

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

**RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE**



**l'Europe
s'engage**
en France
Fonds Social européen



**INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES**

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
Amange

Formation initiale et continue
Par alternance et apprentissage
À Amange et Dole

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	Apprentissage	Alternance
Seconde SAPAT	1 850 €	1 648 €	1 162 €	656 €
Première SAPAT	2 070 €	1 957 €	1 296 €	779 €
Terminale SAPAT	2 180 €	2 060 €	1 363 €	820 €

Accueil en internat ou demi-pensionnat

Alternance : Possibilité de bénéficier des bourses nationales et départementales.

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

Poursuite d'études

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

DATES :
Septembre 2021
à Juin 2024

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^{ère} :
le BEPA SAP
Après la terminale :
le BAC Pro



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