

FORMATIONS EN ALTERNANCE MFR / ENTREPRISE

# Bac Pro SAPAT

Services Aux Personnes  
et Animation dans les Territoires

# MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance

## PRÉREQUIS, MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

- Avoir terminé la 3ème pour entrer en 2nde
- Avoir obtenu un CAP ou terminé une 2nde pour entrer en 1ère
- Entretien d'admission et tests de positionnement

## OBJECTIFS

- ▶ Développer des capacités professionnelles dans les secteurs de la santé, du social et de l'animation
- ▶ Devenir un acteur du territoire et un professionnel de l'aide à la personne
- ▶ Préparer son orientation post-bac et son insertion professionnelle

## STATUTS

- Scolaire : formation en alternance en tant que stagiaire.
- Apprentissage : Possible à partir de la 1ère

## TARIFS

Les tarifs sont donnés lors des renseignements

## ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Prise en compte des apprenants en situation de handicap :

- \* Entretien préalable
- \* Accompagnement possible par un référent H+
- \* Adaptation de la formation
- \* Possibilité de mise en place d'une AVS (Auxiliaires de Vie Scolaire) avec attribution MDPH

## INDICATEURS

- Taux de réussite : 100%
- Taux poursuite études : 75 %
- Taux d'insertion : 25 %
- Taux de rupture : 20 %
- Valeur ajoutée de l'établissement +38

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



MFR CFA VERNINES

218 route des Forges - Le Bourg - 63210 VERNINES

04 73 65 66 15 - [mfr.vernines@mfr.asso.fr](mailto:mfr.vernines@mfr.asso.fr) - [www.mfr-vernines63.com](http://www.mfr-vernines63.com)



# Bac Pro SAPAT

Cultivons les réussites



## MÉTHODES MOBILISÉES

- Pédagogie de l'alternance : Association des temps de formation en milieu professionnel et des temps de formation à la MFR
- Formation sur plateau technique permettant des mises en situation réalistes
- Projets, activités, visites de structures et interventions de professionnels
- Accompagnement individualisé dans un climat familial

## Les +

Passage de la certification **SST**  
**Erasmus +** : 3 semaines de mobilité au Togo

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Épreuves terminales et contrôle continu

## DURÉE

Entre 17 et 20 semaines de formation, et 18 à 22 semaines en structure (en fonction de l'année)

## DÉBOUCHÉS ET PASSERELLES

### Accès à l'emploi

- Structures à vocation sanitaire et sociale
- Structures territoriales
- Structures touristiques
- Fonction publique par concours (Cat. B et C)

### Poursuite d'études

Diplômes d'État du secteur sanitaire / BTS / Concours d'entrée écoles du secteur sanitaire et social (IFSI, EAS ...)

## CONTENU DE LA FORMATION

### À la MFR

- Formation générale
- Formation aux techniques professionnelles
- Retour sur le vécu en entreprise : mise en commun, visites, interventions de professionnels
- Élaboration de projets dans les domaines de la culture, du social ou du professionnel.

### En entreprise

Participation aux activités et acquisition des techniques et des savoirs faire professionnels

# CAP AEPE

Accompagnant Éducatif Petite Enfance

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance

*Formation en 1 an ou 2 ans*

## PRÉREQUIS, MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

**En 1 an** Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP, BEP) minimum  
Être âgé de 17 à 29 ans

**En 2 ans** Avoir terminé une 3ème  
Être âgé de 18 ans au 31/12 de l'année d'examen

## OBJECTIFS

Obtenir un diplôme dans les métiers de la petite enfance

Être accompagn(e) dans la construction de son projet professionnel

Acquérir de l'expérience professionnelle

Nouveauté 2024

Spécialité

Baby-club en village  
vacances à la montagne

## STATUT

Apprentissage ou Formation continue adulte (Formation en 1 an)

## TARIFS

Les tarifs sont donnés lors des renseignements

## ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Prise en compte des apprenants en situation de handicap :

- \* Entretien préalable
- \* Accompagnement possible par un référent H+
- \* Adaptation de la formation
- \* Possibilité de mise en place d'une AVS (Auxiliaires de Vie Scolaire) avec attribution MDPH

