

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

CFA - MFR LA BAGOTIÈRE

Formation par alternance de la 4^e au BTS

Formation initiale
(sous statut scolaire et apprentissage)

Formation continue

4^e, 3^e

- Découverte professionnelle

CAPa

- Services Aux Personnes Vente en Espace Rural

BAC PRO

- Services Aux Personnes et Aux Territoires (2^{de} et 1^{re})
- AGOrA – Gestion Administration

BTS

- Gestion de la PME
- Développement, Animation des Territoires Ruraux (BTSa)



Édition 2021

02 31 27 94 94 – mfr.bagotiere@mfr.asso.fr

www.bagotiere.mfr.fr

www.facebook.com/mfrbagotiere



Frédéric BRION

Agent général

HABITATION / SANTE / AUTO / PREVOYANCE / PROFESSIONNELS

21, route de Thury-Harcourt - 14220 CROISILLES - Tél. 02 31 79 71 99 - croisilles@thelem-assurances.fr

N° immatriculation Orias 17006470

 **Au Verson Fleuri**
Artisan fleuriste

35bis rue du gal Leclerc
14790 Verson

02 31 26 89 34

SECURITEST
CONTROLE TECHNIQUE AUTOMOBILE

 **Sylvie & Pascal MOULIN**

Horaires : Du mardi au vendredi : 8h30 / 12h et 14h / 18h30
Le samedi : 8h30 / 12h et 14h / 18h30

CTSN Moulin - ZA 2 Avenue de la communauté
14220 THURY-HARCOURT - Tél. 02 31 39 72 44

BOULANGERIE LEBAILLY
Boulangerie - Pâtisserie - Chocolaterie

49 rue Nationale - 14220 ST LAURENT DE CONDEL
Tél. : 02 31 79 37 87

PUBLI DIFFUSION
AGENCE DE COMMUNICATION



Démarquez-vous grâce à nos :

- Supports de qualité à votre image
- Nombreuses références, preuve de notre sérieux et de notre rigueur
- Services compétents qui prennent en charge pour vous la totalité des opérations

Vous souhaitez communiquer ?

Notre agence vous fournit gratuitement, grâce à la publicité, les moyens de véhiculer votre image en vous proposant un large choix de supports :

Bulletins municipaux, agendas revue fiduciaire, carnet de parcours de golf, guides touristiques, gazettes, chemises contact, annuaires, plans de ville, dépliants...

44, rue Quesney - 76300 SOTTEVILLE-LÈS-ROUEN

44, rue Quesney - 76300 Sotteville-lès-Rouen - Tél. : 02 32 184 184 - Fax : 02 32 184 185 - Mail : publi@publidiffusion.fr - Site : www.publidiffusion.fr

Mot de la Présidente

En septembre 1962, l'association de la Maison Familiale Rurale ouvrait les portes du Château de la Bagotière pour accueillir les 24 premiers élèves. 60 ans plus tard ce sont près de 180 jeunes et adultes qui sont accueillis sur le site du château de la Bagotière.

Depuis la rentrée de septembre 2019, afin d'optimiser les locaux et installations du site du château de la Bagotière tous les groupes en formations de la 4^e au BTS sont accueillis sur le site. Cette réorganisation voulu par le Conseil d'Administration a permis à la fois de favoriser une dynamique entre les groupes en formation mais aussi au sein des équipes.

C'est ainsi, qu'au cours de toutes ces années, la Maison Familiale Rurale s'est adaptée régulièrement aux besoins des jeunes, des familles, des professionnels. La Maison Familiale est gérée et animée par un Conseil d'Administration qui en a l'entière responsabilité légale, morale et financière. Il est composé de parents d'élèves. L'Association (loi 1901)

est signataire d'un contrat de participation au service public d'enseignement avec le Ministère de l'Agriculture. Son rôle est d'assurer la gestion matérielle et éducative de l'établissement. L'Association est membre des structures fédératives territoriales, régionales et nationales des Maisons Familiales Rurales. Ensemble, administrateurs et équipe pédagogique prennent des initiatives, élaborent des projets et décident des actions à engager pour assurer une formation de qualité. Les valeurs éducatives appliquées permettent aux jeunes d'acquies progressivement l'autonomie et les préparent à la prise de responsabilités.

La Maison Familiale Rurale, c'est aussi une méthode pédagogique originale : l'Alternance, qui permet à l'élève de passer de l'observation et de l'expérience pratique en stage à un enseignement général et théorique.

À la Maison Familiale, l'équipe pédagogique accompagne les jeunes dans la réalisation de leur projet personnel et professionnel. Le partenariat avec les entreprises, les échanges permanents avec le monde professionnel, l'ouverture sur le monde, permettent aux jeunes de s'orienter, de progresser, d'acquies une expérience et des compétences et de s'adapter à l'évolution du monde socio-économique. L'ambition de la maison familiale rurale est de tout mettre en œuvre pour la réussite tant personnelle que professionnelle de chaque jeune ou adulte accueilli sans oublier, d'y associer les familles et de contribuer au développement de notre territoire en restant à l'écoute des besoins. Dans cette dynamique, les membres du Conseil d'Administration et l'ensemble du personnel de la MFR se sont engagés dans une démarche collective de réflexion et de réécriture du Projet d'Association de la MFR de la Bagotière autour de 2 axes principaux :

- Contribution à une réussite de la personne (insertion sociale, citoyenne et professionnelle des jeunes et des adultes) accueillis en parcours de formation.

- Connexion aux territoires et aux métiers pour être en phase avec les évolutions sociétales, technologiques, économiques...

L'intérêt de ce projet est de nourrir la vie associative, de développer l'accompagnement éducatif et de favoriser les innovations pédagogiques afin de continuer à répondre aux besoins des familles et des apprenants.

Une prochaine étape va être notre engagement dans la démarche qualité de notre association, la RSO - Responsabilité Sociétale des Organisations -.

Nicole POUTREL



Mot de la Directrice

Un autre regard sur la formation

À la rentrée 2010, après 20 ans passés à la MFR de la Bagotière en tant que formatrice, j'ai accepté le poste de direction.

Voilà 10 ans, que j'accompagne en collaboration avec leurs familles et l'équipe, les jeunes et adultes de la Maison Familiale vers la réussite tant personnelle que professionnelle.

Le poste de chef d'établissement est un métier très différent mais tout aussi passionnant.

Les projets menés avec le Conseil d'Administration pour et avec les jeunes sont nombreux, tant sur le plan de la pédagogie que de l'éducatif.

En MFR on partage la conviction qu'aujourd'hui on peut réussir sa vie professionnelle et son épanouissement personnel sans passer obligatoirement par le cursus traditionnel.

« Un pied solidement ancré dans la vie active, un autre dans les salles de classe : c'est la combinaison gagnante pour affiner son orientation professionnelle et se construire un avenir réfléchi et abouti ».

La MFR de la Bagotière, propose un enseignement s'appuyant sur des valeurs clés :

- **Un établissement à taille humaine**, avec un projet éducatif qui repose sur la vie de groupe. Le jeune vit à la MFR durant la semaine. L'internat aide ainsi chaque jeune à se construire et à vivre un apprentissage original de la vie sociale et citoyenne.
- L'alternance, avec 50 % du temps passé en stage, **permet un véritable apprentissage du métier** sur le terrain aux côtés de professionnels.

- **Un établissement ouvert sur son territoire** afin de pouvoir répondre aux besoins de formation ou d'animation du tissu local.

- **Une équipe pédagogique impliquée** dans laquelle toutes les personnes salariées de l'établissement ont à cœur d'aider chaque élève à élaborer son parcours personnel et professionnel.

En travaillant sur la remobilisation, sur l'encouragement, sur la diversité des situations d'apprentissage, sur une nouvelle relation avec les adultes, l'alternance permet de retrouver du sens à l'école, de se projeter, et, même, de s'épanouir. L'accompagnement de l'équipe pédagogique en MFR, se fait, d'abord, sur la connaissance de soi, sur le projet, sur les méthodes de travail et l'organisation : Travailler sur le savoir-être et sur le sens donné aux études, avant les connaissances.

Ce mode de formation complémentaire à l'enseignement dit « classique » est également original dans son organisation, puisque celui-ci s'articule autour d'un Conseil d'Administration composé de parents et/ou maîtres de stage et d'une équipe salariée composée de « moniteurs » mais aussi de surveillantes-animatrices d'internat, de personnel administratif et d'entretien, tous concernés par la formation des jeunes ou adultes en formation à la MFR.

