FORMATIONS
PAR ALTERNANCE
JEUNES & ADULTES

DE LA 4ème
AU BAC PRO

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
Formation par alternance
—MFR-CFA CHALONNES-SUR-LOIRE—

LIVRET D'ACCUEIL



FORMATION SCOLAIRE PAR ALTERNANCE

FORMATION SCOLAIRE PAR APPRENTISSAGE

FORMATION EN CONTRAT DE PRO

FORMATION CONTINUE

MFR-CFA CHALONNES
www.mfr-chalonnes.org
10 Avenue du 8 Mai 1945,
49290 CHALONNES SUR LOIRE
Tél : 02 41 78 02 07
mfr.chalonnes-loire@mfr.asso.fr

Bienvenue à la MFR – CFA de Chalonnes …

Les MFR en quelques mots :

- Un réseau actif
  établissements répartis sur le territoire et en coopération avec 19 pays
- Une alternance riche
  350 qualifications
  18 secteurs professionnels
- Un climat éducatif
  Une approche globale de l'éducation
  Des établissements à taille humaine

Depuis 1963 :

Reconnue par le Ministère de l'Agriculture, La Maison Familiale Rurale d'éducation et d'Orientation (MFREO), propose des formations temps plein, par alternance.

Créée par la volonté de viticulteurs, d'agriculteurs et d'horticulteurs du Val de Loire, elle a formé près de 4000 personnes, et compte autant de partenaires.

Elle valorise les activités et l'expérience socio-professionnelle des jeunes, des parents, des maîtres de stages. Elle prépare les jeunes à une formation générale technique, économique et scientifique par les classes de 4ème, 3ème, CAP, BP, Seconde professionnelle et Bac Pro au plus haut niveau, en liaison avec les autres Maisons Familiales.

Elle favorise les capacités d'adaptation des jeunes, les aides aux mutations professionnelles en les préparant à vivre et à travailler dans leur Milieu Rural.

Les jeunes issus des Maisons Familiales sont reconnus pour leur sérieux, leur qualité de travail, leur capacité d'engagement dans des responsabilités, leur possibilité de promotion.

Le Conseil d'administration de la MFR-CFA Chalonnes sur Loire

Un établissement géré par les familles et les maîtres de stage et d'apprentissage

La **MFR-CFA** est une école qui a pour origine l'initiative des familles et les professionnels conscients du rôle que jouent dans l'éducation, les adultes et le milieu de vie des jeunes.

Réunis en Association, les parents et maîtres de stage/d'apprentissage gèrent la Maison Familiale. Ils en assurent la responsabilité sur le plan légal, financier et moral.

En conséquence, **les parents deviennent membres de l'Association**. Ils s'engagent à participer à la formation plus directe des jeunes et à la bonne gestion de l'Etablissement.



Les activités de la MFR – CFA Chalonnes

Sortie de 5ème ou 4ème

4ème et 3ème d'orientation
Pour choisir son métier
& obtenir son DNB
(Brevet des collèges)

Poursuite sur une autre voie professionnelle

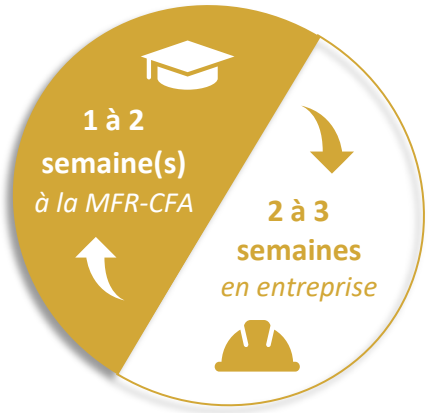
Sortie de 3ème

Viticulture – œnologie
Bac Pro
POEC
Formation modulaire

Productions horticoles
CAPa et Bac Pro
Formation modulaire

Aménagements paysagers
CAPa, BP et CS

Une pédagogie de l'alternance



L'alternance assure au jeune une continuité de formation dans une discontinuité d'activités.

Par une alternance de séjours à la Maison Familiale et dans le milieu de vie durant deux semaines, l'apprenant participe aux différentes activités et partage ainsi le travail d'une entreprise.

La semaine suivante, il vient à la Maison Familiale, il y apporte ce qu'il a vécu et découvert, il partage avec les autres et développe ses connaissances professionnelles générales.

MFR-CFA 1/3 — 2/3 ENTREPRISE

Ainsi au cours d'une année scolaire (septembre à fin juin) l'alternant passera, selon les classes :

de 12 à 19 semaines à la Maison Familiale
de 24 à 40 semaines en entreprise (dont congés) selon le statut et la formation suivie

Pour assurer l'unité entre les séjours dans le milieu de vie et les séjours à la MFR-CFA, la formation s'appuie principalement sur :

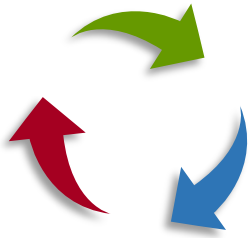
Une base familiale et professionnelle

L'association des familles et des maîtres de stage partage, avec le Directeur et l'équipe, l'entière responsabilité éducative de l'établissement.

Les outils de l'alternance favorisent une collaboration étroite entre parents, maîtres de stage/d'apprentissage, apprenant et l'équipe pédagogique.

Un principe éducatif : L'effectif à taille humaine

Lors des séjours à la Maison Familiale, la vie d'internat en petits groupes permet :
- une formation active en équipe
- un enseignement personnalisé : chaque apprenant progresse à son rythme



Les outils de l'alternance

- les visites aux maîtres de stage ou d'apprentissage
- les réunions
- les contrôles et bulletins semestriels
- les contacts entre les jeunes/maîtres de stage ou d'apprentissage/moniteurs
- les plans d'étude
- les rapports de stage
- les carnets de liaison

Statuts des apprenants en entreprise :

SOUS STATUT SCOLAIRE

Du fait du statut scolaire, le jeune ne peut prétendre à aucun salaire de la part de l'entreprise.

