace de travail et d'un espace toilettes et douche.

UN CONSEIL DE VIE DES ÉTUDIANTS (CVE) qui, en relation et dans le respect des valeurs prônées par l'établissement, constitue une incitation à l'implication et l'engagement des étudiants à prendre des responsabilités et initiatives.

OUTILS ET MOYENS TECHNIQUES

- Salles de formation équipées d'ordinateurs et de vidéoprojecteur
- Plateaux techniques pédagogiques équipés d'équipements modernes
- Cloud via Ecole Directe avec mise à disposition des supports pédagogiques
- Centre de documentation et d'informations ouvert tous les jours
- Abonnement de l'établissement aux principaux magazines et journaux de la profession

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE ET ADMINISTRATIVE

- Formateurs et formatrices experts et titulaires au minimum d'un bac+2/+4 et/ou d'une expérience professionnelle d'au moins 5 ans dans le domaine
- Référent de suivi en entreprise
- Référentes handicap et mobilité
- Équipe administrative

HÉBERGEMENT (2025-2026)

Apprentis mineurs et majeurs :

- **Hébergement en internat** : 59€/semaine de présence (restauration incluse)

Apprentis majeurs uniquement :

- **Hébergement en studio** : 95€/semaine de présence (restauration non incluse)

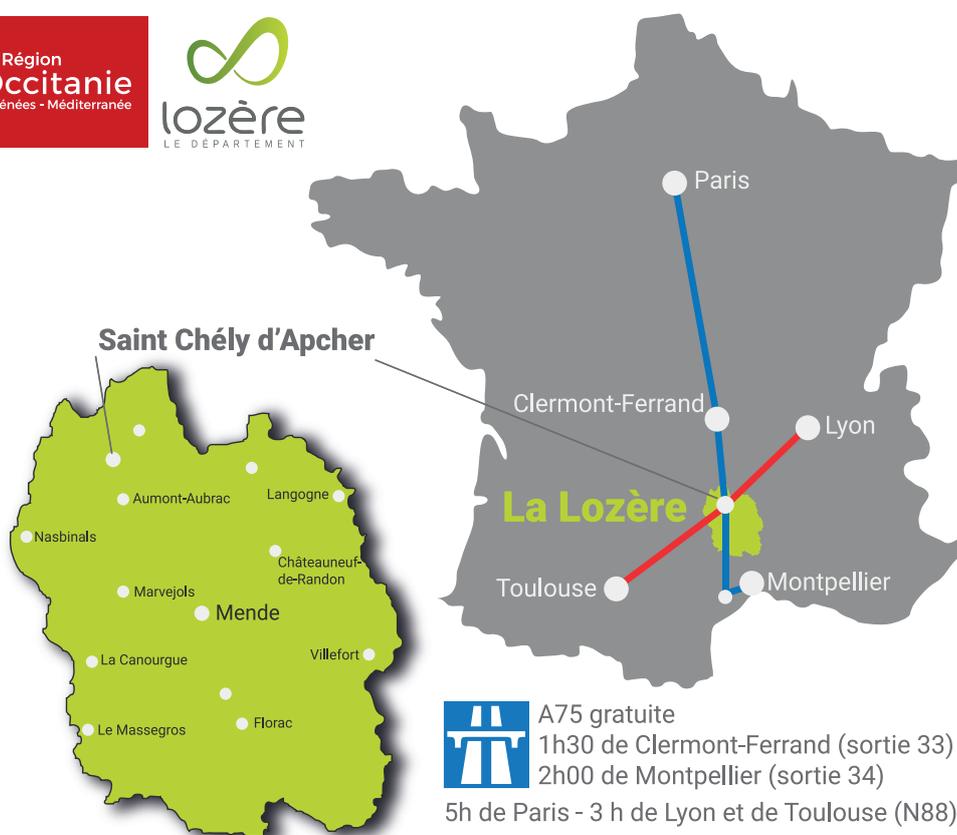
En tant qu'apprenti vous bénéficiez d'une aide de 6 € / jour de présence en internat (hébergement + petit déjeuner).

RESTAURATION (2025-2026)

- Les apprentis ont accès au restaurant scolaire de l'établissement : 6,80€ / repas

En tant qu'apprenti vous bénéficiez d'une aide de 3 € par repas prise en charge par l'OPCO de votre employeur.

ACCÈS



SNCF :

Marvejols > Séverac > Millau > Béziers > Montpellier | Mende > Alès > Nîmes
St Flour > Neussargues > Aurillac | St Flour > Massiac > Brioude > Issoire > Clermont-Ferrand



CARS :

Marvejols > Mende > Langogne | Saugues > Le Puy | Laguiolle > Espalion
Clermont-Ferrand > St Chély > Mende | Millau > St Chély | La Bastide > St Chély

CONTACTS

- M^{me} ORLIAC Sonia directrice adjointe déléguée aux formations en apprentissage : sonia.orliac@ensemble-sacre-coeur.fr
- M. OSTY Benoit Référent de suivi en entreprise : benoit.osty@ensemble-sacre-coeur.fr

Création : Agence Phénix 360
Crédits photos : iox.photographe - Agence Phénix 360

Copyright © 2025 Ensemble Sacré Cœur - St Chély d'Apcher
Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'État

ÉDITION NOVEMBRE 2025