



MFR - CFA CRAON OUDON

FORMATION EN  
PRÉSENTIEL

# 4ÈME ET 3ÈME PAR ALTERNANCE

Options: Puériculture, Animation sociale / Cuisine et produits du terroir/ Multisports

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE



## PRÉREQUIS

- Savoir lire et écrire le français;
- Avoir 14 ans révolu avant le 31 décembre de l'année d'inscription;
- L'entrée en 4ème se fait à l'issue d'une 5ème générale, (possibilité de demander une dérogation si 5ème ou 4ème S.E.G.P.A.);
- L'entrée en 3ème se fait à l'issue d'une 4ème générale, ou 3ème SEGPA après dérogation;
- Entretien de motivation professionnelle et scolaire obligatoire à l'entrée en formation;
- Permettre au jeune de retrouver confiance en lui, en le valorisant, le responsabilisant, en l'accompagnant dans son acquisition d'autonomie;
- Valoriser le jeune par la pédagogie de l'alternance (entreprise-école) et proposer des méthodes de travail et de réflexion.



## FINALITÉS/OBJECTIFS

(APTITUDES ET COMPÉTENCES)

- Définir un projet professionnel à l'aide de nombreux stages dans divers secteurs d'activité;
- Acquérir des connaissances et une formation générale à partir d'une expérience professionnelle;
- Se préparer au Diplôme National du Brevet;
- S'orienter vers un CAP ou un baccalauréat en alternance, en apprentissage ou par la voie scolaire.



## UN CURSUS INDIVIDUALISÉ

**Formation générale** : français, histoire-géographie, mathématiques, sciences physiques, chimie, anglais, éducation physique et sportive, éducation socio-culturelle.

**Temps professionnel** : 32h maximum pour les - de 15 ans, 35h pour les + de 15 ans

découverte des métiers par des visites d'entreprises, interventions de professionnels et d'anciens élèves.

**Temps forts** : activités liées à l'orientation et à la découverte des métiers, accompagnement au projet professionnel, Enseignements Pratiques Interdisciplinaires (EPI).



## STATUT DE FORMATION

Initiale en alternance non rémunérée

OCTOBRE 2024

# VOTRE FORMATION

Contenu	<p style="text-align: center;"><b>Modules Généraux</b></p> <p>Français, Langue Vivante, Histoire - Géographie - Education Morale et Civique, Mathématiques, Physique-Chimie, E.P.S, Education Socio - Culturelle, Technologie de l'Informatique et du Multimédia, Biologie - Ecologie. Enseignements Pratiques Interdisciplinaire (travaux pratiques, réalisation de fiches métiers, échanges sur les pratiques, interventions de professionnels).</p> <p style="text-align: center;"><b>Temps professionnels</b></p> <p>L'élève doit participer aux activités pratiques de l'entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maximum 32 heures pour les moins de 15 ans</li> <li>• 35 heures pour les plus de 15 ans</li> <li>• Stages concernant les métiers de bouche, le bâtiment, l'esthétisme, les services aux personnes, le commerce...</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Les options</b></p> <p><b>Option 'Puériculture, Animation sociale'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Découvrir des techniques de base de la puériculture</li> <li>• Découvrir les métiers liés à ce domaine professionnel</li> <li>• Développer la coopération, la notion d'équipe</li> <li>• Développer la confiance en soi et l'estime de soi.</li> </ul> <p><b>Option 'Multisports'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Découvrir de nouvelles pratiques sportives</li> <li>• Développer la coopération, la notion d'équipe</li> <li>• Développer la confiance en soi et l'estime de soi</li> <li>• Comprendre l'importance de la pratique sportive régulière</li> </ul> <p><b>Option 'Cuisine et produits du terroir'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtriser les bases culinaires</li> <li>• Découvrir le terroir local</li> <li>• Communiquer et travailler au sein d'une équipe</li> <li>• Sensibiliser aux règles d'hygiène de la restauration collective</li> <li>• Valoriser les produits de saison</li> <li>• Travailler l'équilibre alimentaire</li> </ul>	
Durée et délais d'accès	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La formation se déroule sur un cycle de 1 ou 2 ans</li> <li>• 2 semaines à la MFR suivie de 2 semaines de stage</li> <li>• Rentrée en août/septembre.</li> </ul>	
Tarifs	<p><b>Classe de 4ème</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 442.00€ en demi-pensionnaire</li> <li>• 1 908.00€ en internat</li> </ul>	<p><b>Classe de 3ème</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 456.00€ en demi-pensionnaire</li> <li>• 1 941.00€ en internat</li> </ul>
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Validation du socle commun de connaissances et compétences cycle 4 participant à l'obtention du Diplôme National du Brevet;</li> <li>• Soutenance du projet professionnel;</li> <li>• Passage du Diplôme National du Brevet en classe de 3ème.</li> </ul>	
Modalités d'accès	<p>Vous pouvez nous contacter par téléphone, mail ou via notre site internet.</p>	

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