## INDICATEURS

- Taux de réussite : 67 %
- Taux de rupture : 0 %
- Taux poursuite études : 0 %
- Valeur ajoutée de l'établissement +10  
<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>
- Taux d'insertion : 100 %



**MFR CFA VERNINES**

218 route des Forges - Le Bourg - 63210 VERNINES

04 73 65 66 15 - [mfr.vernines@mfr.asso.fr](mailto:mfr.vernines@mfr.asso.fr) - [www.mfr-vernines63.com](http://www.mfr-vernines63.com)



# CAP AEPE

Cultivons les réussites



## MÉTHODES MOBILISÉES

- Pédagogie de l'alternance : Association des temps de formation en milieu professionnel et des temps de formation à la MFR
- Formation sur plateau technique permettant des mises en situation réalistes
- Projets, activités, visites de structures et interventions de professionnels
- Accompagnement individualisé dans un climat familial

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Épreuves terminales et contrôle continu / Validation partielle possible / Possibilité de conserver le bénéfice des modules validés pendant 5 ans

## DURÉE

- En 1 an**
  - 13 semaines de formation par an (840 heures)
  - Le reste du temps en entreprise
- En 2 ans**
  - 13 semaines de formation sur 10 mois (420 heures de septembre à juin)
  - Le reste du temps en entreprise

## DÉBOUCHÉS ET PASSERELLES

### Accès à l'emploi

- Garde d'enfants à domicile
- Agent de crèche
- Aide auxiliaire de puéricultrice
- animateur petite enfance
- Assistant(e) maternel(le) après obtention de l'agrément

### Poursuite d'études

- Concours : ATSEM / ASEM / Ecole d'auxiliaire de puériculture
- Bac pro Services Aux Personnes et Animation dans les Territoires

## Formation en 1 an

validation des compétences professionnelles

## CONTENU DE LA FORMATION

3 blocs de compétences professionnelles  
Accompagner le développement du jeune enfant  
Exercer son activité en accueil collectif  
Exercer son activité en accueil individuel

3 blocs de compétences générales  
Français - Histoire géographie  
Mathématiques - Sciences physiques et chimiques  
Éducation physique et sportive

# TITRE PRO ADVF

## Assistant De Vie aux Familles

### PRÉREQUIS, MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

- Avoir un bon niveau de français oral
- Maîtriser les 4 opérations mathématiques
- Qualités humaines, relationnelles et de communication
- Avoir une bonne condition physique permettant d'intervenir à domicile
- Être mobile et disponible pour des horaires variables (soir et week-end)

### OBJECTIFS

Obtenir une qualification professionnelle de niveau 3 dans le domaine du service aux personnes

Acquérir des compétences professionnelles dans l'aide à domicile

Être capable d'apporter une aide professionnelle de qualité et adaptée aux personnes en situation de perte d'autonomie

Faciliter l'insertion professionnelle avec un métier d'avenir

Se constituer un réseau professionnel, favoriser son employabilité et s'insérer professionnellement.

### STATUT

Stagiaire de la formation professionnelle continue

### TARIFS

Les tarifs sont donnés lors des renseignements

### ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Prise en compte des apprenants en situation de handicap :

- \* Entretien préalable
- \* Accompagnement possible par un référent H+
- \* Adaptation de la formation
- \* Possibilité de mise en place d'une AVS (Auxiliaires de Vie Scolaire) avec attribution MDPH

### INDICATEURS

- Taux de réussite : 90 %
- Taux de rupture : 0 %
- Taux poursuite études : 0 %
- Valeur ajoutée de l'établissement / <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>
- Taux d'insertion : 100 %



# TITRE PRO ADVF

Cultivons les réussites



## MÉTHODES MOBILISÉES

- Pédagogie de l'alternance : Association des temps de formation en milieu professionnel et des temps de formation à la MFR
- Formation sur plateau technique permettant des mises en situation réalistes
- Projets, activités, visites de structures et interventions de professionnels
- Accompagnement individualisé dans un climat familial

## MODALITÉ D'ÉVALUATION

Épreuves terminales et évaluations en cours de formation

## DURÉE

15 semaines de formation à la MFR (525 heures) et 6 semaines de stage en entreprise

## DÉBOUCHÉS ET PASSERELLES

### Poursuite d'études

- Diplôme d'État d'Accompagnant Éducatif et social
- Diplôme d'État d'Aide soignante.

