

# CLASSES DE 4ÈME ET 3ÈME PAR ALTERNANCE

## FORMATION EN ALTERNANCE ECOLE / ENTREPRISE

### PUBLIC CONCERNÉ

Elèves sortant d'une classe de 5<sup>ème</sup> ou de 4<sup>ème</sup>

### 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 4ÈME ET 3ÈME

- 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<sup>ème</sup>  
16 semaines de cours

1 an pour la classe de 3<sup>ème</sup>  
16 semaines de cours

Formation en présentiel

En suivant le calendrier de l'alternance



# CLASSES DE 4EME ET 3EME



## 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, maraîcher, 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 3ème passent le **Diplôme National du Brevet** série Technologique Agricole à la fin juin.
- PIX** (compétences informatique)
- ASSR 2**
- Savoir nager**

## ORIENTATION

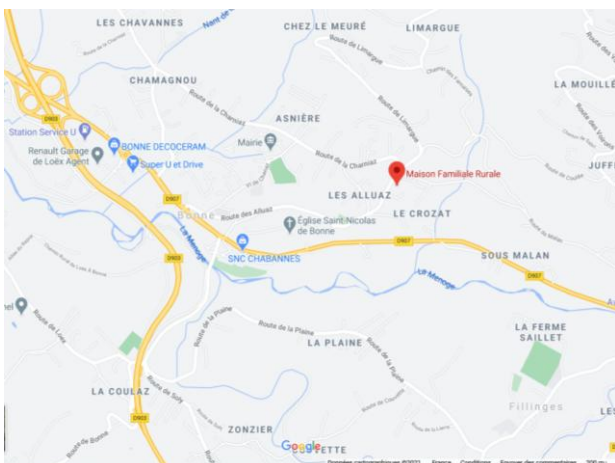
Les jeunes préparent leur orientation tout au long de ces 2 années à la MFR.  
Ils s'orientent en **CAP ou Bac Professionnel**.

## 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](mailto: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 référent H+ Mme Andrée LARMUSIAUX 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<sup>ème</sup>)  
Alain Guy BAZIN (classe de 3<sup>ème</sup>)  
Victor HUSSON (classe de 3<sup>ème</sup>)  
[mfr.bonne@mfr.asso.fr](mailto:mfr.bonne@mfr.asso.fr)