

MFR La Bagotière



Formations de la 4^e au BTS

En alternance



- 4^e, 3^e découverte professionnelle
- CAP_A Services Aux Personnes
Vente en Espace Rural
- BAC Pro
 - Services Aux Personnes
et Aux Territoires (2^{de} et 1^{re})
 - Gestion Administration
- BTS
 - Gestion de la PME
 - Développement, Animation
des Territoires Ruraux (BTS_A)



RÉUSSIR
autrement

200, route de la Bagotière
14220 Les Moutiers en Cinglais

02 31 27 94 94

mfr.bagotiere@mfr.asso.fr Bagotière : 02 31 27 94 99

<https://www.facebook.com/mfr.labagotiere>

www.bagotiere.mfr.fr

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



DÉCOUVREZ NOS DEUX MAISONS DE RETRAITE MÉDICALISÉES DU BASSIN CAENNAIS

- Un cadre de vie **agréable et apaisant**
- Une offre **court séjour à la carte**
- Des programmes de **loisirs et d'activités socio-culturelles**
- Une approche pour le bien-être des aînés : **Positive Care**
- Des conseils pour **toutes vos démarches**
- Une restauration **de qualité adaptée**



KORIAN REINE MATHILDE
4 rue des Hauts Vents
14210 GRAINVILLE-SUR-ODON
02 31 80 33 13



KORIAN LES RIVES DE L'ODON
Rue du Champ Rouget
14210 EVRECY
02 31 29 23 00

korian.ehpadcaen@korian.fr

DESTOCKALIM

Le  à petit prix

4, Rue du Général Moulin
14000 CAEN

4, Rue Georges Lemesle
14370 ARGENCES

1, Rue Robert Schumann
14120 MONDEVILLE

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, 57 ans plus tard ce sont près de 200 jeunes et adultes qui sont accueillis soit dans les locaux du château de la BAGOTIÈRE, soit dans ceux du château des MOUTIERS. Pour la rentrée 2019, tous les groupes en formations de la 4^e au BTS seront accueillis sur le site du château de la Bagotière. Les étudiants majeurs de BTS seront hébergés dans l'internat du site du château des Moutiers.

Au cours de toutes ces années, la Maison Familiale Rurale s'est adaptée régulièrement aux besoins des jeunes, des familles, des professionnels et a connu de ce fait un développement important. 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 responsabilité. **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 afin de définir pour les prochaines années nos valeurs, nos ambitions, nos missions et les défis que notre Association souhaite relever 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.

Nicole POUTREL

Conception et réalisation : Publi-Diffusion
Régie Publicitaire : Soréco Publicité
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
Édition : 2019

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 8 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.

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 formateurs mais aussi de surveillantes/animatrices d'internat, de personnel administratif et d'entretien, tous concernés par la formation des jeunes scolarisés à la MFR.

Cet accompagnement a ainsi permis à de nombreux jeunes et adultes de réussir leur formation. Félicitations donc à tous ceux qui ont obtenu avec brio l'examen préparé (88 % de réussite à l'examen de juin 2018) et un grand merci à l'équipe pédagogique pour son investissement et à l'ensemble des maîtres de stage, véritables partenaires dans la formation des jeunes et aux familles qui nous font confiance en nous confiant leur jeune.

Avec 190 jeunes ou adultes à la rentrée 2018, les effectifs sont en baisse. Cela s'explique du fait de l'effet démographique, toutefois, notre volonté est de rester très présents sur notre territoire afin de permettre à d'autres jeunes ou familles, de découvrir notre pédagogie et de répondre à leurs besoins de formation. Pour la rentrée 2019, l'offre de formation va être recentrée sur le site du Château de la Bagotière avec l'accueil de l'ensemble des groupes sur ce site. Seul l'internat des BTS majeurs sera maintenu sur le site des Moutiers. Cette réorganisation va permettre de rassembler l'ensemble de l'équipe sur le même site et d'optimiser les locaux de vie résidentielle sur le site du château de la Bagotière.

L'engagement de la MFR de La Bagotière forte de son expérience de 57 ans, est de maintenir un enseignement en prise directe avec le monde professionnel.

Cette formation pratique et opérationnelle, convient particulièrement aux jeunes ou adultes qui recherchent du concret et est le 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.

Historique

Ce 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 Mme Leroy-Ladurie, l'association devient propriétaire du Château en 1972.

Aujourd'hui Présidée par Mme POUTREL Nicole et dirigée par Mme 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 16 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.

L'établissement

Un établissement à taille humaine.

Forte de plus de 57 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*).

4. Projet de Développement des Formations

Plusieurs projets de formations nouvelles sont à l'étude afin de mieux répondre à l'attente des familles et du milieu professionnel :

- **L'accompagnement des jeunes** en les amenant vers davantage d'autonomie, de responsabilité.
- **Le développement des partenariats**, en consolidant notre réseau de maîtres de stage et de partenaires professionnels.
- Et **l'ouverture vers l'extérieur**, en engageant des actions de solidarité et d'ouverture aux autres.

La mise en place du Bac Pro en 3 ans permet aux jeunes d'augmenter leur niveau de qualification.

Afin de répondre **aux besoins du territoire**, nous réalisons les formations aux services des entreprises. La labellisation de la MFR

après d'IPERIA Institut qui est une Fédération des Particuliers Employeurs permet de mettre en place des formations pour les assistants maternels.

La Valorisation des Acquis de l'Expérience (VAE) prenant de l'essor, des monitrices se sont positionnées afin d'accompagner des candidats à la VAE (CAP petite enfance...).

Sur le site du Château des Moutiers, à 2,5 kms, l'internat est possible par chambre double, pour les élèves majeurs de BTS.

► Méthode Pédagogique : Réussir autrement



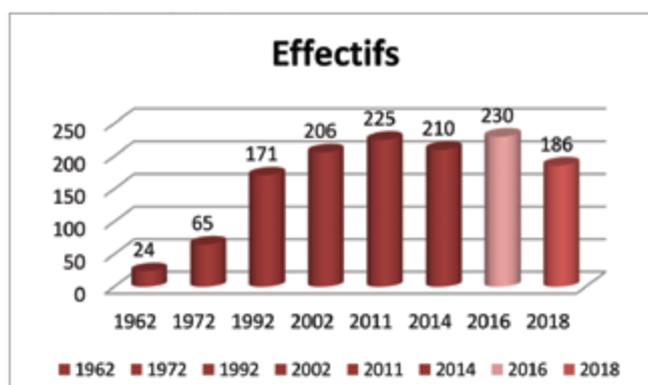
Plus de 20 personnes compétentes et qualifiées composent l'équipe pédagogique.