### Accès à l'emploi

- Auxiliaire de vie
- Garde d'enfant à domicile
- Agent des services hospitaliers (ASMS)

## CONTENU DE LA FORMATION

- 3 Certificats de Compétences Professionnelles (CCP)
  - Entretenir le logement et le linge d'un particulier
  - Accompagner la personne dans les actes essentiels du quotidien
  - Relayer les parents dans la prose en charge de leurs enfants à leur domicile
- 1 Certificat complémentaire de Spécialisation
  - Accompagner la personne en situation de handicap vivant à domicile

# 4ème / 3ème D'ORIENTATION

# MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance

## PRÉREQUIS, MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

- Pour la 4ème : après une classe de 5ème
- Pour la 3ème : après une classe de 4ème
- Entretien individuel et tests de positionnement
- Avoir 14 ans dans l'année d'inscription

## OBJECTIFS

Construire un projet professionnel grâce à des stages variés

Acquérir des connaissances générales

Préparer le diplôme National du Brevet

## STATUTS

- Scolaire : formation en alternance en tant que stagiaire.
- Externe, demi-pensionnaire ou interne

## TARIFS

Les tarifs sont donnés lors des renseignements  
Possibilité de bourses

## ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Prise en compte des élèves en situation de handicap :

- \* Entretien préalable
- \* Accompagnement possible par un référent H+
- \* Adaptation de la formation
- \* Possibilité de mise en place d'une AVS (Auxiliaires de Vie Scolaire) avec attribution MDPH

## INDICATEURS

- Taux de réussite au DNB : 100 %
- Taux de réussite au CFG : 100 %



MFR CFA VERNINES

218 route des Forges - Le Bourg - 63210 VERNINES

04 73 65 66 15 - mfr.vernines@mfr.asso.fr - www.mfr-vernines63.com



# 4ème / 3ème

Cultivons les réussites



## MÉTHODES MOBILISÉES

- Pédagogie de l'alternance : Association des temps de formation en milieu professionnel et des temps de formation à la MFR  
Formation permettant des mises en situation réalistes
- Projets, activités, visites de structures et interventions de professionnels
- Accompagnement individualisé dans un climat familial

## Les +

### VOYAGES D'ÉTUDES

Passage des certifications

PSC1

ASSR

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Épreuves terminales et contrôle continu

## DURÉE / RYTHME

- 17 semaines en formation à la MFR
- 19 à 20 semaines de stage

## DÉBOUCHÉS

### Poursuite d'études

- CAP par apprentissage ou par voie scolaire
- Bac Professionnel
- Bac Technologique



## CONTENU DE LA FORMATION

### À la MFR

- Exploitation de l'expérience vécue en stage
- Modules généraux
- Modules professionnels

### En milieu professionnel

- Stages individualisés pour découvrir le monde professionnel et pour mettre en place le projet personnel
- Stages dans des domaines variés : métiers de bouche, bâtiment, artisanat, service à la personne ..

# TITRE PRO CATL

## Chargé(e) d'Accueil Touristique et de Loisirs

### PRÉREQUIS, MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

- Avoir 18 ans
- Faire preuve d'une bonne culture générale
- Avoir une bonne connaissance de l'outil informatique
- Qualités humaines, relationnelles et de communication
- Bonnes bases d'anglais
- Disponibilité (travail en soirée, weekend et jours fériés)
- Mobilité (Permis et voiture conseillés)

### OBJECTIFS

Acquérir les compétences et connaissances propres aux secteurs du tourisme et des loisirs

Acquérir de l'expérience professionnelle

### STATUTS

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Stagiaire de la formation professionnelle continue

### TARIFS

Les tarifs sont donnés lors des renseignements

### ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Prise en compte des apprenants en situation de handicap :

- \* Entretien préalable
- \* Accompagnement possible par un référent H+
- \* Adaptation de la formation
- \* Possibilité de mise en place d'aménagement pour la certification

### INDICATEURS

- Taux de réussite : 87 %
- Taux poursuite études : 0 %
- Taux d'insertion : 100 %
- Taux de rupture : 17 %
- Valeur ajoutée de l'établissement / <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



