

**FORMATIONS**

4<sup>ème</sup> / 3<sup>ème</sup>  
 Orientation

Bac Pro  
 SAPAT



CAP Cuisine  
 CAP PSB



VAE  
 Adultes

**MFR – CFA de Matha**



# 4<sup>ème</sup> / 3<sup>ÈME</sup> : ORIENTATION ET DECOUVERTE DES METIERS

(50% en entreprise & 50% à l'école)



« J'ai 14 ans et je veux faire des stages en alternance ! »

Statut	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Statut scolaire- Ministère de l'Agriculture</li> </ul>
Prérequis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sortir d'une classe de 5<sup>ème</sup> ou de 4<sup>ème</sup></li> <li>• Etre âgé de 14 ans avant le 31 décembre de l'année d'inscription.</li> </ul>
Modalités d'inscription	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entretien individuel</li> </ul>
Présentation générale	<p style="text-align: center;"><b>50% à la MFR et 50% en entreprise</b></p> <p>Stages possibles dans <b>tous les secteurs d'activités</b> au sein d'une entreprise, d'une association, d'une structure publique ou privée dans une démarche d'orientation et de découverte des métiers et d'orientation</p>
Objectif	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Donner du sens à l'école</li> <li>• Vivre l'alternance pour se donner les moyens de réussir</li> <li>• Construire son orientation</li> <li>• Obtenir le diplôme national du brevet (DNB)</li> </ul>
Contenu de la formation	<p><b>ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Travailler son projet professionnel et sa future orientation scolaire.</li> <li>- Découvrir le milieu socio professionnel à travers différentes thématiques : mon stage en photos, sécurité au travail...</li> <li>- Développer la notion de travail en équipe et l'organisation de projets</li> </ul> <p><b>ENSEIGNEMENT GENERAL :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Français, Anglais</li> <li>- Sciences et mathématiques</li> <li>- Histoire-géographie</li> <li>- Informatique</li> <li>- Méthodologie</li> <li>- Éducation civique</li> <li>- Langage des arts et du corps</li> </ul>

Modalités pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suivi individuel assuré tout au long du parcours selon la pédagogie des MFR</li> <li>• Partager et grandir en vivant l'internat à la MFR</li> <li>• Périodes de formation en milieu professionnel</li> <li>• Parcours individualisé</li> <li>• Travail de projet en groupe</li> <li>• Visites de stage</li> <li>• Etudes encadrées</li> </ul>
Evaluation	Contrôle en cours de formation et épreuves terminales ( DNB)
Conditions d'accueil	La restauration et l'hébergement sont assurés sur place
Durée	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rentrée en septembre</li> <li>• Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter</li> <li>• 16 semaines en MFR</li> <li>• 22 semaines en entreprise</li> </ul>
Lieu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etablissement à taille humaine</li> <li>• Chaque groupe a une salle attribuée par semaine</li> <li>• Le lieu est adapté à l'accueil des personnes en situation de handicap</li> </ul>
Tarif	Nous consultez - Possibilités d'accès aux bourses pour les apprenants sous statut scolaire.
Suivi de l'action	Suivi de chaque jeune grâce à de nombreux outils : livret d'accueil, carnet de liaison, entretiens individualisés apprenant et/ou responsable légal, visite de stage...
Passerelle /Débouché	Poursuite de formation, Bac Professionnel, CAP, en fonction de son projet professionnel

Référents pédagogiques : GUICHETEAU Eglantine / BONNEAU Patrick  
Réfèrent handicap : GUICHETEAU Eglantine  
Référents administratifs : COMTE Maïté / POUGNARD Véronique



# Bac Professionnel SAPAT

## Services Aux Personnes et Aux Territoires



Une formation pour des jeunes voulant s'orienter vers les métiers de la santé, du social, de la petite enfance, de l'animation, du tourisme rural et de la restauration collective...