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 des 30 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.
- Une salle de santé.



- Un lieu de vie (*pour les jeunes*)
- Une cuisine pédagogique
- Un court de tennis, un parcours de santé pour le sport

► Quelques dates clés



1983-1984 : Aménagement d'une bibliothèque, d'une cuisine pédagogique, de court de tennis.

1985-1986 : Rénovation d'une grange en cuisine, salle à manger, chambres et création d'un laboratoire de langues dans l'annexe.

1990 : Construction d'un bâtiment pédagogique comprenant 8 salles de cours dont 1 salle d'informatique et bureautique.

1992-1993 : Acquisition et rénovation du Château des Moutiers.

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

2003 : Salle multimédia sur le Château des Moutiers.

2011 : Unité BTS : bâtiment pédagogique et internat sur le Château des Moutiers.

2014 : Construction d'une nouvelle cuisine de collectivité, salle à manger avec self et salle de réunion. Réaménagement de l'internat sur l'annexe.



► 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 V : CAPA, BEPA, BAC Pro)
- des services aux entreprises (niveau IV : BAC Pro)
- des services aux territoires (niveau III : BTS)

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 2018, le taux d'activité (*études ou emploi*) s'élève à 88 %.



Remise de diplôme

► Résultats d'examen

Examens en %	2016	2017	2018
DNB - Brevet des collèges	87	82,60	78
CAPA - Services en Milieu Rural	100		
CAPA SAPVER - Services Aux Personnes Vente en Espace Rural		100	90
BEPA - Services Aux Personnes - Certification	100	91,30	100
BEP - Métiers des Services Administratifs - Certification	91	84,61	100
BAC PRO - Gestion Administration	100	91	100
BTS - Assistant de Gestion PME - PMI	84	83	89
BTSA - Développement Animation des Territoires Ruraux	89	75	67

► 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 ou encore soirées Wii (*Just Dance, etc.*) 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 Bac Pro et BTS.



Internat

4^e et 3^e accueil mixte

OBJECTIFS : Retrouver goût 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

ENTRÉE

En 4^e après une 5^e de collège
En 3^e après une 4^e de collège

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. A 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 faire le point avec chaque élève.
En 3^e, le plan de formation accorde une large part à l'orientation.

DÉBOUCHÉS

Poursuite de formation vers :

Les classes de seconde Bac Pro – seconde générale, CAPA, CAP, l'apprentissage.



LES STAGES

OBJECTIFS

- 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.
- 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.

► LES STAGES EN 4^e

- **Stage famille**
2 fois 15 jours, soit : 4 semaines dans une famille avec enfants dont la maman est présente à la maison (maximum 1/2 temps à l'extérieur)
ou
- **chez une assistante maternelle**
(obligation de demander l'accord des parents des enfants accueillis).
- **Stage famille puis stage Professionnel**
 - **Stage 1** : 5 semaines octobre à janvier (famille).
 - **Stage 2** : 4 semaines de janvier à février (famille ou professionnel)
 - **Stage 3** : 5 semaines de mars à avril (famille ou professionnel)
- **2 stages « orientation »** :
découverte des métiers
« sauf milieu hospitalier, bar/ tabac... »
dans deux métiers différents.
 - 1 stage de 2 semaines en mai.
 - 1 stage de 3 semaines en juin.

► LES STAGES EN 3^e

- **Stage « découverte »** :
au sein du milieu familial large (famille / amis / etc...)
ou de connaissances
en septembre : 1 fois 15 jours.
- **4 stages « orientation »** :
(découverte de 3 milieux professionnels)
5 fois 3 ou 4 semaines.
Octobre - Décembre - Février - Mars et Mai.
- **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

DES TROISIÈMES PLEINS D'ÉNERGIE !

Pour conclure le deuxième trimestre de leur parcours de formation, les troisièmes orientation ont travaillé sur le thème des énergies pour leur dernier EPI (Enseignements pratiques interdisciplinaires).

Plusieurs interventions ont rythmé leur semaine afin de développer leurs connaissances sur le sujet. Nicolas Marie, de Biomasse Normandie, est venu nous faire un état des lieux de la situation actuelle, manipulations et analyses étaient au programme.

L'association CIER (Le Centre d'Initiation aux Énergies Renouvelables) est également venue à la Maison Familiale. Lucie M. a axé son intervention sur l'énergie solaire. Autour de plusieurs ateliers, les jeunes ont pu comprendre les divers atouts de cette énergie renouvelable.

Deux visites extérieures ont également rythmées leur session ; L'unité de valorisation des déchets à Colombelles. Celle-ci permet la récupération de chaleur pour chauffer 10 500 équivalents logements sur la ville d'Hérouville Saint Clair. Et Valnor à Billy, où les déchets verts, issus de l'entretien des jardins des particuliers, sont compostés.

Une semaine riche en découverte qui a concerné chacun des jeunes au travers, de leurs pratiques personnelles et professionnelles.



CAP A

Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural

ENTRÉE

Après une 3^e de collège, par alternance, préparatoire ou d'insertion ou éventuellement 3^e SEGPA.
Le Capa se prépare en 2 ans.



DOMAINE VENTE



OBJECTIFS

- 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.

FORMATION

- Pédagogie basée sur l'alternance école / entreprise et le vécu des stages.
- Acquisition et développement d'aptitudes, de capacités de savoir-faire correspondant aux métiers et développement agro-alimentaires.
- Enseignement généraux et professionnels (vente, technologie des produits - commerce - informatique - législation).

DÉBOUCHÉS

- 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^{ère} Bac Pro (service ou commerce) pour les très bons dossiers.