**MFR CFA VERNINES**

218 route des Forges - Le Bourg - 63210 VERNINES

04 73 65 66 15 - [mfr.vernines@mfr.asso.fr](mailto:mfr.vernines@mfr.asso.fr) - [www.mfr-vernines63.com](http://www.mfr-vernines63.com)



# TITRE PRO CATL

Cultivons les réussites



## MÉTHODES MOBILISÉES

- Pédagogie de l'alternance : Association des temps de formation en milieu professionnel et des temps de formation à la MFR
- Formation permettant des mises en situation réalistes
- Projets, activités, visites de structures et interventions de professionnels
- Accompagnement individualisé dans un climat familial

## MODALITÉ D'ÉVALUATION

Épreuves terminales et évaluations en cours de formation

### Plus-values pédagogiques :

- Community Management
- Communication visuelle et numérique
- Gestion de projet

## DURÉE

- 15 semaines de formation à la MFR
- 15 semaines d'entreprise
- Alternance selon le calendrier de l'activité touristique saisonnier (fourni au moment de l'inscription)

## DÉBOUCHÉS ET PASSERELLES

### Poursuite d'études

- BTS Tourisme
- Titre professionnel de Responsable d'exploitation touristique

### Accès à l'emploi

- Structures touristiques
- Structures de loisirs
- Création d'entreprise

## CONTENU DE LA FORMATION

### 3 Certificats de Compétences Professionnelles (CCP)

- Gérer une relation clientèle sur une destination et/ou un lieu touristique
- Assister la clientèle sur des prestations touristiques et de loisirs
- Contribuer à la mise en place d'événements festifs et culturels

### PRÉREQUIS, MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

- Avoir 18 ans
- Avoir une expérience d'employé(e) d'étage
- Qualités humaines, relationnelles et de communication
- Disponibilité (travail en soirée, weekend et jours fériés)
- Mobilité (Permis et voiture conseillés)

### OBJECTIFS

- Acquérir les compétences et connaissances propres au secteur de l'hôtellerie
- Acquérir de l'expérience professionnelle

### STATUTS

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Stagiaire de la formation professionnelle continue

### TARIFS

Les tarifs sont donnés lors des renseignements

### ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Prise en compte des élèves en situation de handicap :

- \* Entretien préalable
- \* Accompagnement possible par un référent H+
- \* Adaptation de la formation
- \* Possibilité de mise en place d'une AVS (Auxiliaires de Vie Scolaire)

### INDICATEURS

- Taux de réussite : %
- Taux d'interruption en cours de formation : %
- Taux poursuite études : %
- La valeur ajoutée de l'établissement
- Taux d'insertion : %
- Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus



# TITRE PRO

Gouvernant(e)  
en hôtellerie

Cultivons les réussites



Si tu as une  
photo de la  
MFR

## Plus-values pédagogiques :

- Anglais professionnel
- Community Management
- Communication visuelle et numérique
- Service du petit-déjeuner

## MÉTHODES MOBILISÉES

- Pédagogie de l'alternance : Association des temps de formation en milieu professionnel et des temps de formation à la MFR
- Formation permettant des mises en situation réalistes
- Projets, activités, visites de structures et interventions de professionnels
- Accompagnement individualisé dans un climat familial

## MODALITÉ D'ÉVALUATION

Épreuves terminales

## DURÉE

- 13 semaines de formation à la MFR (455 heures) sur 12 mois (de septembre à octobre de l'année suivante)
- Le reste du temps en entreprise
- Alternance selon le calendrier de l'activité hôtelière saisonnier (fourni au moment de l'inscription)

## DÉBOUCHÉS ET PASSERELLES

### Accès direct à l'emploi

- Hôtel et résidence de tourisme
- Hôtel non classé
- Résidence hôtelière
- Village vacances
- Maison de retraite
- Maison de repos
- Établissement de santé
- Hôtellerie de plein air
- Prestataire de services

## CONTENU DE LA FORMATION

### 2 Activités types

- Contrôler la qualité de la production du service des étages
- Organiser et animer le travail des équipes du service des étages

FORMATIONS EN ALTERNANCE MFR / ENTREPRISE

# TITRE PRO

## Réceptionniste en hôtellerie

### Cultivons les réussites

## PRÉREQUIS, MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

- Avoir 18 ans
- Niveau d'anglais correct
- Qualités humaines, relationnelles et de communication
- Disponibilité (travail en soirée, weekend et jours fériés)
- Mobilité (Permis et voiture conseillés)