Cette formation pratique et opérationnelle, convient particulièrement aux jeunes ou adultes qui recherchent du concret, meilleur gage d'une bonne insertion professionnelle à la fin du parcours de formation. Accueil et suivi personnalisés, climat éducatif familial, apprentissage de la vie en commun, de l'autonomie, de la citoyenneté sont les valeurs que revendique notre établissement et que j'ai à cœur de faire vivre.

Le projet éducatif des MFR, c'est de révéler le potentiel de chaque jeune en formation. Au-delà des contenus, avec l'alternance MFR, il s'agit d'insuffler aux apprenants, de la force, du courage et de les aider à déployer leurs ailes.

Un jeune qui pense qu'il est capable, sera capable ! C'est comme cela qu'on peut réussir autrement. « L'encouragement est au jeune, ce que l'eau est à la plante ! »

Valérie DAVIGNON

Historique

Le château fut construit au XVIII^e siècle en remplacement d'un manoir du XVI^e ayant appartenu à la famille Poisson, imprimeur à Caen au XIX^e siècle.

À la rentrée de septembre 1962, la Maison familiale ouvre 2 classes et accueille 24 élèves. À l'origine, les élèves étaient en majorité du milieu agricole et la formation dispensée était essentiellement agricole et ménagère. Après 8 jours à l'école, les jeunes repartaient 15 jours chez leurs parents pour observer et mettre en pratique les notions apprises à la maison Familiale. Aujourd'hui, les stages sont effectués dans des domaines professionnels.

Peu à peu les effectifs ont augmenté (60 à 70 élèves) et la formation se déroulait sur 3 années. Présidée par M^{me} Leroy-Ladurie, l'association devient propriétaire du Château en 1972.

Aujourd'hui Présidée par M^{me} POUTREL Nicole et dirigée par M^{me} DAVIGNON Valérie depuis septembre 2010, la Maison Familiale a connu un formidable essor en 20 ans avec une augmentation des effectifs, l'ouverture de nouvelles classes avec des formations diversifiées allant de la 4^e au BTS, l'aménagement des bâtiments, la construction nouvelle, afin d'offrir aux jeunes des locaux spacieux avec des équipements performants et un cadre de vie de qualité.

Une base associative

Le conseil d'administration, composé de 14 membres, est très à l'écoute des besoins du milieu. Régulièrement, il réfléchit à la place de la Maison Familiale, à son adaptation et à la mise en œuvre de formations nouvelles pour mieux répondre aux attentes du milieu.

Un établissement à taille humaine.

Forte de plus de 59 ans d'expérience dans la formation en alternance (plus de 50% du temps) la MFR de la Bagotière propose des formations qui permettent à des jeunes et des adultes de construire leur projet professionnel et personnel.

Un accompagnement individualisé (entretien, échange, soutien scolaire) permet à chaque jeune de progresser. Avec l'aide des formateurs, les jeunes ou adultes découvrent les professions et s'orientent en fonction de leurs goûts, de leurs aptitudes et des débouchés. Les activités menées mettent l'apprenant en production de savoir par la conduite de recherche, seul ou en groupe avec compte-rendu, exposé voire une mise en commun.

Objectifs de la Maison Familiale

Notre association est gérée par un Conseil d'administration composé de parents d'élèves actuelles et d'anciens parents d'élèves.

1. Projet Éducatif

La dimension éducative reste notre priorité.

L'apprentissage du comportement et du « savoir être » pour les jeunes, demeure pour nous une valeur essentielle.

En fonction de l'âge des jeunes et de leur niveau de formation les objectifs peuvent varier mais d'une façon générale, nos priorités sont :

Apprendre le respect :

- Se respecter soi-même : Lutter contre les conduites à risques (alcool, tabac, drogue...).
- Respecter les personnes : Autres jeunes, monitrices, surveillantes, parents, maîtres de stage. Apprendre la tolérance.
- Respecter le matériel.

Ainsi, dès les premières semaines de formation, l'équipe veille à donner des repères (règlement, règles de vie) pour une meilleure vie en collectivité.

Accompagner individuellement chaque jeune ou adulte (soutien scolaire, tutorat, entretiens individuels)

- Donner le goût du travail bien fait, le sens de l'effort, l'envie d'apprendre.
- Aider le jeune à s'orienter.
- Le valoriser dans les différentes activités

Développer l'autonomie, la prise de responsabilité, l'ouverture.

- Amener les jeunes et les adultes à s'engager, à prendre des responsabilités notamment par les projets de classe, par les activités socioculturelles organisées dans le cadre du plan d'animation de la vie résidentielle.
- Ouverture au monde extérieur : voyage, conférence, échange, semaine européenne, stage à l'étranger.
- Développer l'esprit d'équipe.

Le respect, l'écoute, la considération, l'accompagnement, permettent à chaque jeune de se prendre en charge, d'être acteur dans sa formation et de devenir autonome et responsable.

2. Projet Pédagogique

Une formation par alternance

Appliquant la pédagogie de l'alternance, les jeunes sont au moins 50% du temps en stage avec des études concrètes à réaliser.

Cette pédagogie associe formation générale et formation professionnelle. Elle permet aux jeunes de se qualifier, d'acquérir de l'expérience et le sens des responsabilités.

La conduite de l'alternance nécessite de :

- Élaborer et communiquer un plan de formation, réactualisé chaque année, qui prend en compte les observations et acquisitions de stage.
- Préparer les séjours en entreprise tant avec les entreprises qu'avec les jeunes.
- Assurer un suivi régulier des activités des jeunes et des stages (visite de chaque jeune ou adulte au moins une fois/an).
- Mettre en place un fichier de suivi. Au retour à la MFR : valorisation de l'expérience acquise, bilan individuel, partage d'expérience entre les élèves.
- Élaboration d'un portefeuille de compétences.
- Assurer la recherche de stage en concertation avec les familles.

3. Projet de la Vie Associative

Pour la MFR cela signifie :

- Responsabiliser les familles en les associant, à nos activités, à nos décisions : accueil à la MFR, réunions de parents, visites aux familles, participation aux évaluations, à des commissions.
- Associer les maîtres de stage et les professionnels, en les amenant à participer davantage à la formation : évaluations, visites de stage, réunions, comité de pilotage, groupe de travail.
- Favoriser le développement des compétences et la cohérence de l'équipe : mise en œuvre du plan de formation avec notamment des sessions d'équipe et des stages en entreprise pour tous les salariés.

D'une façon générale, faciliter l'accueil des parents, développer les relations avec les familles, intensifier les échanges parents, monitrices, maîtres de stage, membres du Conseil d'Administration. Un climat de confiance doit exister entre tous les partenaires (jeunes, équipe, parents, maîtres de stage).



Préparation d'un plan d'étude sur la MFR de la Bagotière : Interview de Valérie DAVIGNON (directrice)

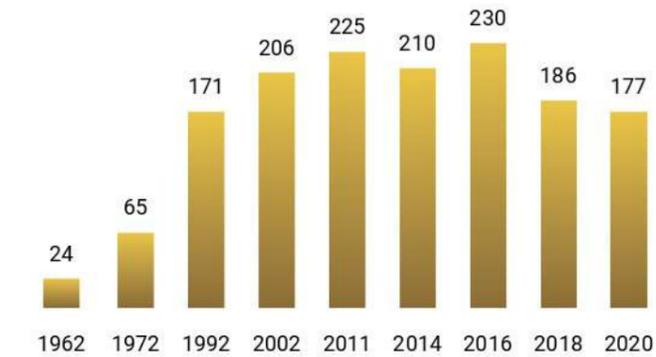
Méthode Pédagogique : Réussir autrement

Plus de 20 personnes compétentes et qualifiées composent l'équipe pédagogique.

À l'écoute des besoins des jeunes, des familles, des entreprises, l'équipe ne cesse d'adapter la formation aux exigences de l'évolution.

Soucieux de la progression et de la réussite de chaque élève, les formateurs de la Maison Familiale ont, non seulement un rôle d'enseignant, mais surtout un rôle éducatif. Tout au long de l'année, une collaboration étroite entre parents, maîtres de stage, entreprises, formateurs permet le suivi de chaque jeune, en l'aidant à progresser, à devenir autonome et ainsi à réussir.