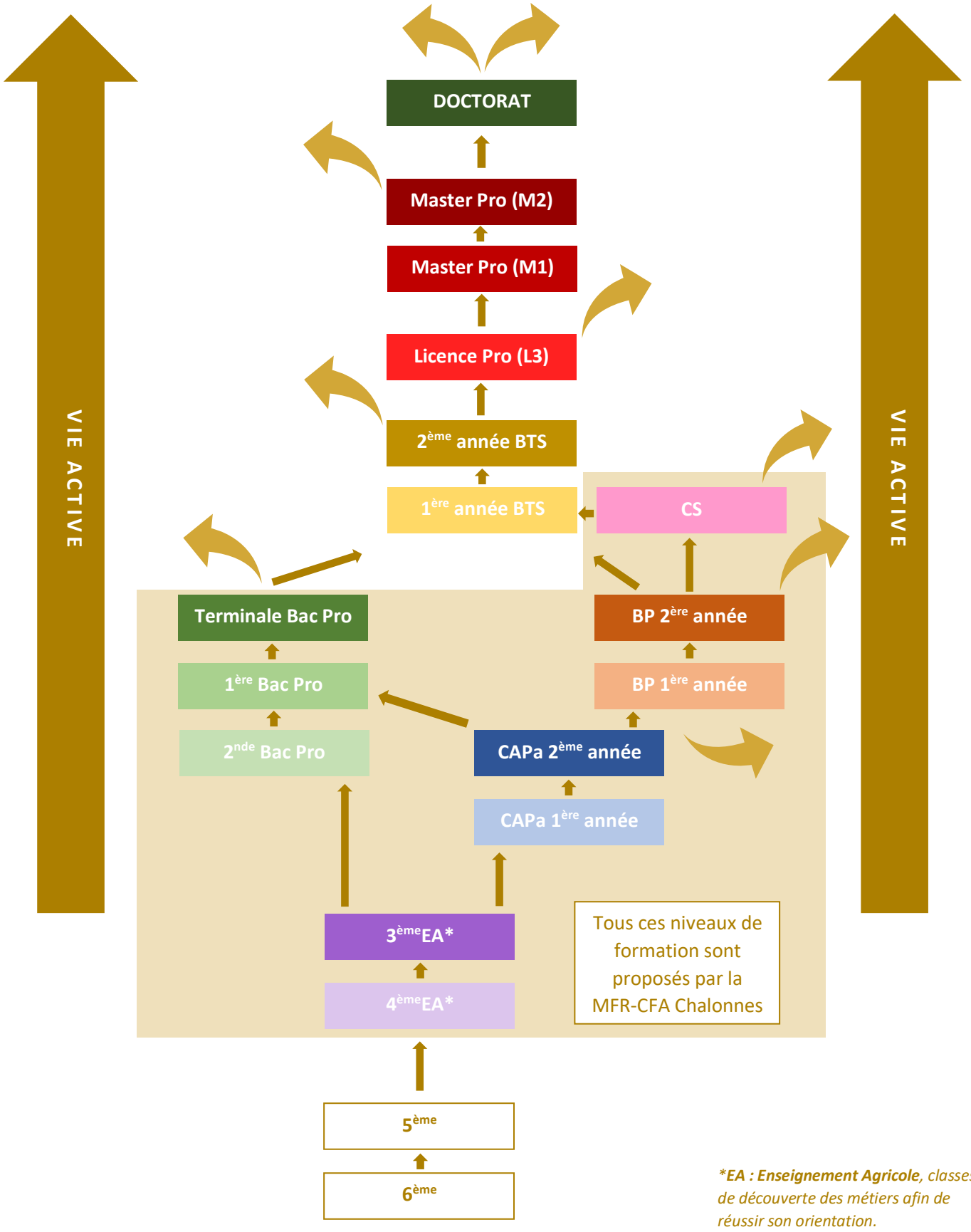
Une gratification peut toutefois être versée pour les élèves de 4ème et 3ème.

Pour les classes professionnelles et dès lors que la période de stage est supérieure à 13 semaines consécutives ou non, la gratification est obligatoire. Le montant minimal est fixé à 15 % du plafond horaire de la sécurité sociale (taux en vigueur au 1er septembre 2015) soit 4,50 € de l'heure (01/01/2026), avantage en nature compris. Au-delà, les cotisations sociales sont dues.

SOUS STATUT D'APPRENTIS OU FORMATION ADULTE

Le jeune ou l'adulte est lié à l'entreprise par un contrat de travail à durée déterminée. La rémunération est fixée en fonction de l'âge et de l'année de formation. Pour toute information supplémentaire, consultez le portail de la formation professionnelle sur : https://travail-emploi.gouv.fr/formation-professionnelle.

Organigramme de la formation professionnelle en France



EA : **Enseignement Agricole, classes de découverte des métiers afin de réussir son orientation.*

Les formations proposées par la MFR-CFA Chalonnes sur Loire

4ème et 3ème découverte de métiers

✓ **OBJECTIFS :**

Les classes de 4ème et de 3ème d'orientation professionnelle par alternance sont destinées aux jeunes et à leur famille se questionnant sur leur scolarité et leur orientation.

✓ **CONDITIONS D'ADMISSION/PREREQUIS :**

Les candidats doivent justifier lors de l'entrée en formation :

- Avoir 14 ans ou dans l'année de leurs 14 ans
- Entretien avec le jeune et sa famille ou son représentant

✓ **STATUTS DES JEUNES :**

- Scolaire / Stagiaire avec possibilité de bourses d'études

✓ **ORGANISATION ET DUREE DE FORMATION (PAR ANNEE DE FORMATION)**

- A la MFR : 16 semaines
- En entreprise : 19 semaines

CAPa Jardinier Paysagiste

✓ **OBJECTIFS :**

Le/la titulaire d'un Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) " Jardinier Paysagiste " peut exercer ses fonctions en tant qu'ouvrier(e) dans les différentes entreprises ou les collectivités du paysage, sous différentes appellations : Jardinier / Jardinière paysagiste en entretien et création, ouvrier / ouvrière d'entretien des espaces verts, agent d'entretien des parcs et jardins, agent d'entretien des espaces naturels ou agricoles, éco jardinière-animatrice / éco jardinier-animateur

CAPa Productions Horticoles

✓ **OBJECTIFS :**

Le/la titulaire d'un Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) «Métiers de l'agriculture, spécialité Horticulture» peut exercer ses fonctions en tant qu'ouvrier(e) afin d'assurer des activités liées à la conduite d'une ou plusieurs productions végétales, sous différentes appellations : Ouvrière / ouvrier serriste, Ouvrière / ouvrier agricole en maraîchage, horticulture, pépinière, champignonnière, Ouvrière / ouvrier en arboriculture

✓ **CONDITIONS D'ADMISSION/PREREQUIS :**

Issu d'une classe de 3ème générale, technologique ou SEGPA ou d'un autre CAP. Après un entretien individuel avec l'apprenant, sa famille ou son représentant.

