

CLASSES DE 4^{EME} ET 3^{EME} PAR ALTERNANCE

FORMATION EN ALTERNANCE ECOLE / ENTREPRISE

PUBLIC CONCERNÉ

Elèves sortant d'une classe de 5^{ème} ou de 4^{ème}

PRÉREQUIS, MODALITÉS D'ACCÈS

- ☐ Age : avoir **14 ans** avant le 31/12 de l'année de rentrée.
- ☐ compléter un dossier d'inscription,
- ☐ participer à un entretien de motivation

OBJECTIFS DES CLASSES DE 4^{EME} ET 3^{EME}

- ☐ Reprendre confiance en soi
- ☐ Apprendre à vivre ensemble
- ☐ Consolider les connaissances de base
- ☐ Découvrir différents domaines professionnels pour bâtir un projet d'orientation
- ☐ Développer l'autonomie, l'esprit d'initiative, le sens de l'engagement et la responsabilité

CONTENU DE LA FORMATION

Matières générales :

Français, Histoire-Géographie, Education morale et civique, Education socio-culturelle, Anglais, Sport, Maths, Sciences, Informatique

Matières professionnelles :

Tutorat, Thème, Parcours, Enseignement Pratique Interdisciplinaire, Communication Professionnelle

DEROULEMENT ET MODALITES DE LA FORMATION

Alternance entre milieux professionnels et séquences de formation à la MFR.
Pédagogie de l'alternance, pédagogie active, Travaux de groupes, Travaux pratiques
Intervention d'organismes extérieurs, visites d'entreprises, et visites culturelles,
Enseignements par thématiques



DUREE DE LA FORMATION

1 an pour la classe de 4^{ème}
16 semaines de cours

1 an pour la classe de 3^{ème}
16 semaines de cours

Formation en présentiel

En suivant le calendrier de l'alternance



CLASSES DE 4^{EME} ET 3^{EME}



STAGES

4 périodes de stage de 6 à 7 semaines par année

Dans tous les domaines, par exemple :

- ☐ **Métiers de la nature** : service espaces verts de commune, paysagiste, horticulteur, maraicher, agriculteur...
- ☐ **Métiers de bouche** : restaurant, traiteur, charcuterie, cantine, cafétéria, boulangerie, pâtisserie...
- ☐ **Métiers de l'accueil et du commerce** : hôtel, restaurant (service), supermarché, parfumerie, coiffure, habillement, office du tourisme, secrétariat...
- ☐ **Métiers de l'artisanat** : automobile, bâtiment ...

Les stages sont à trouver près de chez vous.

EXAMEN ET CERTIFICATIONS

- ☐ Les jeunes des classes de 3^{ème} passent le **Diplôme National du Brevet** série Professionnelle Agricole à la fin juin.
- ☐ **PIX** (compétences informatique)
- ☐ **ASSR 2**
- ☐ **Savoir nager**

ORIENTATION

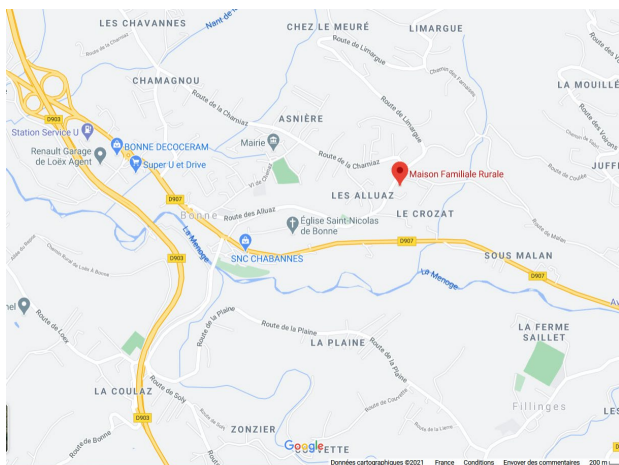
Les jeunes préparent leur orientation tout au long de ces 2 années à la MFR.
Ils s'orientent en **CAP ou Bac Professionnel**.

MATERIEL/EQUIPEMENT

- ☐ Salles de cours équipées de vidéo-projection, tableau numérique, Espace numérique, CDI,
- ☐ Plateau technique: Laboratoire, salle informatique, salle de travaux pratiques

ACCES PAR TRANSPORT

- ☐ Ligne de Bus <https://www.tac-mobilites.fr/itineraires-horaires/lignes/ligne-5>
- ☐ Gare SNCF d'Annemasse <https://www.ter.sncf.com/auvergne-rhone-alpes/gares/87745497/Annemasse>
- ☐ Parking gratuit (véhicules légers)



1154 Route des Alluaz
74380 BONNE
☎ 04 50 39 20 06
mfr.bonne@mfr.asso.fr
<https://mfr-bonne.fr/>

Secrétariat ouvert du lundi
au vendredi de 8:00 à 12:00
et de 13:30 à 17:30

Coordonnées GPS
46.169690
6.334359

HANDICAP

- ☐ Etablissement reconnu H+ (dispositif régional)
 - ☐ Formation accessible aux personnes porteuses de handicaps. Contactez Notre référente H+ Mme Karine DUBARRY au 04 50 39 20 06 pour évoquer d'éventuelles spécificités et accompagnement personnalisé, si besoin.
- Lien vers notre page H+



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



LES + DE LA FORMATION

- ☐ **Restauration et hébergement**
Repas préparés sur place / Internat
- ☐ **Voyage d'Etude** classe verte et classe bleue
- ☐ **Loisirs**
Mur d'escalade
Table de ping-pong
Babyfoot
Terrain de sport
Activités/animations thématiques

RESPONSABLES DE LA FORMATION

Quentin BOUZAT (classe de 4^{ème})
Alain Guy BAZIN (classe de 3^{ème})
Victor HUSSON (classe de 3^{ème})
mfr.bonne@mfr.asso.fr