<p><b>Statut</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Statut scolaire ou apprentissage (à partir de la 1<sup>ère</sup>) Ministère de l'Agriculture</li> </ul>
<p><b>Prérequis</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Etre issu(e) d'une 3<sup>ème</sup>, d'une 2<sup>de</sup> professionnelle, d'une 2<sup>de</sup> générale, d'un CAPA ou d'une première en relation avec la spécialité</li> <li>La formation est ouverte à toute personne en capacité de réaliser les périodes de formation en milieu professionnel</li> </ul>
<p><b>Modalités d'inscription</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entretien individuel</li> </ul>
<p><b>Présentation générale</b></p>	<p><b>50% à la MFR et 50% en entreprise</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stage possible dans les métiers de la santé, du social, de la petite enfance, de l'animation, du tourisme rural et de la restauration collective... au sein d'une entreprise, d'une association, d'une structure publique ou privée.             <ul style="list-style-type: none"> <li>Cette formation forme un tout et ne peut pas se diviser en blocs de formations.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Objectif</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acquérir un niveau 4 Bac professionnel</li> <li>Acquérir des compétences dans les secteurs du service à la personne</li> <li>Découvrir grâce aux différents stages les différentes structures,</li> <li>Les différents publics et les différentes prises en charge</li> <li>Appréhender la dimension locale et les ressources du territoire</li> <li>S'adapter aux enjeux professionnels</li> </ul>
<p><b>Contenu de la formation</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Une formation professionnelle :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Besoins des personnes - Communication professionnelle - Accompagnement vie quotidienne - Les structures - Le confort - Population - Actions professionnelles</li> </ul> </li> <li>✓ <b>Une formation générale :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Français - Anglais - Histoire-Géographie - Maths</li> <li>- Physique-Chimie - Biologie - Ecologie - ESC - EPS</li> </ul> </li> <li>✓ <b>Une semaine de formation accélérée au Code de la route et passage de l'examen, en partenariat avec l'ECF 17</b></li> </ul>

<b>Modalités pédagogiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suivi individuel assuré tout au long du parcours selon la pédagogie des MFR</li> <li>• Périodes de formation en milieu professionnel</li> <li>• Parcours individualisé</li> <li>• Travail de projet en groupe</li> <li>• Visites de stage</li> <li>• Etudes encadrées</li> </ul>
<b>Evaluation</b>	Contrôle en cours de formation et épreuves terminales
<b>Conditions d'accueil</b>	La restauration et l'hébergement sont assurés sur place
<b>Durée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rentrée en septembre</li> <li>• 17 semaines en MFR</li> <li>• 22 semaines en entreprise</li> </ul>
<b>Lieu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etablissement à taille humaine</li> <li>• Chaque groupe a une salle attribuée par semaine</li> <li>• Le lieu est adapté à l'accueil des personnes en situation de handicap</li> </ul>
<b>Tarif</b>	Nous consultez - Possibilités d'accès aux bourses pour les apprenants sous statut scolaire.
<b>Responsables</b>	COUTANT Martine / MOULON Véronique
<b>Suivi de l'action</b>	Suivi de chaque jeune grâce à de nombreux outils : livret d'accueil, carnet de liaison, entretiens individualisés apprenant et/ou responsable légal, visite de stage...
<b>Passerelle /Débouché</b>	Métiers de services à la personne, du sanitaire et social et de l'animation, Poursuite en BTS, formations médicales et paramédicales, BP JEPS, Concours de la fonction publique et / ou territoriale...