Les effectifs



Équipements modernes

Au cours de ces dernières années, la Maison Familiale de la Bagotière a réalisé des investissements importants, pour dispenser un enseignement de qualité, et proposer aux jeunes des équipements modernes.

Ces équipements et ces travaux ont pu être réalisés grâce aux subventions du Conseil Départemental, du Conseil Régional et du FEDER.

- Des salles de cours spacieuses. Une salle d'informatique avec 20 ordinateurs multimédias pour des cours techniques et de l'enseignement assisté.
- Un foyer ou salle de sport, un parcours de santé pour le sport.
- Une salle de santé.
- Un lieu de vie (pour les jeunes).
- Une cuisine pédagogique.



Quelques dates clés

1990

Construction d'un bâtiment pédagogique comprenant 8 salles de cours dont 1 salle d'informatique et bureautique.

1996

Agrandissement de la cuisine à l'annexe.

1999

Incendie dans le Château de la Bagotière.

2000

Extension de l'annexe avec la construction d'un nouveau bâtiment avec internat, salle de conférence et salle de détente.

2000-2001

Reconstruction et rénovation du Château de la Bagotière.

2014

Construction d'une nouvelle cuisine de collectivité, salle à manger avec self et salle de réunion. Réaménagement de l'internat sur l'annexe.

2021

Implantation d'un terrain multisport.



Des formations diversifiées

Actuellement, dans le cadre d'un contrat avec le Ministère de l'Agriculture, la Maison Familiale conduit des formations dans le domaine :

- de l'orientation (4^e, 3^e)
- des services aux personnes (niveau 3 : CAPA, BEPA, BAC Pro)
- des services aux entreprises (niveau 4 : BAC Pro)
- des services aux territoires (niveau 5 : BTSA)

D'autre part, depuis 1997, la Maison Familiale offre une possibilité de formation pour des adultes, avec la préparation d'un BTS gestion de la PME en formation continue, en un an, et répond ainsi aux besoins des entreprises.

Après leur passage à la Maison Familiale, les jeunes poursuivent leur formation ou accèdent au monde du travail. Pour les jeunes sortis en juin 2020, le taux d'activité (études ou emploi) s'élève à 88 %.

Résultats aux examens



REMISE DE DIPLÔMES

Examens en %	2019	2020	2021
DNB - Brevet des collèges	79	73,53	65
CAPa SAPVER - Services Aux Personnes Vente en Espace Rural	94	100	100
BEPA - Services Aux Personnes - Certification	95	100	93
BEP - Métiers des Services Administratifs - Certification	77	100	-
BAC PRO - Gestion Administration	100	100	87,5
BTS - Gestion de la PME	80	100	100
BTSA - Développement Animation des Territoires Ruraux	90	91	80

L'alternance ou « Comment se former autrement »

Se confronter au milieu professionnel dès les classes de 4^e – 3^e, vivre déjà sa passion tout en poursuivant ses études en CAP, Bac Pro, BTS et au-delà..., c'est possible avec les formations par alternance.

Des stages pour 50 % du temps de formation :

Les jeunes sont la plupart sous statut scolaire (tout en étant en alternance) mais peuvent dans certaines formations bénéficier du statut d'apprenti (rémunération selon la législation en vigueur).

Les parcours en formation continue sont également en alternance pour le BTS Gestion de la PME.

Régulièrement l'équipe pédagogique de la MFR de la BAGOTIÈRE va à la rencontre des jeunes, des adultes et de leurs tuteurs sur les lieux de stage. C'est ainsi que plusieurs visites sont programmées. Forte d'un réseau d'environ 450 entreprises avec lesquelles nous collaborons dans le cadre de l'alternance, cette rencontre est l'occasion de faire un bilan sur les acquis professionnels du jeune et de maintenir le lien avec le terrain qui est un partenaire indispensable de la formation.

À l'école

Un enseignement général :

Mathématiques, français, histoire – géographie, sciences physiques, biologie, sciences économiques et humaines, anglais, informatique, économie.

Un enseignement professionnel (selon les filières choisies) :

- Cuisine, couture, économie sociale et familiale, puériculture, activités socio culturelles.
- Vente, technologie des produits – commerce – législation.
- Sciences humaines – sciences sociales – santé – secourisme – animation - relations humaines.
- Organisation, communication, droit, administration, comptabilité, commerce, bureautique.

Des activités culturelles et sportives : Sport, tennis, visites d'études, soirées culturelles, théâtre...

Bienvenue à l'internat !

L'internat de la Bagotière est un lieu de vie où chacun doit pouvoir trouver sa place. Les élèves n'y feront pas que dormir, au contraire ! De nombreuses veillées y sont organisées. Ainsi, les élèves internes participent deux soirs par semaine, les mardi et mercredi en général, à diverses activités mises en place par l'équipe d'animation.

Grands jeux extérieurs ou intérieurs, karaoké leur permettent par exemple de s'amuser et d'apprendre à se connaître. Ces soirées favorisent l'intégration de chacun au sein du groupe.

Une grande veillée d'intégration est d'ailleurs organisée la première semaine pour chaque groupe. Des intervenants extérieurs viennent aussi partager leur passion avec les élèves tout au long de l'année. Zumba, atelier cirque, danse africaine ou encore des conférences sur des pays de l'autre bout du monde viennent rythmer l'année.

Enfin, les élèves sont aussi acteurs de la vie résidentielle : ils préparent, avec l'aide des animatrices, une veillée de Noël et une veillée de fin d'année, deux temps forts de l'année qu'ils ont plaisir à partager avec toute l'équipe pédagogique, réunie pour l'occasion. Tout cela donne souvent lieu à des souvenirs impérissables !

L'internat est également possible en BTS.

4^e et 3^e Découverte professionnelle

Objectifs :
Retrouver gout aux études et définir son orientation

- Acquérir des méthodes de travail.
- Suivre une formation générale tout en étant actif.
- Compléter et élargir les connaissances des jeunes.
- Préparer son entrée en formation technique ou professionnelle (CAP - BAC Pro).
- Préparer le Diplôme National du Brevet, série Professionnelle.

Délai d'accès, dates et durée de formation

Inscription traitée en tout temps.

- En 4^e : formation sur 1 an (10 mois) : de septembre 2021 à juin 2022 (16 semaines de cours et 20 semaines de stage).
- En 3^e : formation sur 1 an (10 mois) : de septembre 2021 à juin 2022 (16 semaines de cours et 19 semaines de stage).

Prérequis

- Conditions d'admission :
 - Élève admissible en formation (sous réserve d'avoir 14 ans avant le 31 décembre) :
 - dès la sortie de 5^e : pour une entrée en 4^e.
 - dès la sortie de 4^e : pour une entrée en 3^e.
- Modalités d'admission :
 - Demande étudiée individuellement en fonction du projet professionnel et du livret scolaire.
 - Inscription avec entretien de motivation du projet professionnel.

Statut

Formation initiale : élève sous statut scolaire.

Tarif (Année 2021/2022)

- Sous statut scolaire (possibilité d'obtention de bourse nationale via le Ministère de l'Agriculture).
 - En 4^e ou 3^e :
 - Formation avec pension complète : 1934 €.
 - Formation avec demi-pension : 1293,50 €.

Formation

- Méthode pédagogique basée sur l'alternance, école – stage. S'appuyant sur des visites, des interventions et des thèmes d'études, la formation générale occupe une place significative. Le vécu en stage sert de support à l'enseignement des matières techniques. À chaque période de stage, l'élève réalise une étude sur un thème précis qui sera exploité en classe. La pédagogie prône également l'ouverture culturelle.
- Aide personnalisée aux élèves : Des temps individualisés sont prévus pour faire le point avec chaque élève. En 3^e, le plan de formation accorde une large part à l'orientation.

Stages en entreprise

- Les périodes de stage en entreprise sont alternées avec la formation à la Maison Familiale.
- Le jeune s'inscrit dans un projet professionnel qui peut évoluer.
- Un carnet de liaison suit l'élève dans ses différents lieux de vie. Il est rempli par le jeune, les parents ou responsable légal, le maître de stage et la Maison Familiale.

