

FORMATION SOUS STATUT SCOLAIRE

*DECOUVRIR LES METIERS DE LA RESTAURATION, PATISSERIE,
DU JARDIN ET DU PAYSAGE*

OBJECTIFS

- ▶ Construire son projet professionnel et préparer le DNB (Diplôme National du Brevet)
- ▶ Découvrir les métiers de la restauration, de la pâtisserie, du jardin et du paysage
- ▶ Développer l'autonomie, l'esprit d'analyse et se construire au travers d'une vie en collectivité

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- ▶ 17 semaines de formation en alternance à la MFR et 21 semaines en entreprises, réparties en 3 stages de 7 semaines chacun (entreprise paysagiste, restaurant, pâtisserie, hôtel, commerce...) suivant le rythme de 1 à 2 semaines (selon le calendrier prévisionnel)
- ▶ Début de la formation en septembre

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT GENERAL

- Français, histoire-géographie, éducation civique et morale, éducation socio-culturelle
- Anglais
- Mathématiques/sciences
- Education physique et sportive

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Sciences et techniques professionnelles,
- Informatique,
- Activités de découverte des métiers et d'élaboration de projets

STAGES EN ENTREPRISES

- 1^{er} trimestre : Accueil, vente
- 2^{ème} trimestre : Cadre de vie et activités de restauration/Aménagements et valorisation de l'espace
- 3^{ème} trimestre : Transformation de produits agricoles

3 stages de
7 semaines

MODALITÉS D'EXAMENS

Diplôme National du Brevet série professionnelle en épreuves terminales

PRÉ-REQUIS

- Sortir d'une classe de 4^{ème}
- Avoir 14 ans au plus tard au 31 décembre de l'année civile
- Entretien de motivation avec le directeur ou un membre de l'équipe pédagogique
- Transmission des bulletins scolaires de l'année précédente et année en cours

LES + DE L'ÉTABLISSEMENT

- ▶ Etablissement à taille humaine
- ▶ Vie en collectivité (internat, services)
- ▶ Pédagogie de projet
- ▶ Interventions de professionnels
- ▶ Travaux de groupes
- ▶ Infrastructures adaptées
- ▶ Projet d'établissement
- ▶ ASSR2

DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études :

Sous statut apprentissage :

- CAP Cuisine
- CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant (CSHCR)
- CAP Pâtissier
- CAPA Jardinier Paysagiste

Sous statut scolaire :

- CAPA Jardinier Paysagiste

CHIFFRES CLÉS

<https://www.mfr-laroque.com>
rubrique
« nos formations en chiffres »

TARIFS

<https://www.mfr-laroque.com>
rubrique « Tarifs »

- ▶ Demi-Pension
- ▶ Pension complète (internat)

Possibilité pour la famille
de bénéficier de bourses de
l'enseignement agricole

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes
d'accessibilité
Réfèrent handicap sur site
pour l'accessibilité pédagogique



CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS - MAISON FAMILIALE RURALE LA ROQUE D'ANTHÉRON

Chemin de la Dévalade - Quartier des Carraires - 13640 LA ROQUE D'ANTHÉRON

Tél. 04 42 50 41 27 - mfr.laroque@mfr.asso.fr - www.mfr-laroque.com