## OBJECTIFS

Acquérir les compétences et connaissances propres au secteur de l'hôtellerie

Acquérir de l'expérience professionnelle

## STATUTS

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Stagiaire de la formation professionnelle continue

## TARIFS

Les tarifs sont donnés lors des renseignements

## ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Prise en compte des apprenants en situation de handicap :

- \* Entretien préalable
- \* Accompagnement possible par un référent H+
- \* Adaptation de la formation
- \* Possibilité de mise en place d'aménagement pour la certification

## INDICATEURS

- Taux de réussite : 50 %
- Taux poursuite études : 0 %
- Taux d'insertion : 100 %
- Taux de rupture : 0 %
- Valeur ajoutée de l'établissement / <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



**MFR CFA VERNINES**

218 route des Forges - Le Bourg - 63210 VERNINES

04 73 65 66 15 - [mfr.vernines@mfr.asso.fr](mailto:mfr.vernines@mfr.asso.fr) - [www.mfr-vernines63.com](http://www.mfr-vernines63.com)



# TITRE PRO Réceptionniste en hôtellerie

## Cultivons les réussites



### MÉTHODES MOBILISÉES

- Pédagogie de l'alternance : Association des temps de formation en milieu professionnel et des temps de formation à la MFR
- Formation permettant des mises en situation réalistes
- Projets, activités, visites de structures et interventions de professionnels
- Accompagnement individualisé dans un climat familial

### MODALITÉ D'ÉVALUATION

Épreuves terminales et évaluations en cours de formation

#### Plus-values pédagogiques :

- Anglais professionnel
- Community Management
- Communication visuelle et numérique
- Service du petit-déjeuner

### DURÉE

- 13 semaines de formation à la MFR (455 heures) sur 12 mois (de septembre à octobre de l'année suivante)
- Le reste du temps en entreprise
- Alternance selon le calendrier de l'activité hôtelière saisonnier (fourni au moment de l'inscription)

### DÉBOUCHÉS ET PASSERELLES

#### Poursuite d'études

- BTS Tourisme
- Titre professionnel de Responsable d'exploitation touristique

#### Accès à l'emploi

- Hôtels et résidences de tourisme
- Hôtellerie de plein air
- Villages vacances
- Résidences séniors

### CONTENU DE LA FORMATION

#### 2 Activités types

- S'assurer les opérations relatives au séjour des clients
- Clôturer l'activité et contribuer à la gestion de la distribution en ligne et au suivi de l'e-reputation de l'établissement hôtelier

## PRÉREQUIS, MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

- Avoir 18 ans
- Niveau d'anglais correct
- Qualités humaines, relationnelles et de communication
- Disponibilité (travail en soirée, weekend et jours fériés)
- Mobilité (Permis et voiture conseillés)

## OBJECTIFS

- Acquérir les compétences et connaissances propres au secteur de l'hôtellerie
- Acquérir de l'expérience professionnelle

## STATUTS

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Stagiaire de la formation professionnelle continue

## TARIFS

Les tarifs sont donnés lors des renseignements

## ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Prise en compte des apprenants en situation de handicap :

- \* Entretien préalable
- \* Accompagnement possible par un référent H+
- \* Adaptation de la formation
- \* Possibilité de mise en place d'aménagement pour la certification

## INDICATEURS

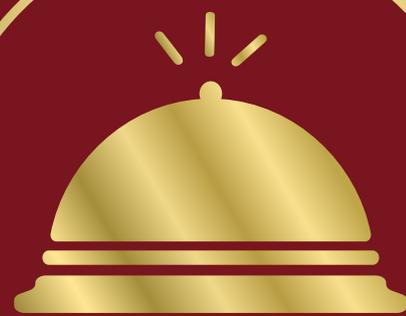
- Taux de réussite : /
- Taux poursuite études : 50%
- Taux d'insertion : 100 %



# TITRE PRO

Employé(e) d'étage  
en hôtellerie

Cultivons les réussites



## MÉTHODES MOBILISÉES

- Pédagogie de l'alternance : Association des temps de formation en milieu professionnel et des temps de formation à la MFR
- Formation permettant des mises en situation réalistes
- Projets, activités, visites de structures et interventions de professionnels
- Accompagnement individualisé dans un climat familial