Objectifs

- Découvrir la réalité des métiers, le monde du travail et des adultes.
- Apprendre à observer, à s'organiser, à travailler, prendre progressivement des initiatives, des responsabilités.
- Se constituer un portefeuille de compétences et développer un réseau de relations.



En 4^e

En 3^e

- 1 semaine de recherche de stage (en septembre).
- **Stage « Découverte »** : au sein du milieu familial large (famille / amis / etc.) ou de connaissances (obligation de demander l'accord des parents des enfants accueillis). 2 semaines en septembre.
- **4 stages « Orientation »** : Découverte de 3 milieux professionnels. De 4 ou 6 semaines (d'octobre à juin). Stages dans les domaines :
 - Des services (personnes âgées-petite enfance – commerce, tourisme, accueil...).
 - **Métiers de bouche** (boulangerie, charcuterie, restauration...).
 - **Métiers de l'artisanat et de l'agriculture**

Méthode pédagogique efficace

- Formation se déroulant en alternance avec des temps en centre, des temps en entreprise.
 - Méthode pédagogique basée sur l'alternance : permet d'acquérir de réelles compétences professionnelles.
- Grâce à l'expérience acquise en entreprise et aux solides connaissances générales et professionnelles, le jeune pourra trouver son orientation.

Modalités d'évaluation

En 3^e : validation du socle des compétences.
Présentation au DNB : (série professionnelle) diplôme délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale, avec contrôle continu et épreuves terminales.

Débouchés

Poursuite de formation vers les classes de seconde Bac Pro, CAPA, CAP, Apprentissage.

Info pratique

Frais d'inscription (1 fois au moment de la création du dossier) de 35 €.
Frais d'adhésion à l'association (15 €) + abonnement au lien (10 €) : 25 €.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.
Pour toute information concernant l'adaptation de nos formations, contacter la MFR, pour mise en relation avec la « référente » handicap.

Contacts

En 4^e : **Stéphanie Badouard** : stephanie.badouard@mfrbagotiere.fr
En 3^e : **Marie-Claire Gosselin** : marie-claire.gosselin@mfrbagotiere.fr



INTERNAT VEILLÉE DE NOËL



FÊTE INTERNAT

CAPa SAPVER

Service Aux Personnes Vente en Espace Rural

Certificat d'aptitude professionnel agricole – Niveau 3 – Ministère de l'Agriculture

Objectifs

Dans le domaine SERVICE :

- Assurer une formation professionnelle solide préparant à un emploi dans une collectivité ou dans une famille.
- Être apte à effectuer un service auprès de personnes.

Dans le domaine VENTE :

- Assurer une formation professionnelle solide préparant à un emploi dans le secteur de la vente.
- Savoir vendre, connaître les produits, accueillir et conseiller les clients, ranger et organiser les différents produits.

Délai d'accès, dates et durée de formation

- Inscription traitée en tout temps.
- Formation sur 2 ans (22 mois).
- En 1^{re} année de septembre 2021 à juin 2022 (12 semaines de cours et 26 semaines de stage).
- En 2^e année de septembre 2021 à juin 2022 (13 semaines de cours et 23 semaines de stage et 1 semaine de voyage d'étude).

Prérequis

- Conditions d'admission :** Élève admissible en formation dès la sortie de 3^e de collège ou de l'Enseignement Agricole ou 3^e SEGPA.
- Modalités d'admission :** Demande étudiée individuellement en fonction du projet professionnel et du livret scolaire. Inscription avec entretien de motivation du projet professionnel.

Statut

Formation initiale : Élève sous statut scolaire ou apprenti(e).

Tarif (Année 2021/2022)

- Sous statut scolaire :** (possibilité d'obtention de bourse nationale via le Ministère de l'Agriculture).
 - En 1^{re} année :**
Formation avec pension complète pour 1 784 € / an
Formation avec demi-pension pour 1 199 € / an
 - En 2^e année :**
Formation avec pension complète pour 1 932 € / an
Formation avec demi-pension pour 1 299 € / an
+ Participation au voyage d'étude : 350 €
- En contrat d'apprentissage :**
Frais de formation pouvant être pris en charge par un OPCO
+ Frais d'hébergement et de restauration sur place.
 - En 1^{re} année :**
pension complète à 1 170 € / an ou en demi-pension à 585,60 € / an.
 - En 2^e année :**
pension complète à 1 267,76 € / an ou en demi-pension à 634,40 € / an.
+ Participation au voyage d'étude : 200 €

Formation

- Pédagogie basée sur l'alternance école / entreprise et le vécu des stages.
- Enseignement général (maths, français, histoire géographie, biologie, anglais) et professionnel (cuisine, puériculture, couture, accueil des publics, informatique, animation, santé).
- Dans le domaine SERVICE :**
 - Acquérir des compétences dans des domaines variés (cuisine, entretien du linge, puériculture, secourisme, économie sociale et familiale).
- Dans le domaine VENTE :**
 - Acquisition et développement d'aptitudes, de capacités, de savoir-faire correspondant aux métiers et développement agro-alimentaires.
 - Enseignements professionnels (vente, technologie des produits – commerce – informatique – législation).

Contact

France Bizet : france.bizet@mfrbagotiere.fr
Jennifer Glinche : jennifer.glinche@mfrbagotiere.fr

Stages en entreprise

Enfants : *Écoles maternelles, crèches, assistantes maternelles : entretien des locaux, aide aux repas, surveillance...*

Personnes âgées : *Foyer résidence, EHPAD : entretien des locaux, aide aux repas, à la cuisine, lingerie.*

Commerce : *Supermarchés, petits commerces : mise en rayon, entretien, rangement, étiquetages...*

Cuisine de collectivité : *Restaurants d'entreprise, d'écoles, de collectivités : aide à la préparation des repas, services des repas, entretien du matériel et des locaux.*

Stages en 1^{re} année : La Maison Familiale recherche les stages en collaboration avec la famille. (Périodes de stage de 6 à 7 semaines).

- Stage enfant en école maternelle ou crèche ou en famille :
 - Aide à l'accompagnement des enfants dans les différentes activités : activités manuelles, change, aide au repas...
- Stage en Vente :
 - Mettre en œuvre les différentes techniques d'accueil et de vente (mise en rayon, accueil client, caisse, facing...).
 - Communiquer pour répondre aux besoins du client.
 - Assurer l'entretien et l'aménagement des locaux.
- Stage en cuisine de collectivité et / ou entretien des locaux :
 - Aide aux repas : préparation, service, entretien.
 - Entretien des locaux : préparation du matériel, mise en œuvre de techniques professionnelles.

Stages en 2^e année : Chaque élève recherche ses stages pour se préparer à la recherche d'emploi. (3 périodes de stage de 6 à 7 semaines).

- Stage 1 : vente alimentaire, stage 2 : personnes dépendantes, et stage 3, au choix.

Méthode pédagogique efficace

- Formation se déroulant en alternance avec des temps en centre, des temps en entreprise.
- Méthode pédagogique basée sur l'alternance : permet d'acquérir de réelles compétences professionnelles

Grâce à l'expérience acquise en entreprise et aux solides connaissances générales et professionnelles, l'apprenant pourra s'intégrer plus facilement dans le monde du travail.

Modalités d'évaluation

Diplôme délivré par le Ministère de l'Agriculture, par un Contrôle en Cours de Formation (CCF) et des épreuves terminales.

Débouchés

Le Certificat d'Aptitude Professionnel Agricole permet d'entrer dans la vie active ou de poursuivre sa formation vers un niveau supérieur.

Débouchés dans le domaine SERVICE :

- Emploi dans une collectivité ou dans une famille (soins et garde d'enfants, personnes âgées, cuisine, lingerie, hôtellerie, restauration, service d'entretien).
- Poursuite d'études en Bac Pro Services Aux Personnes et Aux Territoires, CAP AEPE (Accompagnant Éducatif Petite Enfance), Mention Complémentaire, Aide à domicile, Accompagnement Éducatif et Social.

Débouchés dans le domaine VENTE :

- Emploi direct dans les petits commerces, grandes surfaces.
- Poursuite d'études en Bac Pro Vente et commerce, Bac pro Accueil - relation clients et usagers.
- Entrée en 1^{re} Bac Pro pour les bons dossiers.