✓ **STATUTS DES APPRENANTS :**

- Scolaire / Stagiaire, apprentissage avec possibilité de bourses d'études.

✓ **ORGANISATION ET DUREE DE FORMATION**

Formation de 2 ans en alternance de périodes de stage ou de salariat dans une entreprise, et de périodes d'école à la MFR-CFA :

- Scolaire (stagiaire) par alternance : 12 semaines en formation et 26 semaines en stage dans l'entreprise par an,
- Contrats de professionnalisation et d'apprentissage : 12 semaines en formation et 35 semaines en entreprise par an.

BP Aménagements Paysagers

✓ **OBJECTIFS :**

Le/la titulaire d'un Brevet Professionnel (BP) " Aménagements Paysagers " peut exercer ses fonctions en tant que chef(fe) d'équipe ou ouvrier(e) dans les différentes entreprises ou les collectivités du paysage, sous différentes appellations : chef/cheffe d'équipe d'entretien des espaces verts ou d'équipe paysagiste, jardinier/jardinière paysagiste, ouvrier/ouvrière d'entretien des espaces verts, ouvrier/ouvrière des espaces verts ou du paysage, ouvrier/ouvrière paysagiste, technicien/technicienne paysagiste.

✓ **CONDITIONS D'ADMISSION/PREREQUIS :**

Titulaire d'un CAP ou d'un diplôme équivalent ou tout autre diplôme supérieur. Après un entretien individuel avec l'apprenant, et avec le responsable de l'entreprise.

✓ **STATUTS DES APPRENANTS :**

- Contrat d'apprentissage

✓ **ORGANISATION ET DUREE DE FORMATION**

Formation de 2 ans en alternance de périodes de salariat dans une entreprise, et de périodes d'école à la MFR-CFA :

-Contrats d'apprentissage : 12 semaines en formation et 35 semaines en entreprise par an.

CS Constructions Paysagères

✓ **OBJECTIFS :**

Le/la titulaire d'un Certificat de Spécialisation (CS) " Constructions Paysagères " peut exercer ses fonctions en tant que chef(fe) d'équipe ou ouvrier(e) dans les différentes entreprises ou les collectivités du paysage, sous différentes appellations : chef/cheffe d'équipe d'entretien des espaces verts, chef/cheffe d'équipe paysagiste, ouvrier/ouvrière des espaces verts, ouvrier/ouvrière du paysage, ouvrier/ouvrière paysagiste, technicien/technicienne paysagiste.

✓ **CONDITIONS D'ADMISSION/PREREQUIS :**

Titulaire d'un BP ou d'un titre homologué de niveau 4 ou de niveau supérieur dans le domaine du paysage. Après un entretien individuel avec l'apprenant, et avec le responsable de l'entreprise.

✓ **STATUTS DES APPRENANTS :**

- Contrat d'apprentissage

✓ **ORGANISATION ET DUREE DE FORMATION**

Formation de 1 an en alternance de périodes de salariat dans une entreprise, et de périodes d'école à la MFR-CFA :

-Contrats d'apprentissage : 12 semaines en formation et 35 semaines en entreprise par an.

Bac Pro Conduite de Productions Horticoles

✓ **OBJECTIFS :**

Le/la titulaire d'un Baccalauréat Professionnel spécialité « conduite de productions horticoles » peut exercer ses fonctions en tant qu'ouvrier(e) hautement qualifié(e) ou chef d'équipe dans différentes structures horticoles telles que : des entreprises spécialisées de grande dimension et de haute technicité employant une main-d'œuvre importante, des entreprises horticoles, exploitant généralement de faibles surfaces et orientées vers la vente de proximité en circuit court proposant une grande variété de produits horticoles de consommation et d'ornement, des entreprises très spécialisées approvisionnant d'autres exploitations horticoles et/ou des structures de mise en marché, des organismes professionnels ou territoriaux, des structures d'insertion… Par ailleurs, l'obtention du diplôme donne accès à la poursuivre des études en BTSA Production Horticole ou BTSA Technico-Commercial Jardins et Végétaux d'Ornement.

Bac Pro Conduite et Gestion des Entreprises Viti-Vinicoles

✓ **OBJECTIFS :**

Le/la titulaire d'un Baccalauréat Professionnel spécialité « conduite et gestion d'une entreprise viti-vinicole » peut exercer ses fonctions en tant que salarié hautement qualifié, maitrisant les techniques de base en viticulture et les travaux au chai. Il vérifie l'entretien du matériel, enregistre les opérations et peut encadrer les personnels (salariés, saisonniers) lors des travaux de taille et/ou de récolte. Être un futur chef d'exploitation (ce diplôme reconnu de niveau IV permet de pouvoir s'installer et d'obtenir certaines aides à l'installation). Cette formation permet d'acquérir une expérience professionnelle, une autonomie technique en viticulture et dans l'élaboration du vin (œnologie), capacités essentielles recherchées par les employeurs actuels. Par ailleurs, l'obtention du diplôme donne accès à la poursuivre des études en BTSA Viticulture-Œnologie ou BTSA Technico-Commercial Vins et Spiritueux.