STAGES POSSIBLES ET ACTIVITÉS CONFIEES

LIEUX POSSIBLES

- Enfants : écoles maternelles, crèches, assistantes maternelles : entretien des locaux, aide aux repas, surveillances...
- Personnes âgées : foyer résidence, maison de retraite : entretien des locaux, aide aux repas, à la cuisine, lingerie.
- Commerce : supermarchés, petits commerces (mise en rayon, entretien, rangement, étiquetages, etc...).
- Cuisine 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^{ÈRE} ANNÉE

Périodes de stage de 6 à 7 semaines selon l'ordre ci-dessous :

- **Stage 1** au choix.
- **Stage 2** : Un 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 3** : Un 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 4** : Un 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.

En 1^{ère} année :
la Maison Familiale recherche les stages en collaboration avec la famille.

STAGES EN 2^È ANNÉE

3 périodes de stage de 6 à 7 semaines selon l'ordre ci-dessous :

- **Stage 1** : un stage vente alimentaire
- **Stage 2** : personne dépendante
- **Stage 3** : au choix

En 2^e année :
chaque élève recherche ses stages.

DOMAINE SERVICES AUX PERSONNES

OBJECTIFS

- 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.

FORMATION

- Pédagogie basée sur l'alternance école / entreprise et le vécu des stages.
- Acquérir des compétences dans des domaines variés (cuisine, couture, puériculture, secourisme, économie sociale et familiale).
- Enseignement général (maths, français, histoire géographie, biologie, anglais) et professionnel (cuisine, puériculture, couture, accueil des publics, informatique, animation, santé).

DÉBOUCHÉS

- 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 Petite Enfance, MC Aide à domicile, AMP...
- Entrée en 1^{ère} Bac Pro (service ou commerce) pour les très bons dossiers.

LES CAP PREMIÈRE ANNÉE À LA RENCONTRE DE LEURS AÎNÉS !

Les CAPA 1 SAPVER (Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural) de la MFR la BAGOTIÈRE ont été accueillis par Madame L., responsable du pôle hôtellerie à l'EHPAD (établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes), la maison du Coudrier - Adef Résidences de Louvigny.

Celle-ci accueille des personnes âgées à qui l'on propose une aide pour effectuer les actes de la vie quotidienne et des soins médicaux et paramédicaux si l'état de santé le nécessite.

Au travers de cette visite, les jeunes ont pu découvrir un panel de métier ainsi qu'une organisation de travail encore alors méconnu.

Partenaire de stage depuis 2013, Madame L. a rappelé aux jeunes l'intérêt des bonnes règles de conduite sur les structures pour favoriser par la suite les futures insertions professionnelles.



BAC PRO SAPAT

Services Aux Personnes et Aux Territoires*

ENTRÉE

En seconde professionnelle.
Après une 3^e de collège, par alternance, ou préparatoire.
Après un CAP ou un CAPA.

OBJECTIFS

- Acquérir une formation générale associée à une solide formation professionnelle.
- Se préparer à travailler dans le secteur des services à la personne : enfants, malades, personnes âgées, handicapés (secteur privé et/ou collectivités).
- Mieux appréhender la dimension locale, les ressources du territoire afin de développer des capacités d'initiatives et de proposer des actions.

FORMATION

(sur 3 années avec validation du BEPA Services aux personnes)

- Pédagogie basée sur l'alternance école/entreprise et l'expérience vécue en stage.
- 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 de l'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 - alimentation et préparation de repas - informatique - animation - relations humaines).

DÉBOUCHÉS

Emploi dans diverses structures de services aux personnes et aux territoires

Écoles maternelles - crèches / Hôpitaux, maisons de retraite/ Services à domicile (familles, personnes âgées, handicapés)

Développement local / Santé social / Accueil encadrement animation / Tourisme volontariat
Collectivités (cuisine et entretien)

Accès aux écoles spécialisées

(auxiliaire de puériculture - aide soignant (e) - AMP - auxiliaire de vie - ambulancier (e) - responsable de collectivité... assistante sociale, éducateur de jeunes enfants, moniteur éducateur, éducateur spécialisé ; concours administratifs fonction territoriale, concours médicaux et para médicaux, Brevet professionnel jeunesse et sport).

Poursuite d'études : en BTSA DATR, BTS Économie Sociale et Familiale, BTS tourisme, BTS Services et prestations des services sanitaires et sociales (SP3S), IUT carrières sociales.



STAGES EN ENTREPRISE

Stages en établissements :

Écoles maternelles, crèches, maisons de retraite, IME, ambulance, cuisine, office de tourisme, structure d'accueil en milieu rural.

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^{NDE} PROFESSIONNELLE

4 Stages de 4 à 6 semaines

Stages dans différents milieux professionnels et diverses structures :

- Milieu de la personne âgée : maison de retraite, foyer résidence, structures de services à domicile...
- Milieu « de la petite enfance » : école maternelle, crèche, halte-garderie...
- Autres milieux : pharmacie, aide à domicile, animation, ambulance, milieu handicapé.



EN 1^{ÈRE}

20 semaines de stages

- 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 telles que hôtels, fermes-auberges, gîtes ruraux, chambres d'hôtes, campings, pensions de famille, centres de vacances et de loisirs villages-vacances.
- Structures administratives et autres secrétariats, commerce, industrie...

Les stages sont recherchés par l'élève, avec l'aide de la MFR, si besoin.



Lors de l'assemblée générale de la Maison Familiale Rurale La Bagotière, les jeunes de seconde Bac Pro Services Aux Personnes et Aux Territoires (SAPAT) ont présenté leur projet réalisé en partenariat avec le CÉMÉA (Centre d'Entraînement aux Méthodes d'Éducation Active) et encadré par Amandine L, formatrice. Les jeunes ont choisi le sujet des discriminations parmi ceux proposés par le CÉMÉA et plus particulièrement celui de l'altérité. Trois vidéos ont été réalisées par les élèves de seconde ainsi que des panneaux explicatifs sur les sujets du harcèlement scolaire et du cyber harcèlement. Ces supports ont été présentés au public présent. L'assistance a pu participer au thème en répondant par écrit à des questions portant sur l'altérité.

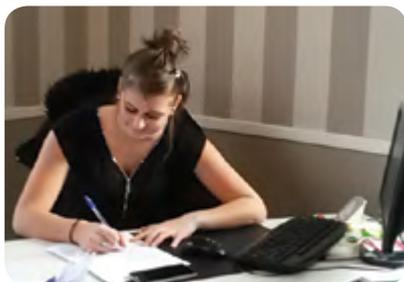
Une intervention de Madame T. a clôturé l'assemblée générale. Maman d'une jeune fille ayant subi par le passé du harcèlement scolaire, ce témoignage touchant a permis aux personnes présentes de prendre la mesure de la violence d'un tel phénomène.