Info pratique

Frais d'inscription (1 fois au moment de la création du dossier) de 35 €.
Frais d'adhésion à l'association (15€) + abonnement au lien (10€) : 25€.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Pour toute information concernant l'adaptation de nos formations, contacter la MFR, pour mise en relation avec la « référente » handicap.

BAC PRO SAPAT

Service Aux Personnes et Aux Territoires

Baccalauréat professionnel – Niveau 4 – Ministère de l'Agriculture

Objectifs

- Acquérir une formation générale associée à une solide formation professionnelle.
- Se préparer à travailler dans le secteur des services aux personnes : enfants, malades, personnes âgées, handicapés, aux entreprises et aux collectivités.
- Mieux appréhender la dimension locale, les ressources du territoire afin de développer des capacités d'initiatives et de proposer des actions.
- Validation du BEPA Services aux Personnes.

Délai d'accès, dates et durée de formation

- Inscription traitée en tout temps.
- Formation sur 3 ans (36 mois).
- En 1^{re} année de septembre 2021 à juin 2022 (14 semaines de cours et 24 semaines de stage).
- En 2^e année de septembre 2021 à juin 2022 (18 semaines de cours et 20 semaines de stages et 1 semaine de voyage anglophone).
- En 3^e année de septembre 2021 à juin 2022 (à la MFR de MALTOT).

Prérequis

- Conditions d'admission :**
 - Élève admissible en formation dès la sortie de 3^e (de collège ou par alternance),
 - Après un CAP ou un CAPa.
- Modalités d'admission :**
 - Demander étudiée individuellement en fonction du projet professionnel et du livret scolaire.
 - Inscription avec entretien de motivation du projet professionnel.

Statut

Formation initiale : Élève sous statut scolaire ou apprenti(e).

Tarif (Année 2021/2022)

- Sous statut scolaire :** (possibilité d'obtention de bourse nationale via le Ministère de l'Agriculture). En 1^{re} ou 2^e année :
 - En classe de 2^{de} :**
Formation avec pension complète pour 1 895 € / an
Formation avec demi-pension pour 1 259 € / an
 - En classe de 1^{re} :**
Formation avec pension complète pour 2 496 € / an
Formation avec demi-pension pour 1 679 € / an
+ Participation au voyage d'étude : 500 €
- En contrat d'apprentissage :**
Frais de formation pouvant être pris en charge par un OPCO
+ Frais d'hébergement et de restauration sur place.
 - En 1^{re} année :**
Pension complète à 1 273,30 € / an ou en demi-pension à 637,42 € / an.
 - En 2^e année :**
Pension complète à 1 637,10 € / an ou en demi-pension à 819,54 € / an
+ Participation au voyage d'étude en 1^{re} Bac Pro : 350 €.

Formation

- Pédagogie basée sur l'alternance école / entreprise et le vécu des stages.
- Acquérir des compétences en terme de communication, d'organisation et d'esprit d'initiative à travers la conduite de projets dans les secteurs de la santé, du social, du tourisme et d'animation.
- Enseignements généraux** (expression écrite, maths, sciences biologiques et économiques, connaissance du monde contemporain, anglais, sport) et **enseignements professionnels** (sciences humaines, sciences sociales, santé, secourisme, cuisine, informatique, animation, relations humaines).

Stages en entreprise

Objectifs

- Découvrir la réalité du terrain et sa mise en pratique pour mieux assimiler la théorie dispensée à la MFR.
- Acquérir des connaissances et des techniques liées à la profession.
- Prendre des initiatives et des responsabilités.

En 2^e professionnelle : Les stages sont recherchés par la Maison Familiale en concertation avec la famille. (4 stages de 4 à 9 semaines).

Stages dans différents milieux professionnels et diverses structures :

- Stage enfant en école maternelle ou crèche ou en famille :
Milieu de la personne âgée : EHPAD, foyer résidence, structures de services à domicile...
- Milieu « des enfants » : École maternelle, crèche, halte-garderie,
- Autres milieux : Pharmacie, aide à domicile, animation, ambulance, milieu handicapé.

En 1^{re} : Les stages sont recherchés par l'élève pour se mettre en situation de recherche d'emploi. 2 en services aux personnes – 1 dans le cadre d'une action professionnelle – 1 en accueil.

Établissements d'accueil d'enfants tels que crèches, haltes-garderies, écoles, gîtes, centres de loisirs, de vacances, de découverte.

- Établissements d'accueil de personnes âgées ou de malades, médicalisés ou non, tels que maisons de retraite, centres de cure, de convalescence, de rééducation, soins à domicile.
- Structures hôtelières et de restauration tel qu'hôtel, ferme-auberge, gîte rural, chambre d'hôte, camping, pension de famille, centre de vacances et de loisirs village-vacances.
- Structures administratives et secrétariat, commerce, imprimerie, industrie.

Méthode pédagogique efficace

- Formation se déroulant en alternance avec des temps en centre de formation et des temps en entreprise.
- Méthode pédagogique basée sur l'alternance : permet d'acquérir de réelles compétences professionnelles.

Grâce à l'expérience acquise en entreprise et aux solides connaissances générales et professionnelles, l'apprenant pourra s'intégrer plus facilement dans le monde du travail.

Modalités d'évaluation

Diplôme délivré par le Ministère de l'Agriculture, par un Contrôle en Cours de Formation (CCF) et des épreuves terminales.

En fin de 1^{re} -> validation du BEPA Services Aux Personnes.

En fin de terminale -> examen du Bac Pro.

Débouchés

- Emploi dans diverses structures de services aux personnes et aux territoires.
- Écoles maternelles – crèches/Hôpitaux, EHPAD/Services à domicile (familles, personnes âgées, handicapés).
- Développement local/Santé social/Accueil encadrement animation/Tourisme.
- Collectivités (cuisine et entretien).
- Accès aux écoles spécialisées (auxiliaire de puériculture – aide-soignant(e) – AES – auxiliaire de vie – ambulancier(e) – responsable de collectivité... assistante sociale, éducateur(trice) de jeunes enfants, moniteur(trice) éducateur(trice), éducateur spécialisé(e); concours administratifs fonction territoriale, concours médicaux et para médicaux, Brevet professionnel de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport (BJEPS).
- Poursuite d'études : en BTS Développement Animation des Territoires Ruraux, BTS Économie Sociale et Familiale, BTS tourisme, BTS Services et Prestations des Secteurs Sanitaires et Social (SP3S), IUT carrières sociales.

Info pratique

Frais d'inscription (1 fois au moment de la création du dossier) de 35 €.
Frais d'adhésion à l'association (15€) + abonnement au lien (10€) : 25€.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Pour toute information concernant l'adaptation de nos formations, contacter la MFR, pour mise en relation avec la « référente » handicap.

Contacts

Sabrina Allain : sabrina.allain@mfrbagotiere.fr
Martine Struthers : martine.struthers@mfrbagotiere.fr

BAC PRO AGOrA

Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités

Baccalauréat professionnel – Niveau 4 – Ministère de l'Éducation Nationale

Objectifs

Le baccalauréat professionnel AGOrA « Assistance à la Gestion des Organisations et de leurs Activités » forme les élèves à prendre en charge l'ensemble des activités relevant de la gestion administrative.

L'élève étudie les différentes procédures, les contrats, les documents commerciaux, l'évaluation des stocks, le traitement des litiges afin d'assurer la gestion administrative des relations avec les fournisseurs et les clients (devis, commandes, factures, livraisons...).

Il acquiert de solides compétences professionnelles en informatique, bureautique organisation, communication, gestion. Il étudie le fonctionnement des différentes administrations et les enjeux de l'accomplissement des formalités afin de pouvoir les prendre en charge.

La maîtrise de l'orthographe, de la syntaxe et les procédés d'écriture étant impératifs, ils sont étudiés en cours de formation.

À l'issue de la formation, il est capable d'accompagner des projets en participant à l'élaboration de documents de synthèse, en assurant toutes les formalités, en présentant des données budgétaires et en organisant la communication entre les acteurs.

Délai d'accès, dates et durée de formation

- Inscription traitée en tout temps, formation sur 3 ans (36 mois).
- En 2^{de} de septembre 2021 à juin 2022 (14 semaines de cours et 24 semaines de stages).
- En 1^{re} de septembre 2021 à juin 2022 (18 semaines de cours et 19 semaines de stages et 1 semaine de voyage d'étude Anglophone).
- En terminale de septembre 2021 à juin 2022 (19 semaines de cours et 17 semaines de stages dont 3 semaines en Espagne mobilité Erasmus).