✓ **CONDITIONS D'ADMISSION/PREREQUIS :**

- Pour un parcours en 3 ans : être Issu d'une classe de 3ème ou d'une seconde professionnelle ou générale. Ce parcours permet de valider sur les années de 2nde et 1ère une certification BEPA
- Pour les parcours en 2 ans : être issu d'une classe de CAPa ou d'une formation de niveau 3 (anciennement V), à l'issue d'un entretien de positionnement
- Pour les parcours en 1 an (10 mois), être titulaire de niveau 4 ou plus, à l'issue d'un entretien de positionnement. Seules les matières et les épreuves professionnelles sont à suivre pour valider l'examen

✓ **STATUTS DES APPRENANTS :**

- Scolaire / Stagiaire
- Apprentissage
- Contrat de Professionnalisation (2 ans ou 1 an)
- Formation continue

✓ **ORGANISATION ET DUREE DE FORMATION**

- Pour un parcours en 3 ans : alternance de périodes de stage ou de salariat dans une entreprise, et de périodes d'école à la MFR-CFA :
  Scolaire (stagiaire) par alternance : 18 ou 19 semaines en formation et 24 semaines en stage dans l'entreprise par an,
  Contrats d'apprentissage : 18 ou 19 semaines en formation et 28 ou 29 semaines dans l'entreprise par an.
- Pour un parcours en 2 ans : alternance de périodes de stage ou de salariat dans une entreprise, et de périodes de d'école à la MFR-CFA :
  Scolaire (stagiaire) par alternance : 18 ou 19 semaines en formation et 24 semaines en stage dans l'entreprise par an,
  Contrats d'apprentissage : 18 ou 19 semaines en formation et 28 ou 29 semaines dans l'entreprise par an.
- Pour un parcours en 1 an : alternance de périodes de salariat dans une entreprise, et de périodes de d'école à la MFR-CFA :
  Contrats d'apprentissage ou de professionnalisation : 11 semaines de 3 jours et 4 semaines de 5 journées en formation. Le reste du temps dans l'entreprise.

POEC Agent viticole

✓ **OBJECTIFS :**

Le département du Maine et Loire constitue un réel bassin d'emploi en viticulture avec environ 10 000 salariés tous contrats confondus. Véritable moteur économique, la profession est aujourd'hui confrontée à de profondes difficultés en matière de recrutement. Le dispositif POEC Agent Viticole permet de former des personnes afin de s'insérer dans ce milieu professionnel rapidement, en disposant d'un capital de compétences demandé par les entreprises :

-maitrise de la taille d'hiver-maitrise de la conduite des engins viticoles-travail en sécurité.

✓ **CONDITIONS D'ADMISSION/PREREQUIS :**

Cette POEC s'adresse à tous les demandeurs d'emploi désireux de s'orienter (ou réorienter) dans le domaine de la viticulture. Un entretien avec le candidat sera fait pour l'entrée en formation afin de vérifier le profil, la motivation et le projet professionnel de celui-ci. Dans l'idéal, ce recrutement se fera accompagné des employeurs potentiels.

✓ **STATUTS DES APPRENANTS :**

Demandeur d'emploi / stagiaire de la formation continue.

✓ **ORGANISATION ET DUREE DE FORMATION**

13 jours de formation et 7 jours de stage en entreprise.

Coûts de la formation sous statut scolaire (stagiaire) TTC

Année scolaire 2026/2027

	4ème 16 semaines	3ème 16 semaines	C1 12 semaines	C2 12 semaines	2nde 18 semaines	1ère 18 semaines	Terminale 19 semaines
Frais d'inscription / Adhésion	90 €	90 €	90 €	90 €	90 €	90 €	90 €
Pension	1456 €	1456 €	1092 €	1092 €	1638€	1638 €	1729 €
Scolarité	517 €	517 €	700 €	700 €	1050 €	1050 €	1108 €
Provision Voyage*	100 €	100 €	100 €	100 €	100 €	100 €	100 €
Total / année	**2163 €**	**2163 €**	**1982 €**	**1982 €**	**2878 €**	**2878 €**	**3027 €**
Remise ½ pension	*150 €*	*150 €*	*150 €*	*150 €*	*150 €*	*150 €*	*150 €*
Total / année ½ pension	***2013 €***	***2013 €***	***1832 €***	***1832 €***	***2728 €***	***2728 €***	***2877 €***

** La provision voyage est versée comme avance visant à assurer les démarches administratives de réservation. Celle-ci vient en déduction du montant total dû (non inclus dans ce tableau), pour un voyage réalisé en dernière année de cycle de formation.*

*Les jeunes sont scolaires et les familles continuent à percevoir **les allocations**. Les familles qui le souhaitent, peuvent faire une demande de **Bourses d'Etudes** près du Ministère de l'Agriculture (dossier remis par la MFR-CFA).*
Les bourses d'études sont perçues directement par l'établissement et déduites du coût de l'année scolaire.

Coûts de la formation en Contrat d'Apprentissage TTC

Année scolaire 2026/2027

	C1 12 semaines	C2 16 semaines	BP1-BP2 12 semaines	CS 12 semaines	2nde 18 semaines	1ère 18 semaines	Terminale 19 semaines
Frais d'inscription / Adhésion	90 €	90 €	90 €	90 €	90 €	90 €	90 €
Pension	1092 €	1261 €	1092 €	1092 €	1638 €	1638 €	1729 €
Scolarité	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
Provision Voyage*	100 €	100 €	100 €	100 €	100 €	100 €	100 €
Total / année	**1282 €**	**1282 €**	**1282 €**	**1282 €**	**1828 €**	**1828 €**	**1919 €**
Remise ½ pension	*150 €*	*150 €*	*150 €*	*150 €*	*150 €*	*150 €*	*150 €*
Total / année ½ pension	***1132 €***	***1132 €***	***1132 €***	***1132 €***	***1678 €***	***1678 €***	***1769 €***

** La provision voyage est versée comme avance visant à assurer les démarches administratives de réservation. Celle-ci vient en déduction du montant total dû (non inclus dans ce tableau), pour un voyage réalisé en dernière année de cycle de formation.*

Coûts de la formation en Contrat de Professionnalisation TTC

Année scolaire 2026/2027

	Terminale *57 jours répartis sur 18 semaines*
Frais d'inscription / Adhésion	90 €
Scolarité	0 €
Provision Voyage*	100 €
Total / année	**190 €**

** La provision voyage est versée comme avance visant à assurer les démarches administratives de réservation. Celle-ci vient en déduction du montant total dû (non inclus dans ce tableau), pour un voyage réalisé en dernière année de cycle de formation.*

Coûts des prestations de formation diverses

Pour tous les parcours de formation, individuels (CIF, CPF, …) ou collectifs (formation d'entreprise, POEC,…), une étude financière sera effectuée, et donnera lieu à l'établissement d'un devis personnalisé. Celui-ci ne sera pas payant et s'entendra TTC (Toutes Taxes Comprises).

