



La MFR du Pithiverais propose aussi...

### Des formations par apprentissage aux Métiers de Bouche

- CAP Cuisine
  - CAP Boulangerie
  - CAP Pâtisserie
- Durée : 1 ou 2 ans
- Titre professionnel de Cuisinier Gestionnaire de Restauration de Collectivité (niveau BAC)
- Durée de la formation : 8 mois

#### PUBLIC

Demands d'emploi, jeunes de 16 ans, conversion professionnelle, salariés, ...

#### FINANCEMENT

Région Centre Val de Loire, Pôle emploi, OPCO, ...

#### MÉTIER

Cuisinier, second de cuisine, chef gérant, ...

### Autres formations

- BAFA- BAFD
- Accompagnement VAE

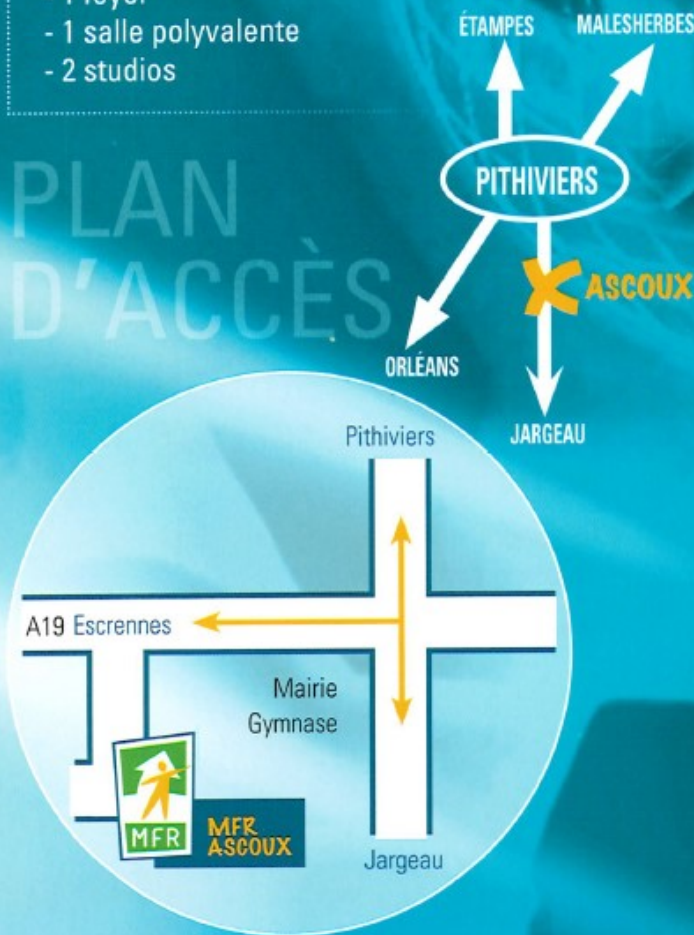


### Hébergement fonctionnel et innovant

La MFR du Pithiverais vous accueille dans un cadre agréable et convivial :

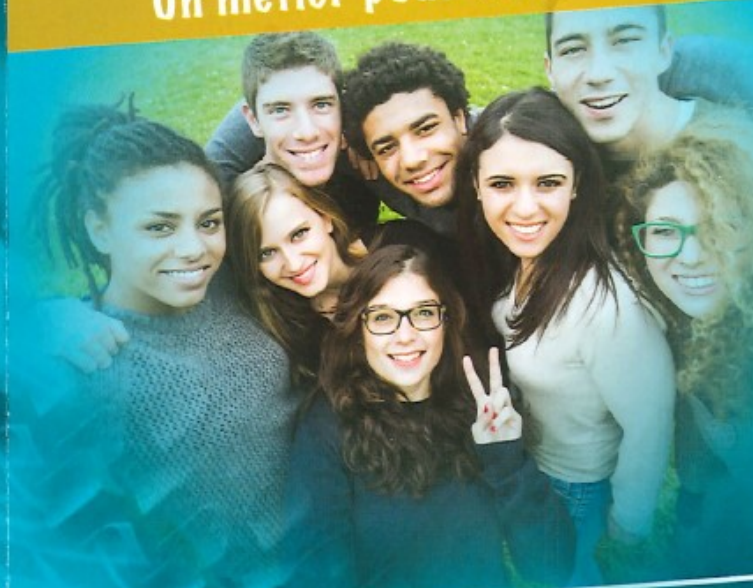
- 1 internat de 40 places
- 3 salles de classe
- 1 foyer
- 1 salle polyvalente
- 2 studios

PLAN D'ACCÈS



VENEZ DÉCOUVRIR  
NOS FORMATIONS SCOLAIRES  
PAR ALTERNANCE  
OU APPRENTISSAGE  
DE LA 3<sup>ÈME</sup> AU BAC PRO

Un métier dans vos mains...  
Un métier pour demain !



### MAISON FAMILIALE RURALE DU PITHIVERAIS

Rue du Château 45300 ASCOUX  
Tél : 02 38 34 12 70 Fax : 02 38 34 12 74  
Email : mfr.pithiverais@mfr.asso.fr  
[www.mfr-ascoux.fr](http://www.mfr-ascoux.fr)

N'hésitez plus, contactez  
**Sandrine GERARD** - Directrice,  
au **02 38 34 12 70**

RÉUSSIR  
autrement

# Après la 4<sup>ème</sup>

## 3<sup>ème</sup> E.A\* en alternance

- **Formation générale et accompagnement au projet professionnel**

**Matières générales et orientation**

**À la Maison Familiale :**

- Mathématiques, français, étude professionnelle
- Activité professionnelle

- **Découverte d'un milieu professionnel avec des supports diversifiés**

**En stage :**

- Petite enfance, services...
- Vente, métiers de bouche...
- Mécanique, bâtiment...
- Agriculture, espaces verts...

- **Pour quelles finalités**

- Préparer par alternance le Diplôme National du Brevet
- Découvrir une activité professionnelle qui me plaît
- M'orienter vers des formations qualifiantes (CAP, Bac Pro...)



\* E.A. : de l'Enseignement Agricole

# Après la 3<sup>ème</sup>

## CAPa SAPVER

Services Aux Personnes et  
Vente en Espace Rural

- **Un enseignement professionnel**

**Modules Généraux en lien avec les Modules Professionnels.**

- **Une formation en alternance**

Elle se déroule sur 2 années à raison d'une semaine d'école pour 2 à 3 semaines de stage

### LIEUX DE STAGES

**École maternelle, crèche, halte-garderie, maison de retraite, épicerie, boulangerie, supermarché, accueil, ...**

- **Débouchés**

- Poursuite d'études (Bac Pro SAPAT, Bac Pro TCVA, ...)
- Concours (auxiliaire de puériculture, aide-soignante, AES, ...)
- Vie active



# Après la 3<sup>ème</sup> Après un CAP

## Bac Pro TCVA

Technicien Conseil Vente Produits Alimentaires  
Formation initiale ou par apprentissage

- **Un enseignement professionnel**

**Des modules d'enseignement professionnel spécifiques vente et produits alimentaires.**

- **Une formation en alternance**

Elle se déroule sur 2 ou 3 ans à raison d'une semaine d'école pour 2 semaines de stage.

### LIEUX DE STAGES

**Grandes et moyennes surfaces, supérettes, discounters alimentaires, épiceries, commerces de fruits et légumes, vente directe producteurs, ...**

- **Débouchés**

- Poursuite d'études (BTS Technico-commercial, BTS Management Commercial Opérationnel...)
- Métiers (Vendeur-conseil, conseiller clientèle, employé libre-service, ...)