Prérequis

- **Conditions d'admission :**
 - Élève admissible en formation dès la sortie de 3^e, de CAP, de 2^{de} ou de 1^{re}. Pas de prérequis quant au parcours précédent du jeune pour une entrée en 2^{de} ou 1^{re}.
- **Modalités d'admission :**
 - Demande étudiée individuellement en fonction du projet professionnel et du livret scolaire. Selon le parcours précédent, positionnement à l'entrée de formation.

Statut

Formation initiale : Élève sous statut scolaire ou apprenti(e) (en contrat d'apprentissage).

Tarif (Année 2021/2022)

- **Sous statut scolaire :** (possibilité d'obtention de bourse nationale via le Ministère de l'Agriculture).
 - **En 2^{de} :**
Formation avec pension complète pour 1 895 € / an.
Formation avec demi-pension pour 1 259 € / an.
 - **En 1^{re} et Terminale :**
Formation avec pension complète pour 4 803 € pour les 2 années.
Formation avec demi-pension pour 4 322 € pour les 2 années.
+ Participation au voyage d'étude en classe de 1^{re} de 500 € (dont 100 € récoltés par le jeune).
- **En contrat d'apprentissage :**
 - Frais de formation pouvant être pris en charge par un OPCO + Frais d'hébergement et de restauration sur place.
 - **En seconde Bac pro :**
Pension complète à 1 273,30 € / an ou en demi-pension à 637,42 € / an.
 - **En 1^{re} et Terminale Bac Pro :**
Pension complète à 2 964,96 € ou en demi-pension à 1 483,92 € pour les 2 années
+ Participation au voyage d'étude en 1^{re} : 250 €.

Contacts

Pour les candidats sous statut en formation initiale :
Laurence LEBREC : laurence.lebrec@mfrbagotiere.fr
Pour les candidats sous contrat d'apprentissage :
mfr.bagotiere@mfr.asso.fr

Formation

- **Une formation générale :** français, mathématiques, anglais, économie, éducation artistique et sportive.
- **Une formation professionnelle :** organisation, communication, droit, administration, comptabilité, commerce, bureautique, informatique (connaissance approfondie des logiciels de traitement de texte...).

Stages en entreprise

En 2^{de} professionnelle :

- 3 stages professionnels de 6 à 8 semaines dans 3 entreprises différentes.
- 1 stage libre.

En 1^{re} professionnelle :

- 3 stages de 5 à 7 semaines.
- Séjour d'une semaine afin de découvrir un pays anglophone et découvrir l'intérêt d'une bonne maîtrise d'une langue étrangère.

En terminale professionnelle : 2 stages de 5 à 10 semaines dans deux entreprises différentes (dont stage examen) / stage ERASMUS (2 semaines en Espagne).

Méthode pédagogique efficace

- Formation se déroulant en alternance avec des temps en centre, des temps en entreprise.
- Méthode pédagogique basée sur l'alternance : permet d'acquérir de réelles compétences professionnelles.

Grâce à l'expérience acquise en entreprise et aux solides connaissances générales et professionnelles, l'étudiant ou l'adulte pourra s'intégrer plus facilement dans le monde du travail.

Modalités d'évaluation

Diplôme délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale, par un Contrôle en Cours de Formation (CCF) et des épreuves terminales. Validation en fin de 1^{re} de la certification BEP MSA.

Débouchés

Le Baccalauréat Professionnel permet d'entrer dans la vie active ou de poursuivre sa formation vers un niveau supérieur.

Emplois :

- Dans des services administratifs ou comptables d'entreprises publiques ou privées (administrations, entreprises industrielles ou commerciales, entreprises de services).
- ex. : banques, assurances, immobilier, mairies, tourisme.

Concours administratifs

Poursuite de formation :

- BTS Gestion de la PME
- BTS Comptabilité et gestion
- BTS Support à l'action managériale
- DUT Gestion des entreprises et des administrations
- DUT Gestion administration commerciale

Info pratique

Frais d'inscription (1 fois au moment de la création du dossier) de 35 €.
Frais d'adhésion à l'association (15 €) + abonnement au lien (10 €) : 25 €.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.
Pour toute information concernant l'adaptation de nos formations, contacter la MFR, pour mise en relation avec la « référente » handicap.



BTS Gestion de la PME

En contrat de professionnalisation ou d'apprentissage

Brevet de Technicien Supérieur – Niveau 5 – Ministère de l'Éducation Nationale

Objectifs

Le BTS Gestion de la PME a pour but de former des collaborateurs de dirigeants de petites et moyennes entreprises ayant une vision globale de celle-ci et de son environnement économique. L'assistant de Gestion doit être polyvalent afin de réaliser les tâches de gestion dans le domaine administratif, commercial et comptable nécessaires au bon fonctionnement de l'entreprise.

L'étudiant acquiert des compétences administratives, financières et organisationnelles, ainsi que des connaissances en gestion des ressources humaines, de la relations clients/fournisseurs ou encore en gestion des risques. Il développe son autonomie, son esprit d'analyse ainsi que son sens des responsabilités et de veille.

L'ensemble de ces connaissances doivent permettre au futur professionnel de veiller à la pérennité de l'entreprise par l'adaptation aux évolutions de son environnement, tout en valorisant ses ressources humaines, afin de soutenir et d'accompagner son développement.

Formation

- **Une formation générale :** expression et culture générale, anglais, culture économique, juridique et managériale.
- **Une formation professionnelle :** gestion de la relation clients et fournisseurs, soutien et développement de la PME, communication, gestion des systèmes d'information, gestion des ressources humaines.
- **Les outils à disposition :** plateforme de formation à distance, outils Google.

Méthode pédagogique efficace

- Formation se déroulant par alternance avec des temps en centre, dont 29% de formation à distance (FOAD) et des temps en entreprise.
- Méthode pédagogique basée sur l'alternance : permet d'acquérir de réelles compétences professionnelles.
- Acquisition de compétences professionnelles et validation de ses acquis sous forme de bloc de compétence.

Grâce à l'expérience acquise en entreprise et aux solides connaissances générales et professionnelles, l'étudiant ou l'adulte pourra s'intégrer plus facilement dans le monde du travail.

Modalités d'évaluation

Obtention du diplôme en épreuves terminales.
Acquisition de badges de compétences numériques attestant d'aptitudes, de savoir-faire ou de compétences.

Débouchés

Emplois :

- Assistant(e) comptable, assistant(e) de gestion, assistant(e) de direction de petites et moyennes.
- Entreprises ou dans certains services de grandes entreprises, assistant(e) ressources humaines, assistant(e) commercial.

Concours administratifs

Poursuite de formation :

- Diplôme de l'École de Gestion et de Commerce (EGC)
- Licence administration économique et sociale
- Licence pro droit, gestion et comptabilité de l'entreprise
- Licence pro gestion des ressources humaines spécialité gestion des ressources humaines appliquée aux PME
- Licence pro management des organisations spécialité gestion des PME et PMI
- Licence pro qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.
Pour toute information concernant l'adaptation de nos formations, contacter la MFR, pour mise en relation avec la « référente » handicap.

FORMATION EN 13 MOIS DU 17 MAI 2021 AU 30 JUIN 2022

Délai d'accès, dates et durée de formation

Candidat individuel et projet de transition professionnelle [ex-Cif]

- Inscription traitée en tout temps
- Tests de positionnement dès février 2021
- 1 300 h de formation
- 525 h en entreprise

Deux stages sont à effectuer : 1^{er} stage : 8 semaines / 2^e stage : 7 semaines. Ils sont à réaliser dans 2 entreprises différentes ou dans l'entreprise du salarié si les activités sont conformes au référentiel du BTS.

Prérequis

- **En candidat individuel :**
 - Titulaire d'un baccalauréat ou d'un diplôme de niveau 4.
- **En projet de transition professionnelle (PTP) ex Cif :**
 - Titulaire d'un baccalauréat ou d'un diplôme de niveau 4 (ou ayant le niveau).
 - Salarié d'entreprise.