Coûts des prestations complémentaires à la formation TTC

Restauration

Pour les apprenants en formation continue et externes, il est possible déjeuner sur place, moyennant une somme de 8€ par personne et par repas. Il faut pour cela avertir le service restauration d'une semaine à l'autre.

En cas d'absence impromptue justifiée par l'entreprise ou sur avis médical, ce dernier ne sera pas facturé.

Hébergement

Pour les apprenants en formation continue souhaitant un hébergement les semaines de cours, la Maison Familiale d'Accueil et d'Hébergement (MFAH) en partenariat avec la MFR-CFA Chalonnes vous propose la location de studios meublés.
Ces derniers sont équipés d'une kitchenette (plaque de cuisson, réfrigérateur, micro-onde), d'une salle d'eau (douche lavabo, WC), d'une partie repas et d'un coin nuit. Ils vous garantissent une totale indépendance et peuvent être loués à la nuitée ou sur des périodes plus longues en fonction de vos besoins.
Pour répondre à vos questions, contactez le service accueil de la MFAH par téléphone au : 02 41 78 51 48 ou par mail à l'adresse suivante : mfaccueil@wanadoo.fr.

Pack scolaire rentrée

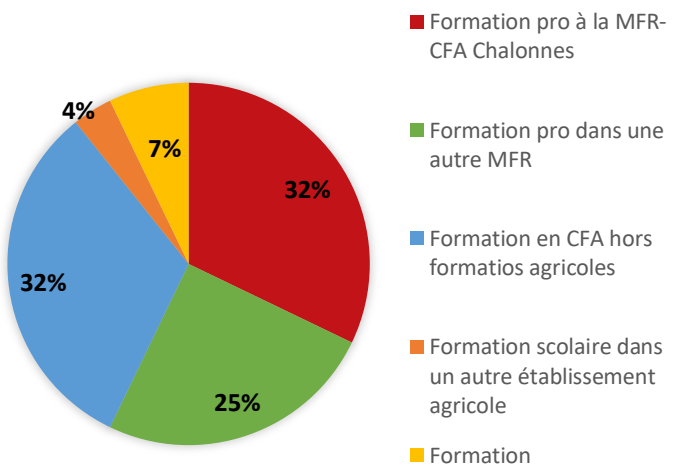
Un pack fourniture scolaire pour chaque rentrée est disponible à l'achat (en option) et permet de disposer du nécessaire pédagogique pour l'année scolaire (en dehors du cartable et de la trousse). Le coût réactualisé, est transmis aux familles à chaque rentrée, et tient compte du niveau de formation.

Résultats aux examens session 2026

Taux de réussite					
	Diplôme préparé	Formation initiale		Formation continue	Global
		Stagiaire	Apprenti	Contrat de professionnalisation	
	DNB Diplôme Nationale du Brevet	74 % 13 candidats reçus sur 14 présentés	/	/	74 % 20 candidats reçus sur 27 présentés
	CAPa Jardinier - paysagiste	50 % 1 candidat reçu sur 2 présentés	100 % 12 candidats reçus sur 12 présentés	/	93 % 13 candidats reçus sur 14 présentés
	BP Aménagements paysagers	/	100 % 18 candidats reçus sur 18 présentés	/	100 % 18 candidats reçus sur 18 présentés
	CS Constructions Paysagères	/	100 % 7 candidats reçus sur 7 présentés	/	100 % 7 candidats reçus sur 7 présentés
	CAPa Productions horticoles	100 % 2 candidats reçus sur 2 présentés	100 % 6 candidats reçus sur 6 présentés	/	100 % 8 candidats reçus sur 8 présentés
	Bac Pro Conduites des Productions Horticoles	100 % 1 candidat reçu sur 1 présenté	88 % 7 candidats reçus sur 8 présentés	100 % 1 candidat reçu sur 1 présenté	90 % 9 candidats reçus sur 10 présentés
	Bac Pro Conduite et Gestion des Entreprises Viti Vinicole	/	100 % 5 candidats reçus sur 5 présentés	75 % 3 candidats reçus sur 4 présentés	89 % 8 candidats reçus sur 9 présentés
					89 % 83 candidats reçus sur 93 présentés

Devenir des jeunes et des adultes en formation

APRÈS LA 3ÈME À LA MFR-CFA CHALONNES

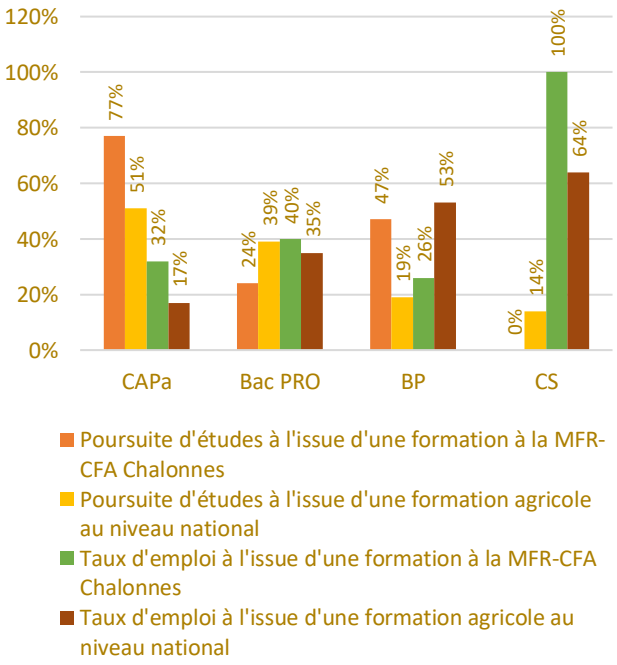


Taux d'abandon de formation* < à 3%

4 apprenants sur 184 inscrits

**Formation initiale et formation continue sur année 2025/2026*

APRÈS UNE FORMATION PRO





Le carnet de liaison

C'est un outil obligatoire (Code du Travail) et essentiel de suivi qui permet à tous les acteurs de s'informer mutuellement de la progression pédagogique et éducative de l'apprenant.
Remis lors de la première session de cours, l'apprenant doit toujours l'avoir avec lui que ce soit en entreprise ou à la MFR-CFA Chalonnes et il doit être complété et signé à chaque alternance.