Retrouvez le témoignage de la fille de Madame THAFLET dans le livre « Mon combat » de Grani chez Thebookedition.com.



* La MFR de la Bagotière accompagne les jeunes sur la classe de seconde et 1^{re}. La classe de terminale s'effectuant à la MFR de Maltot (14 kms)

BAC PRO Gestion Administration



ENTRÉE

Sortie de 3^e
Sortie de 2^{de} ou 1^{re}

Chaque situation est étudiée individuellement.

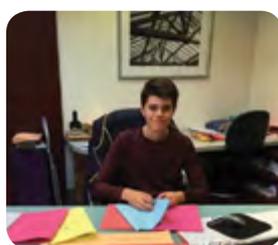
Dans ce secteur en pleine évolution, les formations en secrétariat et comptabilité par alternance répondent à un réel besoin de mise en application des connaissances. La formation dispensée dans les matières aussi bien professionnelles que générales permet la tenue d'un poste polyvalent. Les possibilités d'évolution et de progression dans ce secteur sont nombreuses.

OBJECTIFS

- **La gestion administrative des relations externes :** avec les fournisseurs, les clients et usagers, et les autres partenaires.
- **La gestion administrative des relations avec le personnel :** gestion courante du personnel, des ressources humaines, des rémunérations et des budgets de personnel.
- **La gestion administrative interne :** des informations, des modes de travail, des espaces de travail et des ressources ainsi que la gestion du temps.
- **La gestion administrative des projets :** suivi opérationnel du projet et évaluation du projet.
- **Acquérir de solides compétences professionnelles en informatique, bureautique organisation, communication, gestion.**
- **S'ouvrir au monde professionnel et avoir une bonne connaissance de l'entreprise.**
- **Se préparer à travailler dans un service administratif ou financier.**
- **Préparer le baccalauréat Professionnel « Gestion - Administration ».**

FORMATION

- **Pédagogie basée sur l'alternance école / entreprise (50 % du temps) :** stages en entreprises publiques ou privées.
- **Formation générale :** maths, français, anglais, économie, éducation artistique et sportive.
- **Formation professionnelle :** organisation, communication, droit, administration, comptabilité, commerce, bureautique, informatique : connaissance approfondie des logiciels (traitement de texte, tableur, fichier...)



DÉBOUCHÉS

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

EMPLOI

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.

Grâce aux stages et à la maîtrise de l'outil informatique, le jeune pourra s'intégrer plus facilement dans le milieu professionnel.

POURSUITE DE FORMATION

Formations supérieures : DUT, BTS Tertiaires (assistant de gestion, assistant de direction, comptabilité, informatique, tourisme, commerce...).

CONCOURS ADMINISTRATIFS

STAGES EN ENTREPRISE

Stage professionnel dans 3 entreprises différentes, de 4 à 6 semaines.

Stage à l'étranger :

1 semaine afin de visiter un pays anglophone et découvrir l'intérêt d'une langue bonne maîtrise d'une langue étrangère.

En terminale :

deux stages de 9 à 11 semaines dans deux entreprises différentes.

PRÉSENTATION DES ACTIONS PAR LA CLASSE DE BAC PRO GESTION ADMINISTRATION, DANS LE CADRE DE LEUR PROJET : "DEMAIN, LEVONS NOUS DE BONHEUR !"

Mercredi 23 Mai 2018, a eu lieu à la Maison Familiale Rurale "La Bagotière", une après-midi consacrée à la notion du Bonheur. Après, avoir restitué, leurs recherches et leurs actions, les jeunes de la classe de terminale Bac Pro Gestion Administration, ont organisé la projection du film : "C'est quoi le bonheur pour vous", de Julien PERON, suivi d'un débat auprès des participants.

Pour mener à bien ce projet, les élèves ont été accompagnés par un comité de pilotage, constitué de partenaires issus de la Mutualité Sociale Agricole, de membres du conseil d'administration de la MFR, d'acteurs locaux, de parents, et de l'équipe pédagogique.

Ce projet, leur a permis de mener une action du début jusqu'à la fin, et également de mettre en pratique les notions théoriques abordées en cours.



**GARAGE
TOSTAIN PHILIPPE**



44 rue nationale
14220 ST LAURENT DE CONDEL
Tél. : 02 31 79 37 20 - Fax : 02 31 79 68 28
garage.tostain@orange.fr



BTS Gestion de la PME

OBJECTIFS

Se préparer à la fonction de collaborateur de dirigeant de petites et moyennes entreprises. L'assistant de gestion est polyvalent. Il effectue un travail administratif, comptable et commercial. Il fournit tous les éléments d'information au chef d'entreprise.

FORMATION

Permet :

- D'acquérir des compétences administratives, comptables et commerciales.
- De développer l'autonomie, l'esprit d'analyse et le sens des responsabilités.
- D'obtenir une qualification professionnelle de niveau III (BAC +2).

La formation se réalise par alternance à partir de cours, de visites, de cas concrets, de travaux de groupes et de séquences individualisées.

Les outils à disposition : salles multi média, CDI.

LES + DE LA FORMATION

- FOAD : La formation se déroule par alternance avec un temps en centre dont 29 % de Formation A Distance et un temps en entreprise.
- Acquisition de compétences professionnelles.
- Insertion professionnelle facilitée.

Possibilité d'hébergement et de restauration sur place.

UNE MÉTHODE PÉDAGOGIQUE EFFICACE

La méthode pédagogique basée sur l'alternance : organisme de formation - entreprise, permet d'acquérir de réelles compétences professionnelles.

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

PUBLIC VISÉ

Titulaires d'un baccalauréat ou d'un diplôme de niveau IV, ou ayant le niveau.

LES DÉBOUCHÉS APRÈS LE BTS

Emplois variés assistant comptable, assistant de gestion, assistant de direction de petites et moyennes entreprises ou dans certains services de grandes entreprises.

Concours administratifs

Poursuite de formation

- Diplôme de l'École de Gestion et de Commerce (EGC).
- Licence administration économique et sociale.
- Licence pro activités juridiques spécialité 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 administration générale des PME et PMI.
- Licence pro qualité, hygiène, sécurité, santé, environnement.