## MODALITÉ D'ÉVALUATION

Épreuves terminales et évaluations en cours de formation

### Plus-values pédagogiques :

- Anglais professionnel
- Community Management
- Communication visuelle et numérique
- Service du petit-déjeuner

## DURÉE

- 13 semaines de formation à la MFR (455 heures) sur 12 mois (de septembre à octobre de l'année suivante)
- Le reste du temps en entreprise
- Alternance selon le calendrier de l'activité hôtelière saisonnier (fourni au moment de l'inscription)

## DÉBOUCHÉS ET PASSERELLES

### Poursuite d'études

- Titre professionnel de Gouvernant(e)
- Titre professionnel de Réceptionniste

### Accès à l'emploi

- Hôtels et résidences de tourisme
- Hôtellerie de plein air
- Villages vacances
- Résidences seniors

## CONTENU DE LA FORMATION

### 2 Activités types

- S'assurer les opérations relatives au séjour des clients
- Clôturer l'activité et contribuer à la gestion de la distribution en ligne et au suivi de l'e-reputation de l'établissement hôtelier

# TITRE AGENT THERMAL

(sous couvert de la MFR de St Léopardin d'Augy)

## Cultivons les réussites

# MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance

## PRÉREQUIS, MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

- Avoir un bon niveau de français oral
- Maîtriser les 4 opérations mathématiques
- Qualités humaines, relationnelles et de communication
- Avoir une bonne condition physique
- Avoir fait, a minima, un stage d'immersion de 2 semaines dans un établissement thermal.

## OBJECTIFS

- Obtenir une qualification professionnelle de niveau 3 dans le domaine du thermalisme
- Acquérir des compétences professionnelles dans le thermalisme
- Être capable d'apporter une aide professionnelle de qualité et adaptée aux curistes
- Faciliter l'insertion professionnelle avec un métier d'avenir
- Se constituer un réseau professionnel, favoriser son employabilité et s'insérer professionnellement.

## STATUT

Stagiaire de la formation professionnelle continue

## TARIFS

Les tarifs sont donnés lors des renseignements

## ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Prise en compte des apprenants en situation de handicap :

- \* Entretien préalable
- \* Accompagnement possible par un référent H+
- \* Adaptation de la formation
- \* Possibilité de mise en place d'aménagement pour la certification

## INDICATEURS

- Taux de réussite : %
- Taux d'interruption en cours de formation : %
- Taux poursuite études : %
- La valeur ajoutée de l'établissement
- Taux d'insertion : %
- Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus



MFR CFA VERNINES

218 route des Forges - Le Bourg - 63210 VERNINES

04 73 65 66 15 - mfr.vernines@mfr.asso.fr - www.mfr-vernines63.com



# TITRE PRO

AGENT  
THERMAL

Cultivons les réussites



## MÉTHODES MOBILISÉES

- Pédagogie de l'alternance : Association des temps de formation en milieu professionnel et des temps de formation à la MFR
- Formation sur plateau technique permettant des mises en situation réalistes
- Projets, activités, visites de structures et interventions de professionnels
- Accompagnement individualisé dans un climat familial

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation en cours de formation et Épreuves terminales.

## DURÉE

11 semaines de formation à la MFR (385 heures) et 6 semaines de stage en entreprise

## DÉBOUCHÉS ET PASSERELLES

La France compte 89 stations thermales comptant 106 établissements thermaux, accueillant des curistes

L'effectif de chaque établissement thermal peut se situer entre 10 et 500 salariés, pour une activité essentiellement saisonnière.