Statut

Apprenant de la formation continue en projet de transition professionnelle (PTP)

Permet au salarié de s'absenter de son poste afin de suivre une formation pour se qualifier, évoluer ou se reconverter. Le PTP est ouvert sous conditions et il est accordé sur demande à l'employeur. Le salarié est rémunéré pendant toute la durée de la formation.

Tarif

- **En candidat individuel :**
 - Financement personnel de la formation.
 - Pour des parcours spécifiques, devis gratuit sur demande.
- **En projet de transition professionnelle (PTP) ex Cif :**
 - Formation pouvant être financée via le compte personnel de formation <https://travail-emploi.gouv.fr/formation-professionnelle/formation-des-salaries/article/projet-de-transition-professionnelle>

Info pratique

Possibilité d'hébergement et de restauration sur place (frais à la charge du stagiaire).
Frais d'adhésion à l'association (15 €) + abonnement au lien (10 €) : 25 €.

Durée de la formation

- Formation pouvant aller de 18 à 24 mois
- 1 100 h de formation
- 2 jours en centre et 3 jours en entreprise

Statut

Contrat de professionnalisation ou d'apprentissage (de 16 à 29 ans révolus).
Les étudiants sont salariés et complète ainsi leur formation initiale.

Coût

Frais de formation à la charge de l'entreprise.
Pour des parcours spécifiques, devis gratuit sur demande.

Contacts

Pour les candidats sous statut individuel, en PTP :
Agnès AUTEPE : agnes.autepe@mfrbagotiere.fr
Chantal VILLEY DESMESERETS : chantal.villey@mfrbagotiere.fr
Pour les candidats sous contrat de professionnalisation ou d'apprentissage :
mfr.bagotiere@mfr.asso.fr



BTSA DATR

Développement, Animation des Territoires Ruraux

Brevet de Technicien Supérieur Agricole – Niveau 5 – Ministère de l'Agriculture

Objectifs

Le BTSA forme les étudiants à devenir des animateurs du développement en milieu rural. La formation est axée sur une bonne connaissance des acteurs du territoire, des réseaux et des politiques publiques mais aussi sur l'apprentissage de la gestion économique et humaine des structures impliquées dans l'offre de services en milieu rural ou dans les actions de développement.

L'étudiant apprend aussi à réaliser des diagnostics ciblés de territoire et formuler, à l'issue de ces études, des préconisations argumentées. Dans cette perspective, une partie des cours porte sur la communication professionnelle, les techniques d'animation, de médiation et de négociation.

L'ensemble de ces connaissances doivent permettre au futur professionnel d'acquies la méthodologie nécessaire pour concevoir et mettre en oeuvre un projet de service en territoire rural.

Délai d'accès, dates et durée de formation

- Inscription traitée en tout temps.
- Formation de 24 mois (2 ans) en alternance.
- En 1^{re} année de BTSA de septembre 2021 à juin 2022.
- En 2^e année de BTSA de septembre 2021 à juin 2022.

1^{re} année de formation : 3 stages (de 4 à 6 semaines) réalisés, dont un stage d'immersion d'une durée de 1 mois (pour la formation initiale) et de 2 semaines (pour les contrats de professionnalisation ou d'apprentissage), dans un pays anglophone.

2^e année de formation : 1 stage examen de 8 semaines et 1 à 2 stages découverte.

Les stages peuvent être réalisés au sein d'associations d'animation et de loisirs (de type ACM..., de collectivités territoriales, de services déconcentrés de l'État, d'offices de tourisme et d'entreprises tels que des EHPAD, agences immobilières...

Prérequis

- **Conditions d'admission :**
 - Titulaire d'un baccalauréat (ou d'un titre professionnel reconnu comme équivalence par le service examen de la DRAAF).
 - Jeune ou adulte admissibles.
- **Modalités d'admission :**
 - Admission après entretien et étude du dossier scolaire et/ou de la motivation.

Statut

- Sous statut scolaire en formation initiale.
- Contrat de professionnalisation ou d'apprentissage (16 à 29 ans). Les étudiants sont salariés et complètent ainsi leur formation initiale.
- En candidat individuel.

Tarif (Année 2021/2022)

- **En formation initiale** (possibilité d'obtention de bourse nationale via le CROUS) :
 - Formation avec pension complète pour 6 493,96€ / 2 ans
 - Formation avec demi-pension pour 4 798,24€ / 2 ans
 - + Participation au stage d'immersion obligatoire dans le cadre de la formation avec la possibilité d'aides via « Pass Monde », à hauteur de 360€, « Actions Jeunes »...
- **En contrat de professionnalisation ou d'apprentissage :**
 - Frais de formation pouvant être pris en charge par un PCO
 - + Frais d'hébergement et de restauration sur place : en pension, complète à 3 478,02€ ou en demi-pension à 1 782,30€ pour les 2 années.
- **Pour les parcours spécifiques** (candidat individuel) devis sur demande.

Formation

- **Une formation générale :** expression et culture générale, anglais, sciences économiques, sociales et juridiques, traitement des données et informatique.
- **Une formation professionnelle :** méthodologie de projets, communication, animation du territoire, mercatique des services, connaissance des structures du territoire et des acteurs locaux, gestion juridique et financière, gestion d'équipe.

Méthode pédagogique efficace

- Formation active avec de nombreuses mises en situation professionnelle prenant appui sur l'expérience acquise en entreprise
- Acquisition de compétences professionnelles et validation de ses acquis sous forme de blocs de compétences.

Modalités d'évaluation

Diplôme délivré par le Ministère de l'Agriculture, par un Contrôle en Cours de Formation (CCF) et des épreuves terminales.

Débouchés

Emplois :

- Chargé(e) de développement local, responsable de structure, coordonnateur(trice) de projet, animateur(trice) de territoire rural, chargé(e) de mission, conseiller(ère) en entreprise, gestionnaire de services, formateur(trice)...

Concours administratifs

Poursuite de formation :

- Vers des licences professionnelles (« Responsable de collectivités locales, de projets européens, de projets urbains et d'environnement », « développement et protection du patrimoine culturel »...

Info pratique

Possibilité d'hébergement et de restauration sur place avec pension complète ou demi-pension.

Possibilité d'arriver le dimanche soir ou de rester sur place les week-end en gestion libre (avec participation financière).

Frais d'inscription (1 fois au moment de la création du dossier) de 35€.

Frais d'adhésion à l'association (15€) + abonnement au lien (10€) : 25€.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Les salles de formation et les espaces de vie sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Pour toute information concernant l'adaptation de nos formations, contacter la MFR, pour mise en relation avec la « référente » handicap.



Le 27 mai dernier, les étudiants de BTSA DATR ont présenté une vidéo qu'ils ont réalisée sur l'histoire de la fête du pain au comité des fêtes d'Avenay afin de promouvoir l'évènement. Étaient également présents les classes de BTS GPME et Bac Pro GA ainsi que la Présidente du CFA-MFR, Madame POUTREL, et plusieurs formateurs. Malheureusement, ce rassemblement annuel fût annulé à cause de la crise sanitaire. En amont, ils avaient également réalisé des propositions d'affiches dont celle de Manon BURNEL qui fût retenue. Ce partenariat reconduit chaque année a pour objectif de promouvoir la formation du BTSA DATR et de renforcer l'implication du CFA-MFR La Bagotière sur le territoire.

Contacts

Pour les candidats sous statut en formation initiale :

Sandrine Delamare : sandrine.delamare@mfrbagotiere.fr

Laurence Gaillard : laurence.gaillard@mfrbagotiere.fr

Pour les candidats sous contrat de professionnalisation ou d'apprentissage :
mfrbagotiere@mfrasso.fr

Les Modules de formations pour adultes

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Partenariat avec la MSA dans le cadre des appels à projets

- Harcèlement scolaire
- Dragon Ladies
- « Je bois, je trinque »
Relation parents-jeunes : « Qu'est-ce qu'on fait ? on en parle »
- Ainsi font font les petits européens
- L'art de la récupération
- « La sécurité routière, c'est notre affaire »
- « On est fait pour s'instruire pas pour détruire »
- « On est Consom'acteurs et on agit ! »
- « Dragon Ladies – Une pagaie, un bienfait ! »
- « Les Troubles Dys »
- « Les jeunes s'engagent », appel à projet CRESS (Conseil Régional de l'Économie Sociale et Solidaire)
- « Comment inviter les consommateurs à une démarche plus citoyenne ? »
- Le buzz de l'emploi
- Les diffuseurs de bonheur

Plus d'informations sur : www.cotesnormandes.msa.fr/lfy



Modules de formation avec l'UNA du calvados

23 personnes de l'UNA du Calvados sont venues se former en mars et en septembre sur le module « Ergonomie et techniques de transfert ».