FORMATION EN 13 MOIS
DU 21 MAI 2019 AU 30 JUIN 2020

1) En candidat individuel

Financement personnel de la formation.

Deux stages sont à effectuer :

1^{er} stage : 8 semaines / **2^e stage :** 7 semaines

2) Projet de transition professionnelle (PTP) ex-Cif

PUBLIC VISÉ

- Salariés d'entreprise.
- Titulaires d'un baccalauréat ou d'un diplôme de niveau IV, ou ayant le niveau, ou justifiant d'une expérience professionnelle d'au moins trois années.

DURÉE :

1 100 h en centre et 525 h en entreprise.

Deux stages sont à effectuer :

1^{er} stage : 8 semaines / **2^e stage :** 7 semaines

Ils sont à réaliser dans deux entreprises différentes ou dans l'entreprise du salarié si les activités sont conformes au référentiel du BTS.

STATUT

Apprenant de la formation continue.

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.

Il est accordé sur demande à l'employeur.

Le salarié est rémunéré pendant toute la durée de la formation. Le temps passé en congé de formation est assimilé à du temps de travail.

COÛT

- Formation financée via le Compte personnel de formation; la gestion est assurée par le réseau des Fongecif (pour 2019).

FRAIS STAGIAIRE

Possibilité de restauration et d'hébergement sur place.

EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION DE 18 À 24 MOIS

2 jours en centre et 3 jours en entreprise

STATUT

Contrat de professionnalisation, salarié d'une entreprise.

Les jeunes peuvent être embauchés dans le cadre d'un contrat de professionnalisation de 16 à 25 ans révolus, afin de compléter leur formation initiale. Les demandeurs d'emploi peuvent l'être à partir de 26 ans.

COÛT

- Frais de formation : pris en charge par l'entreprise.
- Frais à la charge du stagiaire : Possibilité de restauration et d'hébergement sur place.

RÉMUNÉRATION

Le salaire varie de 55 % à 80 % du SMIC en fonction de l'âge et du niveau de formation.

- **Jeunes de moins de 21 ans :** minimum 55 % du SMIC (65 % si le jeune est titulaire d'un bac professionnel ou équivalent).
- **Jeunes de 21 à 25 ans révolus :** minimum 70 % du SMIC (80 % pour les titulaires d'un bac professionnel ou équivalent).
- **Demandeur d'emploi de 26 ans et plus :** au moins 85 % du minimum conventionnel (plancher : 100 % du SMIC).

EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail conclu entre un employeur et un salarié. Son objectif est de permettre à un jeune de suivre une formation générale, théorique et pratique, en vue d'acquérir un diplôme.

LA CLASSE DE BTS AG VISITE LE SITE DE L'USINE RENAULT TRUCKS VOLVO À BLAINVILLE SUR ORNE.

Ce jeudi 18 janvier 2018, les stagiaires de formation continue qui préparent le BTS Assistant de Gestion PME PMI ont visité le site de l'usine Renault Trucks Volvo à Blainville sur Orne.

Cette visite se situe dans le cadre de la pérennisation de l'entreprise, au programme du BTS.

En effet, dans les ateliers, les stagiaires ont assisté au travail des opérateurs/trices et observé tout ce qui concerne la santé et la sécurité au travail.

De plus, le thème de la qualité a été abordé également par le chargé de communication qui guidait la visite.



SECURITEST 
CONTROLE TECHNIQUE AUTOMOBILE
Centre recommandé par 40 millions d'automobilistes
Sylvie & Pascal MOULIN
CTSN Moulin - ZA 2 Avenue de la communauté
14220 THURY-HARCOURT - Tél. 02 31 39 72 44

HORAIRES
Du mardi au vendredi : 8h30 / 12h et 14h / 18h30
Le samedi : 8h30 / 12h et 14h / 16h30

BTSA DATR

Développement, Animation des Territoires Ruraux Formation SCOLAIRE par alternance ou en APPRENTISSAGE

DURÉE

En 2 ans, **par alternance**, après le baccalauréat, à partir de septembre.

OBJECTIFS

Acquérir des compétences dans la conception et conduite de projets, animation et gestion d'une activité.

Le BTSA DATR prépare à l'emploi dans différents secteurs professionnels :

- Collectivités locales (mairies, communautés de communes...).
- Tourisme (loisirs, accueil, gestion...).
- Services aux entreprises (gestion, conseil, suivi de projets...).
- Services (structures d'accueil, personnes âgées, petite enfance, animation...)

Le BTSA DATR permet d'obtenir une équivalence partielle du DE JEPS (Diplôme d'État de la Jeunesse, de l'Éducation Populaire et du Sport), spécialité « Animation socio-éducative ou culturelle ».
Mention : "développement de projets, territoires et réseaux".

CONTENU DE LA FORMATION, MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Formation active avec de nombreuses mises en situation professionnelle qui comprend :

- **Une formation générale :** méthodologie de projets, statistiques, expression, culture générale, langue étrangère, mathématiques, sciences économiques, sociales et juridiques.
- **Une formation professionnelle :** communication, animation, mercatique, connaissance des structures du territoire et des acteurs locaux, gestion, droit, informatique, gestion d'équipe.
- **Un stage d'étude** dans un pays anglophone.
- Possibilité de passer le **BAFA**.

La formation prend appui sur l'expérience acquise en entreprise : structures de service, d'animation, tourisme, organismes professionnels agricoles, collectivités territoriales...

EXAMEN

Diplôme délivré par le Ministère de l'Agriculture avec un contrôle continu et des épreuves finales.

PUBLIC VISÉ

- Jeunes ou adultes
- Conditions d'admission :**
Entretien et étude du dossier scolaire.

STATUT

- Formation initiale
- Contrat d'Apprentissage

STAGES EN ENTREPRISE

En 1^{re} année :
Stage professionnel dans 3 entreprises différentes, de 4 à 6 semaines.

Stage à l'étranger :
1 mois afin de réaliser un diagnostic de territoire en pays anglophone et découvrir l'intérêt d'une langue.
Pour une bonne maîtrise d'une langue étrangère.

En terminale :
deux stages de 9 à 11 semaines, dans deux entreprises différentes.



