

● Formation CAPa Métiers de l'Agriculture

Niveau 3 - établissement privé sous contrat avec le Ministère de l'Agriculture /CFA

Public concerné et Pré requis	Jeune issu de 3 ^{ème} .
Présentation générale	Le CAPa MA est préparé sur 2 ans en alternance scolaire ou en apprentissage. Il est reconnu par la branche professionnelle agricole.
Objectifs	Acquérir des connaissances générales et professionnelles. Être capable de s'adapter à l'évolution des techniques et des méthodes de travail. Acquérir des compétences pour exercer une activité professionnelle qualifiée. Obtenir un diplôme professionnel reconnu niveau 3 (Ministère de l'Agriculture).
Contenu de la formation	<u>Modules d'enseignement général (140 h) :</u> • Expression française et communication. • Mathématiques, informatique, économie. • Biologie, écologie. • Education Physique et Sportive. • Histoire-Géographie, ESC. • Langue vivante : Anglais. <u>Modules du secteur professionnel (260 h) :</u> • Organisation économique. • Biologie, Écologie, Zootechnie, Agronomie, Phytotechnie. • Techniques et pratiques professionnelles. • Agro-équipement. • SST : Sauveteur Secouriste du travail.
Modalités pédagogiques :	• Alternance : présentiel et période en milieu professionnel. • Exploitation des observations et études faites en stage. • Réalisation d'études techniques. • Travaux pratiques, travaux de groupe en atelier. • Interventions de professionnels. • Visites pédagogiques. • Suivi personnalisé du jeune.

Compétences	Durant toute sa formation, le jeune développera des compétences : ⇒ Relationnelles par l'enregistrement et la signalisation de données, ⇒ Techniques comme la conduite d'engins et l'utilisation du matériel agricole, ⇒ Professionnelles en lien avec les productions animales comme l'alimentation, la surveillance, ou opérations techniques ... En 1^{ère} année : ▫ Stage support production ▫ Stage approche des matériels : ETA, CUMA. ▫ Stage découverte autre région. En 2^{ème} année : ▫ Stage examen dans la production choisie. ▫ Stage à l'initiative du jeune. Le CAPa ne permet pas de valider des blocs de compétences. L'obtention de l'examen est sur la totalité de la formation. Le jeune développe : • la maîtrise du geste, • son sens de l'observation, • il est capable d'identifier les risques professionnels
Durée Dates et lieux	▪ Durée de la formation : 2 ans ▪ Nombre d'heures : 800h de cours soit 400h/an 14 semaines de formation/an à la MFR à ST Berthevin et 22 semaines en stage. Apprentissage possible ▪ Dates : cf planning de formation. ▪ Accessible aux personnes en situation de handicap.
Coût	Coût consultable sur le site internet
Conditions d'admission et délai d'accès	Rencontre avec le responsable de la formation. Entretien d'admission. Pas de délai d'accès, le jeune peut démarrer la formation jusqu'à la veille de la rentrée scolaire, Cas particulier, s'il reste des places, accès possible en cours d'année
Suivi et évaluation de l'action	Tout au long des 2 années, les jeunes sont suivis dans leur alternance par des visites de stage ou d'apprentissage. Le carnet de liaison sert de relais entre le lieu de stage, d'apprentissage, la MFR, le jeune et les parents. Il retrace l'évolution du jeune sur l'ensemble de ses deux années. Examen en épreuves CCF sur les 2 années et une épreuve orale terminale en fin de 2^{ème} année.
Responsable et équipe encadrante	Sylviane FAUCHEUX, directrice de la MFR est la responsable de la formation. L'équipe de la MFR (CFA) est composée de 16 moniteurs dont 7 dédiées à la formation CAPa MA.
Passerelles et débouchés possibles	<u>Insertion professionnelle :</u> Salarié d'exploitation agricole Salarié d'entreprise de travaux agricoles (CUMA, ETA ...). <u>Poursuites de formation :</u> BAC Pro (CGEA, Agro-équipement). TA (technicien Agricole). BPREA (Brevet Professionnel de responsable d'Exploitation Agricole). Certification de spécialisation.

Établissement privé de formation – CFA

N° déclaration d'activité : 52530072453 - N° UAI : 0530828 M – N° FOR-053-2124-08-11-20250749138

Rue Jean Cottureau – 53940 ST BERTHEVIN – Tél : 02.43.69.25.53 – mfr.st-berthevin@mfr.asso.fr – www.mfrsaintberthevin.com