### Accès à l'emploi

- Agent thermal
- Hydobalnéologue

## CONTENU DE LA FORMATION

### 5 Unités de compétence

- Réaliser les soins thermaux prescrits par les médecins dans le respect des protocoles de soins
- Transmettre les informations et organiser son travail au sein de l'équipe
- Établir une communication adaptée avec les curistes
- Accompagner les curistes lors des soins thermaux (manutention et règles de sécurité)
- Mettre en preuve les techniques d'entretien des cabines et des équipements

## VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE

### PRÉREQUIS, MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

- Justifier d'une expérience professionnelle cohérente avec la certification visée
- Avoir formulé la demande sur la plateforme vae.gouv.fr
- Avoir désigné la MFR de Vernines pour vous accompagner

### OBJECTIFS

Valider un diplôme. en rapport avec son expérience professionnelle et/ou bénévole

### FINANCEMENTS

France VAE (aucun reste à charge pour le bénéficiaire)

### DURÉE

De 15 à 50 heures d'accompagnement en fonction du parcours

### ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Prise en compte des apprenants en situation de handicap :

- \* Entretien préalable
- \* Accompagnement possible par un référent H+
- \* Adaptation de accompagnement

### CONTENU

- Accompagnement en présentiel et/ou en distanciel
- Accompagnement individuel et/ou collectif
- Accompagnement à la rédaction du Livret de faisabilité
- Accompagnement à la rédaction du Livret d'expérience
- Passage des certifications complémentaires obligatoires
- Préparation à l'oral de jury / Mise en situation professionnelle de certification



# PETITES PRÉCISIONS

Vous trouverez ci-dessous deux fiches de formation, qualifiées de "base", qui ont pour objectif de vous aider et de vous inspirer lors de la création des vôtres.

Vous trouverez plusieurs versions des fiches pour avoir un maximum de choix 😊

Une version "Base 1 : 2 rectos et 2 versos

Une version "Base 2" : 2 rectos et 2 versos

Vous pouvez les personnaliser :

- en ajoutant des photos dans les cadres prévus,
- en complétant les différents éléments / en créant des zones de texte,
- en modifiant la mise en page selon vos besoins.



Pour vous accompagner, vous trouverez également des photos de l'Union (disponibles sur Frontify), ainsi que quelques exemples de pictogrammes (pour les filières et les items) à utiliser pour illustrer vos fiches.

Un exemple de fiche finalisée par la MFR d'Allard. Merci pour le partage

**Les logos (autres que MFR) sont facultatifs, vous avez le choix de les inclure ou non. Mais il ne faut pas inclure le logo Qualiopi.**

**CULTIVONS LES RÉUSSITES**

## Astuce

On peut trier les fiches par codes couleurs suivant :  
statut, filière, niveau de formation..

# Le point sur les obligations Qualiopi :

(Les items ne sont pas obligatoire pour les formations initiales)

Ordre aléatoire

1. **Public visé & Prérequis** : Préalables nécessaires ou indispensables pour bénéficier d'une formation
2. **Objectifs** : Énoncé des aptitudes et compétences, visées et évaluables qui seront acquises au cours de la formation.
3. **Modalités d'accès** : processus d'inscription à l'action.
4. **Tarifs** : Prix de la formation ou conditions tarifaires.
5. **Accessibilité aux personnes handicapées** : Conditions d'accueil, d'accès et de sécurisation des parcours de formation des publics en situation de handicap.
6. **Indicateurs** :
  - Le taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels;
  - Le taux de poursuite d'études;
  - Le taux d'interruption en cours de formation ;
  - Le taux d'insertion professionnelle des sortants de l'établissement concerné, à la suite des formations dispensées;
  - La valeur ajoutée de l'établissement est égale à la différence entre le taux d'emploi à 6 mois des jeunes sortant de la MFR et le taux d'emploi attendu (valeur ajoutée de l'établissement que le taux d'emploi à 6 mois = Taux d'emploi salarié en France à 6 mois observé - Taux d'emploi salarié en France attendu)
  - Le taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus
7. **Méthodes mobilisées** : Modalités pédagogiques et/ou moyens et/ou outils utilisés.
8. **Modalités d'évaluation** : Moyens mobilisés pour mesurer à l'aide de critères objectifs les acquis du bénéficiaire en cours et/ou à la fin de la formation.
9. **Durée** : La durée s'exprime en heure ou en jour. Elle peut également être forfaitisée ou estimée.
10. **Débouchés et passerelles** : poursuite d'études, métiers envisagés.
11. **Contenu de la formation** : se baser sur le référentiel
12. **Code RNCP certificateurs date**

# BASE images



+ de photos  
du réseau

**Site de l'union FRONTIFY**  
**id : union@mfr.asso.fr**  
**mdp : 2022marqueMFR!\***

# Idées pictos

## pictos filière



## pictos item