COÛT

En formation scolaire :
(Possibilité de bourse nationale via le CROUS)
Possibilité d'hébergement le week-end.

En contrat d'Apprentissage.

DÉBOUCHÉS

- **Emplois :** chargé de développement local, responsable de structure, coordonnateur de projet, animateur de territoire rural, chargé de mission, conseiller en entreprise, gestionnaire de services, formateur... .
- **Poursuite de formation** vers des licences professionnelles.
- **Concours administratifs.**

INFO PRATIQUE

Accès : Moyens de transport
à 20 km de Caen, route Caen – Flers
Bus : ligne 34 (arrêt : maison de retraite)

CONTACT

Mme BERTIN Priscilla
priscilla.bertin@mfr.asso.fr
Ligne directe : 02 31 79 01 42

Présentation du projet DYSL'EXPLIQUE à l'initiative de Cécile, Jessica et Alexia en BTSA Développement, Animation des Territoires Ruraux à la MFR La Bagoière devant les représentants de la Région Normandie, de la MSA, du réseau Normandys mais aussi en présence de parents, de jeunes et de membres de la MFR.

Après plusieurs semaines de réflexion et d'échanges, trois étudiantes de la MFR La Bagoière vont animer une conférence sur le thème de la dyslexie, le samedi 7 avril 2018, à Vire, en collaboration avec le "Cercle de Chiron" et sa Présidente Madame D.T devant une assemblée d'élèves, de parents et de professionnels.

L'objectif de cette animation est de sensibiliser les différents publics aux difficultés rencontrées par les

jeunes atteints de dyslexie et d'aider leur entourage à trouver des solutions pour les accompagner.

À cette occasion une table ronde et des ateliers aideront tous les participants à comprendre ce que les enfants "Dys" vivent au quotidien. Des témoignages d'élèves, de parents, de formateurs et de professionnels permettront d'entamer des discussions et de réfléchir "ensemble" à de nouvelles méthodes pour apprendre "autrement".



LES MODULES DE FORMATIONS POUR ADULTES

COURS DE LANGUES ANGLAIS

Proposition en ANGLAIS de modules professionnels individuels ou en groupes adapté à vos besoins : commercial et technique, correspondance et conduite de réunion, organisation de voyage à l'étranger.

- Dans le cadre du CPF
- Dans le cadre du plan de formation
- Période de professionnalisation
- À titre individuel

► **Tarif des modules** (prendre contact avec la MFR) le financement peut être pris en charge dans le cadre de la formation continue.

Cours du soir : ANGLAIS ou ESPAGNOL

Par petits groupes, en salle multimédia avec support informatique et audiovisuel, de septembre à juin, à raison de 2 h par semaine, en soirée. Différents niveaux sont proposés. Le contenu du cours peut être adapté en fonction de la demande : grammaire, conversation, langage technique, selon les souhaits : accueil, tourisme, commerce, secrétariat...

► **Tarif** pour les cours du soir : forfait 50 h de cours : 300 €

FINANCEMENT :

- Dans le cadre du CPF
- Dans le cadre du plan de formation
- À titre individuel

MÉTHODES ACTIVES

Mise en situation professionnelle par petits groupes avec des supports variés : Audiovisuels, salle multimédia, presse, documents administratifs...

Acquisition ou révision des bases grammaticales

CLIC TOURISME

Le Comité de Liaison InterConsulaire de Normandie (CLIC) est une Association Loi 1901 créée le 3 octobre 2008 par fusion du CLIC haut-normand et bas-normand. Réunissant les réseaux des Chambres d'Agriculture, des Chambres de Commerce et d'Industrie et des Chambres de Métiers et de l'Artisanat en Normandie, le CLIC coordonne et agit notamment pour la promotion et le développement des entreprises commerciales, industrielles, de services, agricoles et artisanaux sur le territoire normand.

LA FORMATION CONTINUE TOURISME (FCT)

Le CLIC Normandie gère pour tous les acteurs du tourisme de Normandie - un dispositif de professionnalisation dont le programme de Formation Continue Tourisme est le principal outil. Ce dispositif s'articule entre l'ingénierie emploi-compétences et l'animation du plan de formation.

Ce dispositif, destiné à tous les acteurs du tourisme quels que soient leur activité (gîtes, chambres d'hôtes, offices de tourisme, hôtellerie restauration, hôtellerie de plein air, guide, pays d'accueil, associations de tourisme...) et leur statut (salariés, chefs d'entreprise, conjoints, porteurs de projet...). Depuis trois ans, la MFR La Bagotière participe aux objectifs du CLIC Normandie, en mettant en œuvre certaines formations proposées dans leur catalogue. Cette année 2 modules ont été mis en place :

- **Le management par la qualité**
- **Familles et enfants : organiser des visites et des animations**

<http://www.clic-tourisme-normandie.fr>



MODULE DE FORMATION AUPRÈS DES ASSISTANTS MATERNELS

La MFR a une convention avec IPERIA Institut (Fédération des Particuliers Employeurs) pour organiser des formations auprès des assistants maternels.

<http://www.iperia.eu>



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 Consom'acteurs et on agit ! »**
- **« On est fait pour s'instruire pas pour se détruire »**
- **« Dragon Ladies - Une pagaie, un bienfait ! »**
- **« Demain, levons-nous de Bonheur »**
- **« Les Troubles Dys »**

<http://www.msa-cotesnormandes.fr/lfy>



MODULE DE FORMATION POUR LES SALARIÉS DE L'UNA-ASSAD

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





**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 REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE MUTUEL DE NORMANDIE, Société Coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit, dont le siège social est 15 Esplanade Brilliaud de Lonsardière, CS 21014 14050 CAEN (CEDEX 4), immatriculée au registre du commerce et des sociétés de Caen sous le numéro 478 834 930. Société de courtage d'assurance immatriculée au registre des intermédiaires en assurance sous le n° 97 822 848.

Quelques évènements vécus par les jeunes et adultes

2018/2019



3^e ÉDITION DE LA GRIMBOTIÈRE

Le samedi 22 septembre 2018, course nature et randonnée pédestre, organisée par la Maison familiale rurale de La Bagotière (MFR) a réuni 190 participants (110 coureurs et 80 randonneurs), samedi matin, en forêt de grimbosq. Les droits d'inscriptions de ces épreuves vont être reversés cette année à l'association « Les diffuseurs de bonheur » qui œuvrent pour le bonheur des enfants malades en milieux hospitaliers.