Fiche ROME : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/13905/>

Référents pédagogiques : COUTANT Martine / MOULON Véronique

Réfèrent handicap : GUICHETEAU Eglantine

Référents administratifs : COMTE Maïté / POUGNARD Véronique



# CAP PSR

## Production et Service en Restaurations



**« Je peux travailler en restauration collective, rapide et en cafétéria »**

<b>Statut</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Statut apprenti (e)- Ministère Du Travail de l'Emploi et de l'Insertion</li> </ul>
<b>Prérequis Modalités d'inscription</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Satisfaire à l'entretien de motivation</li> <li>• Signer un contrat d'apprentissage</li> <li>• Avoir entre 15 et 29 ans révolus (sous condition de justifier d'avoir effectué la scolarité du premier cycle de l'enseignement secondaire)</li> <li>• Pas de limite d'âge pour les personnes avec Reconnaissance Travailleur Handicapé</li> <li>• Diplôme organisé en blocs de compétences avec possibilité d'allègement du parcours</li> </ul>
<b>Présentation générale</b>	<p>Le titulaire du CAP PSR est capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité</li> <li>• Mettre en place et réapprovisionner des espaces de distribution, de vente et de consommation, avec des produits à consommer sur place ou à emporter</li> <li>• Accueillir et conseiller des convives ou clients</li> <li>• Prendre et préparer des commandes</li> <li>• Distribuer et servir des repas</li> <li>• Encaisser des prestations</li> <li>• Entretien des locaux, des équipements et du matériel</li> <li>• Contribuer au confort des clients ou convives et à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement</li> </ul>
<b>Objectif</b>	<p>Le titulaire du CAP PSR est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.</p>
<b>Contenu de la formation</b>	<p><b>ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bloc 1 : PRODUCTION ALIMENTAIRE</li> <li>• Bloc 2 : SERVICE EN RESTAURATION</li> <li>• Bloc 3 : PSE (Prévention - Santé - Environnement)</li> </ul> <p><b>ENSEIGNEMENTS GENERALS :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bloc 4 : Français - Histoire Géographie - EMC</li> <li>• Bloc 5 : Mathématiques - Physique - Chimie</li> <li>• Bloc 6 : Education physique et sportive</li> <li>• Bloc 7 : Langue vivante étrangère</li> <li>• Bloc 8 : Arts appliqués et cultures artistiques</li> </ul>

Evaluation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Epreuves ponctuelles en fin de formation</li> <li>• Possibilité d'aménagement des épreuves pour les apprentis en situation d'handicap</li> <li>• Possibilité de dispenses d'épreuves (nous consulter)</li> </ul>
Conditions d'accueil	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demi-pension ou pension complète</li> <li>• 10 candidats maximum par session</li> </ul>
Durée	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 26 semaines sur 2 ans (soit 910h)</li> <li>• En présentiel</li> </ul>
Lieu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etablissement à taille humaine</li> <li>• Salle attribuée par semaine</li> <li>• Cuisine pédagogique</li> <li>• Le lieu est adapté à l'accueil des personnes en situation de handicap</li> </ul>
Tarif	.Le coût de la formation est pris en charge de 50% à 100% en fonction de l'OPCO de l'employeur
Débouchés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Accès direct à l'emploi</b> : restauration rapide, commerciale libre-service, restauration collective, structures publiques, privées, associatives (établissements scolaires, hospitaliers, d'hébergement personnes âgées, foyers logement...), entreprises de fabrication de plateaux repas conditionnés (transports aérien, ferroviaire...).</li> <li>• <b>Évolution possible vers les métiers suivants</b> : Employé qualifié de restauration, Équipier responsable, Responsable de zone ou chef d'équipe, Responsable de préparation, Chef de groupe, Adjoint au responsable, Responsable d'un point de vente...</li> </ul>
Poursuites d'étude	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CAP Cuisine (<a href="http://www.mfrmatha.fr">www.mfrmatha.fr</a>), Commercialisation et services en restauration</li> <li>• Bac Pro : Restauration / Hôtellerie / Cuisine</li> <li>• Bac pro Cuisinier Gestionnaire de collectivité</li> <li>• Bac Pro SAPAT (<a href="http://www.mfrmatha.fr">www.mfrmatha.fr</a>)</li> <li>• Bac pro Commercialisation et services en restauration</li> <li>• Brevet de Maîtrise Secteur Restauration et Alimentaire</li> </ul> <p><b>Exemples de formations possibles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• MC Cuisinier en desserts de restaurant</li> <li>• MC Employé barman</li> <li>• MC Sommellerie</li> </ul>