Organisation de la MFR-CFA Chalonnes

L'organisation harmonieuse des formations et de la vie en commun nécessite des horaires précisément définis, dont le respect s'impose à tous.

Les semaines à la MFR CFA Chalonnes sur Loire se déroulent sur 4,5 journées pour respecter le cadre légal des 35 heures. L'accueil des apprenants se fait du lundi à 9h00 (l'établissement est ouvert dès 8h00), jusqu'au vendredi à 12h40.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
7 h 00 8 h 00		*Lever Petit-déjeuner*	*Lever Petit-déjeuner*	*Lever Petit-déjeuner*	*Lever Petit-déjeuner*
8 h 00 10 h 00					
	Pause	*Pause*	*Pause*	*Pause*	*Pause*
10 h 20 12 h 20					
	Déjeuner	***Déjeuner***	***Déjeuner***	***Déjeuner***	***Panier repas***
13 h 40 15 h 40					
	Pause	*Pause*	*Pause*	*Pause*	
16 h 00 18 h 00					
18 h 15 19 h 15	*Temps libre en chambre*	*Temps libre en chambre*	*Temps libre en chambre*	*Temps libre en chambre*	
	Dîner	***Dîner***	***Dîner***	***Dîner***	
19 h 15 22 h 00	Veillée	Veillée	Veillée	Veillée	
	Coucher	*Coucher*	*Coucher*	*Coucher*	

Le planning de chaque semaine à la MFR-CFA Chalonnes, vous sera transmis durant l'alternance qui précède, par le biais de la plateforme iEnt (identifiants et codes d'accès donnés à la rentrée).

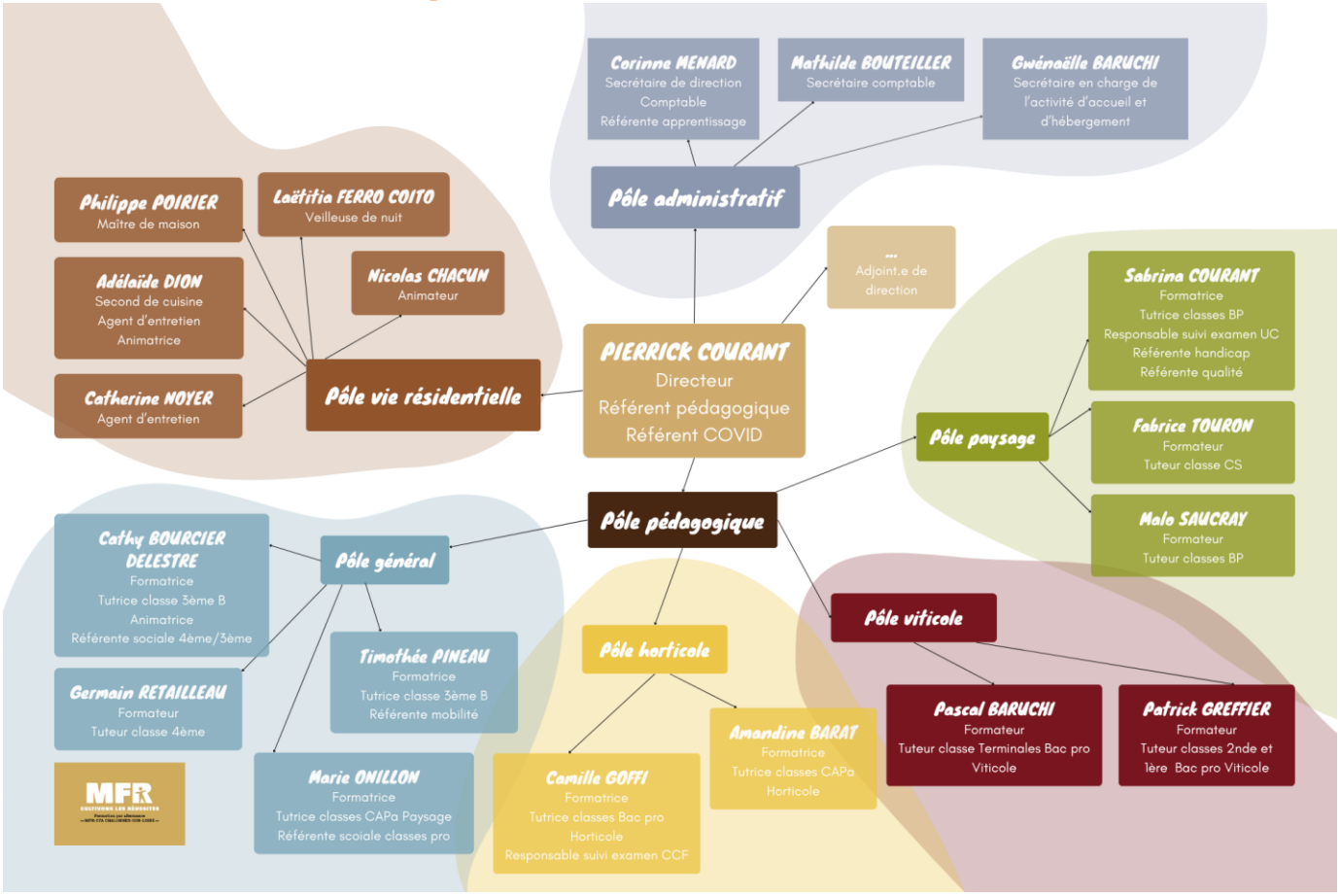
Exemple de planning annuel des formations à la MFR-CFA Chalonnes
Année Scolaire 2026/2027