Outre l'aspect solidaire, l'idée était d'organiser une manifestation sur le territoire des Moutiers et à La Bagotière. Cette journée a été une réussite avec la présence de nombreux concurrents et la mobilisation de 80 bénévoles. Nous avons également ouvert l'établissement aux familles : avec des Activités d'animation autour du thème du cirque pour enfants et pré-ados de 11 h à 16 h proposés par les élèves en formation CAPA 1^{ère} année Service Aux Personnes Vente en Espace Rural suivi d'un spectacle à 16 h du Cirque CORBINI dans le parc de la MFR.

LES JEUNES DE 2NDE BAC PRO ET 4^{ÈME} ONT VISITÉ LA MAISON DE LA NATURE ET DE L'ESTUAIRE DE L'ORNE DE SALLENELLES

Ce 17 octobre 2018 les élèves devaient répondre aux questions du livret de visite de la maison de la nature et de l'estuaire de l'Orne de Sallenelles et ont appris beaucoup de choses sur : l'estuaire de l'Orne, le phénomène des marées, les oiseaux voyageurs, les activités humaines dans l'estuaire, l'histoire de Sallenelles, les dunes, la faune marine, les chaînes alimentaires.

Bilan des 4^e sur le nettoyage du bord de mer à Sallenelles :

Lors de la promenade dans l'estuaire de l'Orne à Sallenelles nous avons observé plusieurs espèces d'oiseaux. Exemples : Sarcelle d'hiver, le goéland et une buse. Les élèves de seconde ont pu voir au loin des phoques sur la baie de Merville-Franceville.

Nous avons observé la laisse de mer. C'est une bande marquant le niveau de la hauteur de la mer. Elle est formée par des dépôts d'algues, des végétaux, des coquillages et autres éléments naturels échoués sur la plage.

Nous avons ramassé dans le pré salé les déchets suivants : des mégots de cigarettes, des boîtes de cigarettes, des emballages alimentaires, des morceaux de plastique, un caleçon, des chaussures, une serviette hygiénique... Les déchets ont été déposés par les humains. Les humains polluent en jetant dans la nature du polystyrène, du plastique, des déchets toxiques, des boîtes métalliques, des mégots de cigarettes, des aliments et des papiers. La pollution vient de la terre et va ensuite dans la mer.

Les oiseaux sont extrêmement touchés car ils peuvent s'étouffer ou s'emmêler dans les filets plastiques. Les poissons sont touchés autant que les oiseaux car ils s'étouffent avec le polystyrène et les morceaux de plastique par exemple. On peut protéger la nature en arrêtant de jeter par terre des mégots, le métal, le plastique, le verre, le polystyrène, le papier et les aliments.



VOYAGE - PAYS DE GALLES CLASSE DE 1^{RE} BAC PRO



VOYAGE BRETAGNE CLASSE CAPA SAPVERT



Martragny
TP

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

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

Témoignages d'anciens élèves

En sortie de 3^e, Tonya rejoint la MFR de Trun pour préparer le Bac Pro SAPAT : « Formation qui touche spécialement les besoins des personnes pour les accompagner dans les gestes de la vie quotidienne ». au fil des stages, la jeune fille se rend compte de son attirance pour le secteur social. Bac Pro SAPAT en poche, elle s'engage dans le BTS Développement Animation des Territoires Ruraux.

« J'ai développé des compétences dans l'animation, la communication et la conduite de projets ». Tonya est aujourd'hui Conseillère en insertion Professionnelles et a été reçue au concours d'entrée en formation Assistante Sociale.

Tonya, conseillère en insertion professionnelle



Je sortais du collège avec quelques années difficiles, aussi bien dans mes notes que dans la confiance en moi. Quand je suis arrivée à la MFR « La Bagotière », j'étais un peu dans le même état d'esprit. Très vite la situation a changé, la mise en valeur de mes capacités, les échanges entre les élèves et les professeurs, la formation par alternance, la découverte de l'internat et l'expérience professionnelle acquise pendant ces deux années ont été très bénéfiques pour moi et m'ont donné la force de caractère et l'envie de poursuivre mes études. Et oui Moi, qui étais plutôt « fâchée » avec l'école !!!!

Je suis actuellement Aide-Soignante / Animatrice en EHPAD et je suis fière de mon parcours. Une chose qui me semble importante, l'établissement où je travaille depuis 18 ans est l'un des premiers établissements qui m'a accueilli en tant que stagiaire de la « Bagotière » !! Je n'en garde que des bons souvenirs.

Sonia (BEPA Service aux personnes)

J'ai découvert la MFR en fin de 4^e. Celle-ci m'a appris le monde professionnel grâce aux divers stages réalisés en 3^e (5 stages différents), et elle m'a aussi aidé à trouver ma voie. J'ai grandi, je me suis construit et j'ai repris confiance en moi car j'ai trouvé l'écoute des adultes. Je suis actuellement en CAPA Services aux personnes Vente en espace rural et je vis une belle expérience à la MFR.

Néjim, en 1^{ère} année de CAP



Il y a bien longtemps que je ne suis plus à la Bagotière, dans tous les cas j'en ai un très bon souvenir. A l'époque je n'avais pas un très bon niveau scolaire, j'avais intégré mon BEP service aux personnes en MFR car c'est cela qui me permettait d'allier les cours et la scolarité en même temps. Je me souviens que nous avions des stages imposés tels que la petite enfance, les personnes âgées, j'avais demandé si je pouvais en faire un IME ce qui a été possible et c'est à ce moment que ma vocation d'éducatrice spécialisée est née. Certaines matières m'on servi tout au long de ma scolarité puis désormais dans mon travail, il est essentiel de se donner à fond pour pouvoir réussir et la Bagotière m'a redonné confiance en mes capacités.

Désormais je suis éducatrice spécialisée dans un centre éducatif fermé. Et mon expérience en maison familiale me permet de trouver une alternative dans des projets scolaires où mes jeunes sont en grande difficulté. Pour nous l'internat peut être un frein pour le suivi des jeunes dans la mesure où je travaille dans un cadre très particulier puisque c'est de l'alternative à la prison et je ne peux me permettre d'y mettre un jeune. Je vous dis juste merci car c'est grâce à vous que j'ai pu commencer et poursuivre mon rêve.