FICHE ROME CAP PSR : <http://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35317/>

Référent pédagogique : TAUNAY Angélique  
Réfèrent handicap : GUICHETEAU Eglantine  
Référent administratif : POUGNARD Véronique



## CAP Cuisine



« Je peux travailler en restauration traditionnelle »

<p><b>Statut</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Statut apprenti (e) - Ministère du Travail de l'Emploi et de l'Insertion</li> </ul>
<p><b>Prérequis Modalités d'inscription</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Satisfaire à l'entretien de motivation</li> <li>• Signer un contrat d'apprentissage</li> <li>• Avoir entre 15 et 29 ans révolus (sous condition de justifier d'avoir effectué la scolarité du premier cycle de l'enseignement secondaire)</li> <li>• Pas de limite d'âge pour les personnes avec Reconnaissance Travailleur Handicapé</li> <li>• Diplôme organisé en blocs de compétences avec possibilité d'allègement du parcours</li> </ul>
<p><b>Présentation générale</b></p>	<p>Le titulaire du CAP Cuisine est capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage</li> <li>- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire</li> <li>- Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine</li> <li>- Mettre en œuvre les techniques de base et cuisine</li> <li>- Contrôler, dresser et la production</li> <li>- Communiquer dans un contexte professionnel</li> </ul>
<p><b>Objectif</b></p>	<p>Le titulaire du CAP Cuisine est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.</p>
<p><b>Contenu de la formation</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Enseignements professionnels :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ UP1 : ORGANISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE</li> <li>○ UP2 : PREPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE</li> </ul> </li> <li>• <b>Enseignements généraux :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ UG1: Français - Histoire Géographie - EMC</li> <li>○ UG2 : Maths - Sciences Physiques et chimiques</li> <li>○ UG3 : Education physique et sportive</li> <li>○ UG4 : Langue vivante Anglais</li> </ul> </li> </ul>



Conditions d'accueil	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entretien individuel</li> </ul>
Evaluation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Epreuves ponctuelles en fin de formation</li> <li>• Possibilité d'aménagement des épreuves pour les apprentis en situation d'handicap</li> <li>• Possibilité de dispenses d'épreuves (nous consulter)</li> </ul>
Conditions d'accueil	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demi-pension ou pension complète</li> <li>• 10 candidats maximum par session</li> </ul>
Durée	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 26 sessions sur 2 ans (910h)</li> <li>• En présentiel</li> </ul>
Lieu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etablissement à taille humaine</li> <li>• Salle attribuée par semaine</li> <li>• Cuisine pédagogique</li> <li>• Le lieu est adapté à l'accueil des personnes en situation de handicap</li> </ul>
Tarif	.Le coût de la formation est pris en charge de 50% à 100% en fonction de l'OPCO de l'employeur
Débouchés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisinier, traiteur</li> <li>• Commis de cuisine en restauration traditionnelle, commerciale ou collective</li> <li>• Employé de restauration, chef de rang</li> </ul>

FICHE ROME CAP CUISNE : <http://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/26650/>

Référent pédagogique : TAUNAY Angélique  
Réfèrent handicap : GUICHETEAU Eglantine  
Référent administratif : POUGNARD Véronique



## Accompagnement VAE



La VAE est un nouveau droit individuel.

C'est un acte officiel par lequel les compétences acquises par l'expérience professionnelle ou bénévole sont reconnues par l'autorité qui délivre le diplôme ou titre professionnel.

