

Maison Familiale et Rurale d'Amange

4 rue des Vergers - 39700 AMANGE

 03 84 70 61 28

 À 10 min de Dole, 20 min d'Auxonne, 40 min de Besançon, 40 min de Dijon

 Ligne 13 TGD depuis Dole



www.mfr-amange.fr

 mfr.amange@mfr.asso.fr

 MFR Amange

REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE



l'Europe
s'engage
en France
Fonds Social Européen



Maison
Familiale
Rurale

AMANGE
Jura

Crédits photos : AdobeStock - Freepik - Pixabay - Réalisation et impression : mfr-amange - Mise à Jour : 30 juin 2020

Bac professionnel Services Aux Personnes et Aux Territoires



Formation en alternance ou par apprentissage

- Formation sur 3 ans (1900 heures à la MFR)
- Diplôme de niveau 4

Établissement privé sous contrat avec le Ministère de l'Agriculture

Conditions d'admission

- Jeunes ayant suivi un cursus complet de 3^{ème}
- Être inscrit sur Affelnet pour les jeunes sortant de 3^{ème}
- Accès direct en 1^{ère} après un CAP(A) ou une Seconde générale ou technologique
- Apprentissage : Ouvert aux jeunes de 16 à 29 ans révolus, ou à partir de 15 ans après un cursus complet de 3^{ème}
Admission après signature d'un contrat d'apprentissage

Coûts

Classes	Pension		Demi-pension	
	Statut	Alternance	Alternance	Apprentissage
Seconde SAPAT	1 850 €	836 €	1 162 €	420 €
Première SAPAT	2 070 €	989 €	1 296 €	495 €
Terminale SAPAT	2 180 €	1 040 €	1 363 €	520 €

Accueil en internat ou demi-pensionnat

Alternance : Possibilité de bénéficier des bourses nationales et départementales.

Apprentissage : Les tarifs présentés prennent en compte les aides à l'hébergement de 6 euros par nuitée et restauration et de 3 euros par repas financés par les OPCO.

DATES :
Septembre 2020
à Juin 2023

Poursuite d'études

- BTS, DEAVS, BPJEPS, DUT carrières sociales, Concours (Aide-Soignante, Auxiliaire de Puériculture, Infirmier, Moniteur-Educateur, Aide Médico-psychologique, etc.)
- Insertion professionnelle

La formation

Formation générale

- Français
- Histoire - Géographie
- Mathématiques
- Anglais
- Education socio - culturelle
- Biologie - Ecologie
- Physique - Chimie
- Education physique

Enseignement professionnel

- ESF
- Biologie
- Territoire
- Animation / Communication
- Ergonomie / Hygiène
- Techniques culinaires

Travaux pratiques

- Petite enfance, personnes non-autonomes
- Cuisine
- Hygiène des locaux
- Santé et sécurité, SST

Expérience professionnelle



Accompagnement dans son projet professionnel.



2 diplômes !
Après la 1^{re} :
le BEPA SAP
Après la terminale :
le BAC Pro



Les conseils de son maître de stage ou d'apprentissage.