Planning Général Année 2026 - 2027

sem.	Dates			Formations externes	4ème	3ème	C 1	C 2	BP AP 1	BP AP 2	CS CP	2nd - 1ère	Term initiaux	Term 1 an CPH	Term 1 an VV	Evènements généraux	Elèves
				POEC1												31/08 m Rentrée Term VV 31/08 am Rentrée C2/BP2/CS/Term CPH 01/09 m Rentrée 3ème	
36	31-août	au	04-sept			1		1		1	1		1	1	1		Journées de rentrée/d'intégra° Conduite tracteurs/engins Tests de postionnement
37	07-sept	au	11-sept		1		1		1			1				07/09 am Rent. 4ème/C1/BP1/2nde/1ère CA 09/09 20h30	
38	14-sept	au	18-sept					2				2					Salon du végétal 15-16-17/10
39	21-sept	au	25-sept			2			2		2		2	2	2	Rencontre MDA/MDS 25/09 à 11h BP1/CS	EI BP1/CS
40	28-sept	au	02-oct		2		2			2		3				Rencontre MDA/MDS 02/10 à 11h C1/BP2/2nde/1ère	Voyage d'étude 4ème EI 4ème/C1/BP2/2nde/1ère
41	05-oct	au	09-oct			3		3					3	3	3	Rencontre MDA/MDS 09/10 à 11h C2/Term	EI 3ème/C2/Term
42	12-oct	au	16-oct		3		3		3		3	4					EI 4ème 15/10 Intervention ACVS49
43	19-oct	au	23-oct													**Travail d'équipe : 19-20**	
44	26-oct	au	30-oct													*Dimanche 1er Novembre*	
45	02-nov	au	06-nov			4		4		3			4	4	4		Repas CA 04/11 à 19h00
46	09-nov	au	13-nov		4				4		4	5	5			CA 10/11 20h30 *Mercredi 11 Novembre*	Carrefour de l'orientation 13-14/11
47	16-nov	au	20-nov			5	4					6					
48	23-nov	au	27-nov	Stage						4			6	5	5		Visites d'entreprise
49	30-nov	au	04-déc	St.	5						5	7				**PO 05/12 9h à 13h**	
50	07-déc	au	11-déc			6		5	5				7	6	6		
51	14-déc	au	18-déc		6		5					8	8	7	7		Repas CA 16/12 à 19h00
52	21-déc	au	25-déc														
53	28-déc	au	01-janv														
1	04-janv	au	08-janv			7		6		5			9	8	8		SST Term (2 groupes)
2	11-janv	au	15-janv		7		6		6		6	9				CA 13/01 20h30 **PO 15/01 17h à 20h -16/01 9h à 17h**	Rdv familles ttes classes SIVAL 13-14-15/01
3	18-janv	au	22-janv			8				6		10					Bulletins ttes classes
4	25-janv	au	29-janv		8		7						10	9	9		
5	01-févr	au	05-févr			9			7		7		11	10	10		
6	08-févr	au	12-févr		9			7		7		11				Bureau 10/02 à 19h30	SST CAPa 2 (2 groupes)
7	15-févr	au	19-févr			10			8		8	12					
8	22-févr	au	26-févr														
9	01-mars	au	05-mars														
10	08-mars	au	12-mars		10		8			8			12 PH 12 VV	11	11	**PO 13/03 9h à 17h**	CACES Term Horti et BP2
11	15-mars	au	19-mars			11			9		9		13 PH 13 VV	12	12	CA 17/03 à 20h30	CACES Term. Viti Voyage d'étude 3ème
12	22-mars	au	26-mars		11			8		9		13					Chantier école
13	29-mars	au	02-avr			12		9		10		14				*Lundi de Pâques*	Chantier école
14	05-avr	au	09-avr				9		10		10		14	13	13		
15	12-avr	au	16-avr		12			10				15MG	15	14	14	**AG MFR CFA 15/04**	SST CAPa 2 (2 groupes)
16	19-avr	au	23-avr													CA 21/04 à 20h30	
17	26-avr	au	30-avr													*Samedi 1er Mai*	
18	03-mai	au	07-mai			13	10					16				*Jeudi de l'ascension* *Samedi 8 Mai*	RDV familles ttes classes
19	10-mai	au	14-mai		13			11		11	11		16	15	15		Voyage d'étude classes pro
20	17-mai	au	21-mai			14			11				17	16	16	*Lundi de Pentecôte*	Visites d'entreprise
21	24-mai	au	28-mai		14		11					17					Bulletins 4ème/3ème/C2/Term
22	31-mai	au	04-juin			15		12		12			18	17	17		Bulletins C1/2nde/1ère
23	07-juin	au	11-juin		15				12		12		19	18	18		Bulletins BP1/BP2
24	14-juin	au	18-juin			16	12					18				**Soirée administrateurs 18/06**	
25	21-juin	au	25-juin		16											/!\ CONGRES UNION NATIONAL 08 et 09/07	

Planning sous réserve de modification

Organisation de la MFR-CFA Chalonnes sur Loire



Pour chaque groupe est nommé un tuteur, en charge du suivi des livrets d'alternance, de la réalisation de la visite d'entreprise. Il est aussi en relation avec les entreprises, les familles, et la référente sociale (Marie ONILLON). Il organise et anime les conseils de classe et peut être amené à recevoir les familles à leur demande.

La référente sociale, Marie ONILLON : contribue au bon accompagnement de l'apprenant, favorisant la réussite du parcours professionnel tout en intégrant à la fois sa vie à la MFR CFA Chalonnes et son environnement extérieur. Elle oriente le cas échéant vers les organismes ou structures compétentes.

Le référent pédagogique, Pierrick COURANT : est garant du bon déroulement des parcours de formations de tous les apprenants et de l'application du règlement intérieur.

La référente qualité, Sabrina COURANT : pilote, coordonne et fait vivre la Démarche Qualité afin de garantir la conformité de l'organisme avec les exigences réglementaires, notamment la certification Qualiopi.

La référente mobilité, Timothée PINEAU : informe et accompagne à la mise en place de séjour ou de stage permettant aux apprenants de découvrir le monde et d'enrichir son expérience humaine et professionnelle.

La référente handicap, Sabrina COURANT : prend en compte les singularités des projets de formation, des difficultés des apprenants et de la Reconnaissance de Travailleur Handicapé.
Un parcours individualisé peut alors être mis en place ainsi qu'un accompagnement au sein de la MFR-CFA Chalonnes. En cas de besoin, les apprentis pourront bénéficier d'aménagements aux épreuves d'examens.

