

# 3ème Option Alimentation

# MFR

**CULTIVONS LES RÉUSSITES**  
MFR-CFA BRISSAC



## Durée 1 an

Ce dispositif est destiné aux jeunes qui souhaitent s'orienter dans les métiers en lien avec l'alimentation. Il permet à des élèves de conforter leur orientation professionnelle par une année en alternance.

## Objectifs :

- Trouver une nouvelle motivation grâce aux activités concrètes du stage
- S'initier à un métier dans un ou plusieurs domaines professionnels
- Préciser ses centres d'intérêts et ses capacités
- Être en capacité de trouver un contrat d'apprentissage

## Le contenu :

- **50 % d'enseignements généraux** : Maths, Français, Anglais, Histoire-géo, EPS...
- **50 % d'enseignements professionnels** : TP cuisine, sciences de l'alimentation, connaissance du monde professionnel

L'organisation de la formation répond aux attentes des adolescents par :

- **Un suivi individualisé** : entretiens individuels, visite en entreprise
- **Une pédagogie adaptée** inscrite dans une formation alternée, les séquences de formation à la MFR sont enrichies par des activités spécifiques.
- **Une ambiance éducative** en intégrant un groupe de 15 à 20 élèves maximum et une équipe pédagogique réduite.

### Statut :

Stagiaire de la formation par alternance

### Admission :

- Avoir 14 ans
- Avoir un projet en apprentissage
- Être motivé pour découvrir les métiers et la vie professionnelle

### Diplôme et attestations :

- CFG ou DNB
- ASSR 2
- PSC1

### Vers quels métiers?

Préparation à une formation en apprentissage en fonction des formations qualifiantes existantes : Alimentation – Restauration.

Exemple : Boucherie, pâtisserie, boulangerie, fromagerie, restauration, restauration collective.

**MFR-CFA « LA SABLONNIÈRE »**

51, rue Louis Moron

BRISSAC-QUINCÉ

49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE

02 41 91 23 25

[mfr.brissac@mfr.asso.fr](mailto:mfr.brissac@mfr.asso.fr)



**La Sablonnière**  
MFR-CFA BRISSAC