

MAISON FAMILIALE RURALE – CFA MONTEUX

La Denoves – BP17
425 petite route de Carpentras
84170 Montoux

Tél. : 04 90 66 20 81
Email : mfr.montoux@mfr.asso.fr

www.mfr-montoux.org



DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études

- BTS Anabiotech, BTS Chimie
- BTS Bio-Analyses et Contrôles
- BTS Sc. et Tech. des Aliments

Insertion professionnelle

- Employabilité facilitée : Technicien de laboratoire
- Accès aux concours (police scientifique, paramédicaux, scientifiques, administratifs)

TARIFS ANNUELS

Demi-Pension <u>Scolaire</u>	Pension <u>Scolaire</u>
1749 €	2395 €

Apprentissage

Formation gratuite prise en charge par l'OPCO et une partie des frais hébergement et restauration

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

- Bâtiment aux normes d'accessibilité
- Référent handicap sur site

BAC Pro Laboratoire Contrôle Qualité en alternance (niveau 4)

SOUS STATUT Scolaire ou Apprentissage

OBJECTIFS

Acquérir les compétences nécessaires pour comprendre le fonctionnement d'un laboratoire, les métiers de l'analyse et de contrôle.

FORMATION PAR ALTERNANCE (Stage ou Contrat d'apprentissage)

- ▶ Début de la formation en septembre
- ▶ 50% du temps en milieu professionnel (15 jours à la MFR/15 jours en entreprise)
- ▶ Possibilité d'effectuer la formation en contrat d'apprentissage (avoir 16 ans min.)
→ **En savoir +** : Mme Ellis, Chargée de mission – sarah-jane.ellis@mfr.asso.fr
- ▶ Type d'entreprise d'accueil : agroalimentaire, cosmétique, eau, médical, etc.

CONTENUS DE FORMATION

Compétences générales

- 1) Construire son raisonnement autour des enjeux du monde actuel
- 2) Débattre à l'ère de la mondialisation
- 3) Développer son identité culturelle
- 4) Agir collectivement dans des situations sociales et professionnelles

Compétences professionnelles

- 1) Situer l'activité des laboratoires dans leur contexte socioprofessionnel
- 2) Communiquer en situation professionnelle
- 3) Contribuer à la gestion et au fonctionnement du laboratoire dans le respect des procédures et des règles en matière de santé, sécurité au travail et d'environnement
- 4) Situer les activités d'analyse et de contrôle dans leur contexte
- 5) Raisonner le choix des méthodes et des appareillages
- 6) Réaliser les analyses physico-chimiques, biochimiques, microbiologiques et biologiques adaptées aux objectifs retenus dans le respect des procédures et des règles des procédures et des règles en matière de santé, de sécurité au travail et d'environnement
- 7) S'adapter à des enjeux professionnels particuliers

MODALITÉS D'EXAMEN

Contrôle en cours de formation (CCF) et épreuves terminales

PRÉREQUIS

- ▶ Entretien de motivation
- ▶ Être issu d'une 3^{ème} ou 2^{nde} générale
- ▶ Possibilité d'entrée en 2^{nde} ou en 1^{ère} selon le dossier et le parcours scolaire

87,5% de
réussite
au BAC
2025

LES + DE L'ÉTABLISSEMENT

- ▶ Accompagnement individualisé
- ▶ Apprentissage de la vie en collectivité (internat, entretien des espaces)
- ▶ Bourses d'étude du Ministère de l'Agriculture et subvention transport possibles
- ▶ Projet éducatif global sur l'ouverture au monde et le développement de la confiance en soi
- ▶ Projets tout au long du cycle (mobilité ERASMUS+, création de produit alimentaire, communication et organisation, etc.)

RNCP 13874 – 01/01/2025 - Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

MAISON FAMILIALE RURALE – CFA MONTEUX