Émilie

Ma scolarité en alternance depuis la 3^e m'a fait découvrir le monde professionnel. Grâce à tous les stages réalisés et les différentes expériences professionnelles, j'ai enfin trouvé ma voie. Je sais que je serais aide-soignante.

Ma formation à la MFR m'a aidée à grandir.

Manon, en formation SAPAT à la MFR



Je suis Aide médico psychologique. Mes 6 ans passés à la Bagotière : de la 4^e au Bep en 3 ans.

Nous avons un meilleur suivi donc dès le début, cela s'est vu, meilleur résultat scolaire ce qui a rassuré mes parents. J'ai pu améliorer ma timidité même si elle est encore présente. La vie à l'internat s'est bien déroulée, avec le soir des activités et

les sorties, on a pu se prendre en main et nous avions chaque semaine une responsabilité différente. Les stages pour trouver notre avenir professionnel : très valorisants, enrichissants pour ma part. Même si je ne fais pas vraiment le métier que je souhaitais, Auxiliaire de périculture. Des professeurs à votre écoute pendant toutes ces années, des études le soir pour bien réviser.

Des activités : cuisine, couture, informatique etc...

Je ne regrette pas ma scolarité à la MFR très enrichissante pour ma part et aujourd'hui j'exerce un métier même si ce n'est pas celui que je souhaitais mais cela reste dans le social. Je remercie tous les professeurs de la MFR pour m'avoir encadré.

Laëtitia

HABI PRO HABI PRO

Partenaire  **Atouts Normandie**

Partenaires des Etablissements Scolaires Normands depuis plus de 30 ans

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

Personnalisation possible : Broderie
Prix spéciaux "rentrée scolaire" nous consulter

Ouvert le lundi de 14h00 à 18h30
Du mardi au vendredi de 9h30 à 12h00 et de 14h00 à 18h30
Le samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h00 à 18h00



Magasin de CAEN
13 avenue du Six Juin
14000 Caen
Tél. : **02.31.86.13.13**
Facebook : @habipro14
contact@habipro.fr



• HÉBERGEMENTS & RESTAURATION •

La Ferme des Épis

• SALLES DE RÉCEPTION & SPA •

Pompes funèbres - Marbrerie LEMERRE



5 rue Richard Lenoir - 14310 VILLERS-BOCAGE
Tél. : **02 31 77 01 16** - Site : www.lemerre-pompes-funebres.fr

 **Showroom face aux IUT Côte de Nacre**
15 bd Maréchal Juin - CS 45034 - 14077 CAEN CEDEX 5

www.vassard-omb.fr

VASSARD OMB
Network of Companies




MOBILIER | AMENAGEMENT **COPIEUR | BUREAUTIQUE**
02 31 46 41 42 **02 31 46 41 45**
mobillier@vassard-omb.fr bureautique@vassard-omb.fr

 **Le Relais de la Poste** HÔTEL ★★★

 **Le Fil du Temps**




Renseignement et réservation
02 31 79 72 12

L'Hôtel Le Relais de la Poste est situé à Thury-Harcourt, au coeur de la Suisse Normande. Notre établissement se compose de 10 chambres. Nous accueillons les particuliers et les professionnels que ce soit en individuel ou en groupe. Ouvert toute l'année.

Vous serez conquis par son restaurant **Le Fil du Temps**, qui vous fera découvrir ses menus composés uniquement de produits frais et locaux. Ouvert du mardi soir au dimanche midi.

7 rue de Caen - 14220 THURY-HARCOURT
Parking privé

l'expert comptable créateur de réussite

Retrouvez-nous dans l'une des agences près de chez vous.

 **2 agences en Calvados**

09 70 81 38 69 www.cogedis.com



 **COGEDIS**
L'expertise comptable



Pompes Funèbres et Marbrerie

LE ROY

"L'important pour nous, c'est VOUS..."

Caroline LE ROY
16, rue Aristide Briand (direction Argentan) - 14700 FALAISE
02 31 40 39 03

Pompes Funèbres et Marbrerie LE ROY
Tél : 02.31.40.39.03

funemarb.le.roy@gmail.com

Auto Ecole Villedieu

Auto Ecole Liberté
02 31 82 22 51
23, Place de la Justice
14000 Caen
N° Agrément : E1501400120

Auto Ecole Bretteville sur Laize
02 31 50 10 78
8, rue du Général de Gaulle
14680 Bretteville sur Laize
N° Agrément : E1501400130

Auto Ecole Giverny
02 31 34 31 56
29, Place du Commerce
14000 Caen
N° Agrément : E1601400080

Permis B - B78 (boîte auto) - AAC - B96 (remorque) - Moto - AM (BSR)
www.autoecole-villedieu.com

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

ADMR
pour tous, toute la vie, partout
www.admr.org

Nous avons décidé de nous faciliter la vie !

L'ADMR vous accompagne
Enfance et parentalité
Accompagnement du handicap
Services et soins aux seniors
Entretien de la maison

50 % de réduction ou crédit d'impôt (article 199 sexies du CGI, sous réserve de modifications de la législation)

Contactez-nous : Tél : 02 31 26 84 84 • contact@fede14.admr.org
Numéro d'agrément et de déclaration de services à la personne SAP/306311226

Lebailly Vincent et Steffie
Boulangerie - Pâtisserie - Chocolatier

49, rue Nationale
14220 Saint Laurent de Condé

Tél : 02 31 79 37 87

MASSÉLIN VOTRE ELECTRICIEN TERTIAIRE

14 Bis, Rue Alfred Nobel - BP 23 - 14123 IFS ☎ 02.31.35.09.09 📠 02 31 35 09 10

ETUDES ET REALISATIONS PERSONNALISEES - DANS VOS DELAIS
REDUCTION DE VOS CONSOMMATIONS VIA LES ENERGIES NOUVELLES
SPECIALISTE SECURITE (contrôle d'accès, vidéosurveillance, détection incendie)

HOTELLERIE RESTAURATION	COMMERCES	BUREAUX ADMINISTRATIONS	ENSEIGNEMENT
SANTE	CULTURE	RECHERCHE	SPORT/LOISIRS