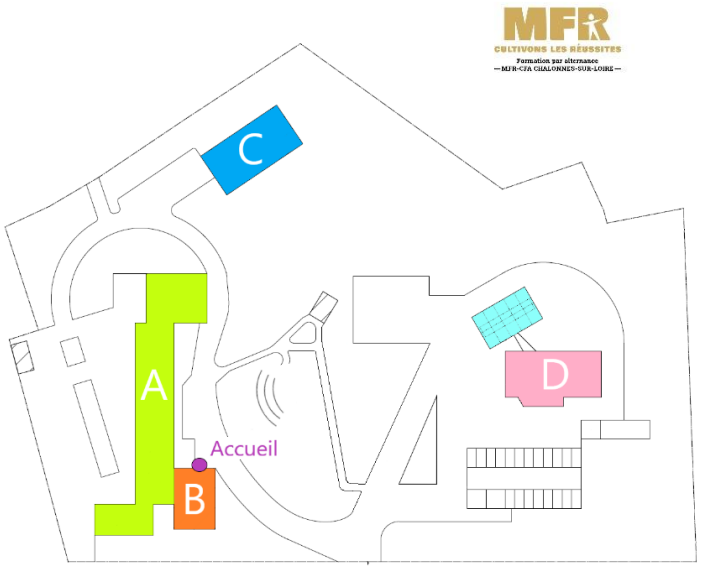
La référente apprentissage, Corinne MENARD : informe et accompagne les entreprises ; les apprentis et les familles dans le processus administratif de l'apprentissage.

Les délégués et le conseil de perfectionnement

Ils représentent leur groupe lors des bilans trimestriels et des conseils de discipline. Ils sont les porte-paroles des apprenants auprès de la direction et du personnel. Ils favorisent la communication et la bonne ambiance du groupe. Les apprenants délégués sont réunis régulièrement pendant l'année. Ils désignent parmi eux deux représentants pour siéger au conseil de perfectionnement. Ce conseil permet d'échanger et de communiquer sur la vie de l'établissement.

Vie pratique à la MFR-CFA Chalonnes sur Loire

Les bâtiments



Située sur une parcelle de 2,5 Hectares, les bâtiments sont répartis selon quatre ensembles appelés A, B, C et D.

Ensemble A : il comprend un étage et un sous-sol. Au rez-de-chaussée des salles de cours, une salle ciné, un foyer, un laboratoire. A l'étage, l'internat. Au sous-sol, une salle de cours.

Ensemble B : il comprend un sous-sol. Au rez-de chaussée, on trouve le pôle administratif et pédagogique, une salle de réunion. Au sous-sol, on trouve une salle de cours et une salle de dégustation œnologique.

Ensemble C : il est constitué d'un pavillon de 8 studios (dont 1 prévu accueil PMR) au rez-de-chaussée utilisés pour l'accueil et l'hébergement de groupes extérieurs.

Ensemble D : il est constitué de salles de classes, d'un plateau technique avec atelier pédagogique et serre pédagogique, d'un foyer.

Les équipements pédagogiques



Serre pédagogique - Elle est équipée de table de rempotage, de chariot de manutention, de tablettes de production, système d'irrigation automatisé, chauffage antigel.



Atelier pédagogique - Il est équipé de matériel technique lié à la formation Jardinier Paysagiste, tel que tondeuses, taille haie, tracteur, télescopique, mini pelle, petit matériel divers, …

Salle de dégustation - Elle est composée de 4 postes de 6 paillasses, cloisonnées, chacune équipée de lavabos, ainsi que de lumière noire et blanche.

Salles informatiques mobiles – Elles sont composées de 3 X 20 ordinateurs portables, principalement utilisés lors de séquence pédagogique.



Centre de ressources - Il offre 4 postes de travail informatique avec une connexion internet ainsi que des ouvrages, des abonnements à des revues spécialisées, documents papiers ou vidéos pouvant être mis à la disposition des stagiaires.

Salles de formations - 9 salles de formations - superficie moyenne : 40 m², équipées d'un vidéo projecteur avec tableau interactif.

Salles de réunion - 1 salle de réunion - superficie moyenne : 80 m², équipée d'un vidéo projecteur avec tableau interactif.

Les accès à la MFR-CFA Chalonnes sur Loire

Moyens d'accès par des transports en commun Le centre de formation est accessible par : Le bus « Réseau Anjou bus par la ligne 22 (Angers – Montigné sur Moine) et la ligne 23 (Angers – Montjean sur Loire) – Arrêt Place de l'Hôtel de Ville.

La ligne ferroviaire à destination d'Angers ou Cholet. Une navette est organisée le lundi matin et le vendredi soir pour aller chercher ou emmener les stagiaires à la gare de Chalonnes s/ Loire.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

L'accès aux salles de cours, à la salle de restauration est possible pour les P.M.R. en utilisant une rampe qui conduit à une passerelle qui dessert les deux entrées principales du bâtiment A. L'accueil au bâtiment administratif B est également possible grâce à une rampe dédiée. Tous les autres ensembles sont accessibles de plain-pied.

Le référent handicap avec les responsables des groupes en formation, veillent au suivi de l'ensemble des bénéficiaires dans leurs démarches et fait en sorte qu'ils puissent accéder à la formation dans les meilleures conditions possibles, notamment par la prise en compte de leur handicap. Il est l'interlocuteur privilégié des jeunes et de leurs familles pour la prise en compte de la situation de handicap à la MFR-CFA et en entreprise.

Référente handicap MFR-CFA Chalonnes sur Loire : Sabrina COURANT



Déficience motrice



Déficience auditive



Déficience visuelle



Déficience intellectuelle



Déficience psychique



Déficience cognitive





MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance

—MFR-CFA CHALONNES-SUR-LOIRE—

MFR-CFA CHALONNES

www.mfr-chalonnes.org

10 Avenue du 8 Mai 1945,
49290 CHALONNES SUR LOIRE
Tél : 02 41 78 02 07
mfr.chalonnes-loire@mfr.asso.fr

ENSEIGNEMENT AGRICOLE L'AVENTURE DU VIVANT RÉVÈLE TON TALENT

RÉGION PAYS DE LA LOIRE

l'Europe s'engage en France

France Travail

CAPIAT

MFR CULTIVONS LES RÉUSSITES