L'accompagnement à la Validation des Acquis de l'Expérience

La MFR accompagne à la VAE : de la définition du projet à la validation d'un diplôme ou d'un titre professionnel :

- Accompagnement dans la construction du dossier de validation.
- Préparation à la rencontre avec le jury.

La MFR vous propose un accompagnement :

- individualisé, en privilégiant une relation individuelle avec un accompagnateur unique,
- de proximité,
- adapté à vos contraintes, en vous proposant des horaires adaptés à votre emploi du temps.

Cette année la MFR a accompagné deux personnes pour :

- Une formation aide soignante avec un financement employeur.
- Une formation Bac Professionnel Accompagnement Soins et Services à la Personne avec un financement Régional.

Contact : mfr.bagotiere@mfr.asso.fr



Quelques évènements vécus par les jeunes et adultes 2020/2021

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Semaine à thème pour les 4^{es} !

EPI Accueil/Vente : pour l'occasion, M^{me} Allain est venue prêter main forte à l'équipe pédagogique en 4^e et faire profiter de son expérience !

Au programme :

- Visite au Panier sympa d'Amaye sur Orne pour découvrir le côté professionnel des apports théoriques.
- Interventions.
- Pratique des techniques de vente.
- Apprentissage du rendu de monnaie.

Semaine à thème pour les 3^{es} : EPI de l'année !

Le thème est d'actualité puisque nous avons travaillé sur les énergies. Après avoir resitué en physique chimie ce qu'est une énergie les jeunes ont participé à différentes interventions :

- Intervention de Julie du CIER sur les énergies renouvelables et non renouvelables.
- Intervention de Nathanael des petits débrouillards sur les emballages et expériences diverses.
- Intervention de Margot, pour apprendre à faire soi-même des produits cosmétiques et d'entretien.

Mais également des cours avec les formatrices :

- Couture avec M^{me} Gosselin pour la réalisation de lingettes lavables.
- Français avec M^{me} Glinche pour réaliser les différents comptes rendus d'intervention.
- Physique chimie avec M^{me} Bizet pour les apports théoriques de l'EPI.

CAPa SAPVER : CEMEA

Ils ont commencé à travailler sur le projet d'éducation aux écrans mené par les CEMEA. En petits groupes, nous leur avons proposé de réfléchir à un thème reflétant les outils numériques et comment mieux les appréhender. Ce projet permet de dédramatiser l'outil numérique, d'en connaître un peu plus sur les règles, les lois, les numéros d'écoute.

Installation et formation des Google Apps sur ordinateur et smartphone

Ces outils vont permettre à nos jeunes de pouvoir communiquer avec les collègues ou entre eux (Chat/Visio) mais aussi se former et travailler collaborativement à distance pendant leurs périodes de stage (Class room/Drive).

Interventions en BTSa DATR

Claire et Eva (anciennes élèves) sont intervenues pour expliquer le parcours scolaire et professionnel de chacune. Puis elles ont échangé sur leur vécu à la MFR et dans la filière DATR. Pour finir les deuxièmes années ont présenté leurs projets au groupe, des propositions d'amélioration ont été apportées. Une belle entraide, bravo ! Le lendemain, Paul Letondot, Directeur des fédérations Orne et Calvados est venu s'entretenir avec les jeunes.



Conception et réalisation
Publi-Diffusion
Régie Publicitaire
Soréco Publicité
44, rue Quesney
76300 SOTTEVILLE-LÈS-ROUEN
Tél : 02 32 184 184
Mail : publi@publidiffusion.fr
www.publidiffusion.fr - Edition : 2021

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

**Formation par alternance
de la 4^e au BTS**
Formation initiale
(sous statut scolaire et apprentissage)
Formation continue

4^e, 3^e

- Découverte professionnelle

CAPa

- Services Aux Personnes Vente en Espace Rural

BAC PRO

- Services Aux Personnes et Aux Territoires (2^{de} et 1^{re})
- AGOrA - Gestion Administration

BTS

- Gestion de la PME
- Développement, Animation des Territoires Ruraux (BTSa)

CFA - MFR LA BAGOTIÈRE



Édition 2021

02 31 27 94 94 – mfr.bagotiere@mfr.asso.fr
www.bagotiere.mfr.fr
www.facebook.com/mfrbagotiere



CFA – MFR LA BAGOTIÈRE · 200, route de la Bagotière · 14220 Les MOUTIERS en CINGLAIS

HABIPRO

Partenaire des établissements Scolaires Normands depuis **bientôt 40 ans**

Vêtements Professionnels, chaussures de sécurité, E.P.I...

Partenaire Atouts Normandie

Personnalisation
Broderies
Prix spéciaux
Rentrée scolaire

Ouvert le lundi de 14h à 18h30
Du mardi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h30
Le samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h

Magasin de **CAEN**
13 av. du Six Juin 14000 Coen
Tél. **02 31 86 13 13**

Facebook : @habipro14
contact@habipro.fr

AKCS
OLLIVIER

www.travaux-publics-akcs-ollivier.fr

Serge OLLIVIER
Tél. : 02 31 71 22 10
Port. : 06 16 82 74 83

Travaux Publics & Particuliers

Z.A. Les Hautes Varendes
14680 BRETTEVILLE SUR LAIZE
sollivier@akcs.fr

Artisan en son métier

LEGROS THUREAU

Menuiserie - Ébénisterie
Cuisines - Salles de Bains - Isolation
Agencement - Dressing - Parquet

S.N.C. Legros Thureau
18, rue Saint-Jacques - 14110 CONDÉ-SUR-NOIREAU
Tél. : **02 31 69 36 77** - Email : legrosthureau@orange.fr

ADMR
pour tous, toute la vie, partout

L'ADMR recrute

ACCOMPAGNEMENT HANDICAP
enfance et PARENTALITÉ
ENTRETIEN MAISON
SERVICES ET SOINS SENIORS

Fédération ADMR
7 rue Bellevue
14650 CARPIQUET
02.31.26.84.84
recrutement14@fede14.admr.org
www.admr.org

- > Un emploi près de chez vous
- > Pour aider les autres et se sentir utile
- > Un accompagnement dans le poste
- > Débutants acceptés
- > CDI, CDD, jobs étudiants

Martragny TP

14960 Saint-Côme de Fresné
Tél. 02 31 22 36 36

Travaux Public Martragny • E-mail : martragny@wanadoo.fr

MASSELIN

GÉNIE ÉLECTRIQUE
SYSTÈME, SÉCURITÉ, SÛRETÉ
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE
BORNE RECHARGE VEHICULES ÉLECTRIQUES

Electricien pour le secteur tertiaire, nous intervenons dans l'étude, la conception et la réalisation de travaux électriques.

Hôtellerie, restauration, commerces
Bâtiments industriels
Administration
Enseignement recherche
Santé
Culture, sports, loisirs

02 31 55 09 09 | www.maselin-energie.com

Une équipe dynamique à votre disposition dans la réalisation de vos projets de communication.

Supports financés par la publicité

SORÉCO PUBLICITÉ
44, Rue Quesney - 76300 SOTTEVILLE-LES-ROUEN
Tél. 02 32 184 184 - Fax 02 32 184 185

CA NORMANDIE
BANQUE ET ASSURANCES

Votre agence du **Crédit Agricole de Bretteville-sur-Laize**

2 Place de la Mairie - 14680 Bretteville-sur-Laize
Tél. : **02 31 56 23 95**
www.ca-normandie.fr

(Accès gratuit hors coût du fournisseur d'accès à Internet)

CAISSE RÉGIONALE DE CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL DE NORMANDIE, Société Coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit, dont le siège social est 15 Esplanade Brélaud de Lisieux. CS 75014 14050 CAEN CEDEX 4, immatriculée au Registre du commerce et des sociétés de Caen sous le numéro 470 834 930. Société de courtage d'assurance immatriculée au registre des intermédiaires en assurance sous le n° 07 822 548.

MERCI!

aux annonceurs et à la générosité des donateurs ayant participé à la réalisation de cette brochure.