



4^e & 3^e PAR ALTERNANCE

OBJECTIFS

- Redonner le goût de se former
- Découvrir le monde du travail
- Déterminer son orientation professionnelle
- Présenter le Diplôme National du Brevet de série Professionnelle (à 50% en contrôle continu)

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

► 23 semaines de stage

Dans 3 domaines différents par année (3 mois par stage) :

- Alimentation
- Accueil et vente
- Végétaux cultivés en 4^e
- Stage libre / orientation en 3^e

Avec un suivi pédagogique en milieu professionnel par les moniteurs.

► 17 semaines de formation en MFR

Acquérir des **COMPÉTENCES TECHNIQUES ET PROFESSIONNELLES** (60h) à travers des projets interdisciplinaires : fabrication et vente de produits comme du pain, savons, bonbons... et réalisation / entretien d'un potager.

Des **COMPÉTENCES GÉNÉRALES** : argumenter et communiquer, lire et comprendre, écrire, calculer, modéliser et programmer, représenter, résoudre des problèmes, utiliser les méthodes pour comprendre l'Univers, conduire une démarche d'investigation, préserver sa santé, préserver l'environnement, se repérer dans l'espace et le temps et analyser et questionner des faits humains.

UN SUIVI ÉDUCATIF INDIVIDUALISÉ

- Activités de cohésion de groupe
- Apprentissage de la vie en collectivité (internat, entretien des espaces)
- Entretiens personnalisés / suivi en entreprise avec les moniteurs

ADMISSION

- Entretien de motivation pour la formation
- Être issu d'une classe de 5^e ou 4^e
- Avoir 14 ans avant le 31 décembre de l'année de recrutement

Tarifs : nous contacter



DÉBOUCHÉS

entrée en formation professionnelle
en CAP ou BAC Professionnel

LES + DE LA MFR

- Accompagnement des apprenants présentant des troubles de l'apprentissage (AVS, aménagements pédagogiques)
- Présentation du PSC1 et de l'ASSR
- 3 projets collectifs par an
- Bourse scolaire et subvention transport possibles