<p>Public</p>	<p>Salariés du privé et du public, demandeurs d'emploi, bénévoles, conjoints d'exploitants ou d'entrepreneurs, conjoints collaborateurs sans statut, collaborateurs, bénévoles associatifs, syndicats politiques, congé parental...</p>
<p>Durée</p>	<p>De 14 heures (Demandeurs d'emploi) à 24 heures (Salariés) maximum réparties sur 6 à 12 mois à compter de la date du premier entretien et jusqu'à la date de présentation du dossier devant le jury. Un accompagnement post jury peut être envisagé.</p>
<p>Objectifs</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transformer son expérience en diplôme :</li> </ul> <p>La VAE est un droit individuel et ouvert à tous, permettant à toute personne (salarié, bénévole, demandeurs d'emploi, avec ou sans contrat CDD/CDI) de faire reconnaître son expérience professionnelle ou bénévole par un diplôme professionnel, un titre, une certification : du CAP au BTS, de la Licence Professionnelle à Ingénieur et Certifications inscrites au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) et dans tout secteur professionnel (Services, commerce, restauration-hôtellerie, administration, agriculture, artisanat, animation,...)</p>
<p>Prérequis</p>	<p>Le bénéficiaire doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Justifier d'une activité d'une durée de 1 an minimum en rapport avec les compétences du diplôme professionnel visé</li> <li>• Avoir déposé le livret 1 au Ministère correspondant au diplôme professionnel visé et avoir reçu la recevabilité</li> </ul>
<p>Conditions d'accueil</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entretien individuel</li> </ul>

<p>Contenu de la formation</p>	<p>L'accompagnement se déroule en plusieurs phases de la façon suivante :</p> <p><b>Phase 1 : Elaboration du dossier sur 6 mois (14 à 18 heures)</b>  Expliquer les attendus du dossier de validation - Décoder le référentiel professionnel du diplôme demandé avec le candidat - Aider le candidat à partir d'un entretien individuel à choisir les tâches et activités à décrire afin de mettre en évidence aux vues des emplois occupés et des activités professionnelles, les compétences, aptitudes et connaissances acquises - Conseiller à la rédaction du dossier, suivi, élaboration, précisions demandées, relecture.</p> <p><b>Phase 2 : Préparation de l'entretien oral</b>  Préparer le candidat à l'entretien avec le jury : expliquer les objectifs de l'entretien, entraînement oral.</p> <p><b>Phase 3 : Entretien post-jury pour les candidats</b>  Effectuer un bilan avec le candidat dans les 2 mois qui suivent la réception de la notification du jury- Interpréter la décision du jury et analyser les préconisations du jury afin de préparer l'évaluation complémentaire - Construire un plan d'action afin d'atteindre la totalité de la certification dans les 5 ans réglementaires.</p>
<p>Durée</p>	<p>De 14 heures (Demandeurs d'emploi) à 24 heures (Salariés) maximum réparties sur 6 à 12 mois à compter de la date du premier entretien et jusqu'à la date de présentation du dossier devant le jury.</p>
<p>Lieu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salle attribuée avec connexion internet</li> <li>• Le lieu est adapté à l'accueil des personnes en situation de handicap</li> </ul>
<p>Financement</p>	<p>Pour les salariés, le financement peut être pris en compte dans le cadre du CPF (Compte Personnel de Formation).</p> <p>Pour les demandeurs d'emploi, la région Nouvelle Aquitaine finance l'accompagnement VAE après validation du projet avec le conseiller référent Pôle Emploi qui vous dirige vers le chargé de mission en charge des VAE proche de votre secteur.</p>

Référent pédagogique : TAUNAY Angélique  
Référent administratif : BONNAUD Sandrine

## Localisation



## Accès



- **Facilités de parking :**  
Parking privé de l'organisme, gratuit +  
Parking dans la rue
- **Accessibilité aux personnes en situation de handicap + équipements adaptés**

Accès par le bus :  
**Ligne 3006 Aigrefeuille-Saintes-Matha**

MAJ 19/04/2021