

## ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

en 2 ans



### DURÉE

Rentrée en septembre, possible tout au long de l'année, nous consulter  
24 semaines en centre de formation  
44 semaines en entreprise



### RYTHME D'ALTERNANCE

1 à 2 semaines à la MFR par mois  
2 à 3 semaines en entreprise par mois



### STATUS

Scolaire Ministère Agriculture  
Possibilité d'apprentissage jusqu'à 30 ans ou plus si situation de handicap (prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)  
Contrat de professionnalisation

### LA FORMATION EN ENTREPRISE

#### TYPE D'ENTREPRISES D'ACCUEIL

- Structures accueillants des enfants, pers âgées, malades ou dépendantes : EHPAD, MARPA, ASSAD, SSIAD, hôpital, clinique, MAS, foyer d'accueil, IME...
- Structures ayant une activité d'accueil en restauration et tourisme rural : accueil en Hôtel, restaurant, exploitation agricole (chambre d'hôte, table d'hôte, gîte, accueil en camping et village vacances)
- Structures de vente de proximité : petits magasins de proximité, prêt à porter, bricolage, équipement des foyers, bazar, commerce ambulancier
- Structures ayant une activité d'animation, centre de loisirs, AEJE, accueil périscolaire, crèche

### ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR L'APPRENTISSANT EN ENTREPRISE

- Accueillir et conseiller la clientèle en magasin
- Participer à l'approvisionnement des rayons
- Participer à la préparation des repas et assurer la distribution
- Assurer l'entretien du linge, du matériel et des locaux
- Animer et surveiller enfants et seniors
- Soins aux personnes
- Seconder des personnes dans les tâches de la vie quotidienne (alimentation, animation, habillement...)
- Accueillir et veiller au bien-être des personnes dans les structures de loisir du tourisme vert (chambres, tables d'hôte, gîte)

## LA FORMATION EN MFR

Établissement privé, associatif, sous contrat avec l'État

### OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

Faire découvrir aux jeunes le monde du travail dans les domaines de la santé, animation, accueil, commerce et vente par l'insertion professionnelle de proximité

### COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- Agir dans des situations de la vie courante à l'aide de repères sociaux
- Mettre en œuvre des actions contribuant à sa construction personnelle
- Interagir avec son environnement social
- Etablir une communication avec la personne et son entourage en lien avec son environnement
- Réaliser des interventions d'aide à la personne
- Réaliser des activités de vente
- S'adapter à des enjeux professionnels locaux
- Développer l'autonomie, la polyvalence et la patience

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Sciences économiques sociales et de gestion
- Education socio culturelle
- Technologie de l'information et du multimédia
- Economie sociale et familiale
- Techniques commerciales
- Techniques de mise en place et décoration de table
- Biologie-écologie
- Physique-chimie
- Sciences et techniques professionnelles

### ENSEIGNEMENT GENERAL :

- Histoire, géographie, éducation socio culturelle, biologie-écologie, technologies de l'informatique et du multimédia, sciences économiques sociales et de gestion, lettres, sports, langue vivante

## Les +

- Visite en milieu professionnel
- Ateliers techniques : espaces de soins et petite enfance ou senior, cuisine pédagogique, médiation, bien être
- Diversité, souplesse des choix et de la durée des stages : permet de développer son projet professionnel personnalisé



### Site de formation

MFR DE NAUCELLE - CFA

7 rue de Villelongue - 12 800 Naucelle  
05 65 47 00 60 - mfr.naucelle@mfr.asso.fr  
www.mfrdenaucelle.fr  
Siret 788 185 528 00 23

#### Vos interlocuteurs :

Virginie Dahmane, coordination pédagogique de la formation et suivi socio professionnel  
Nathalie Mouy, Virginie Carrière  
administration de la formation par apprentissage

### VERS QUELS MÉTIERS ?

- Métiers du service à la personne et des publics fragiles et dépendants
- Métiers de l'accueil et de la vente
- Aide à domicile, animation sociale, petite enfance,
- Accompagnant éducatif et social, aux personnes en situation de handicap
- Employé de commerce

### PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Après une 3ème ou un CAP
- Admission après entretien de motivation et dépôt du dossier complet d'inscription réponse sous 20 jours ouvrables environ
- Détails des modalités d'accès sur notre site internet (1)

### EXAMEN

- Diplôme délivré par le ministère de l'agriculture
- Contrôle continu et examen oral final
- Possibilité de modularisation par blocs de compétences
- N°RNCP : 25085 - Certif info : 85120
- MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE, Journal officiel électronique authentifié n° 0116 du 21/05/2015

### POURSUITES D'ÉTUDES

- BAC Pro SAPAT, BAC Pro métiers du commerce et de la vente, BAC Pro métiers de l'accueil, BAC Pro ASSP
- BTS services ou sanitaires
- CAP Accompagnement Éducatif Petite Enfance
- Préparation aux concours aide-soignant, aide médico-psychologique, auxiliaire de vie, auxiliaire de puériculture
- BPJEPS Animation Sociale
- Mention complémentaire Aide à Domicile

### QUELQUES CHIFFRES (1)

- 100% des apprenants ont obtenu leur examen à la session de 2023
- 89% de taux de persévérance en formation de la première année de CAP vers la seconde année

### TARIFS (1)

- Formation initiale : Frais pédagogiques et frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) pension complète 2 000,81 €/an ou demi pension (voir site internet).
- Pour les adultes : possibilité de prise en charge des frais de formation par l'OPCO, Pôle emploi et/ou l'entreprise. Pour plus de détails nous consulter
- Apprentissage : financement via l'OPCO du maître d'apprentissage, tarif selon le barème France Compétences

Nous consulter pour étudier la possibilité de prise en charge financière selon votre situation

### ACCESSIBILITÉ/ HANDICAP

- Accessibilité à la formation: prenez contact avec notre référente handicap pour envisager les aménagements à mettre en place.
- Vous pouvez la joindre au 05 65 47 00 60 ou par mail: delphine.gayraud@mfr.asso.fr



# MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES



Erasmus+  
Enrichit les vies, ouvre les esprits.