

« Viser son excellence »

L'UFA Saint-Joseph a pour objectifs de développer un climat d'apprentissage dans la confiance en intégrant le bien « vivre ensemble » et en développant l'esprit citoyen.

L'équipe pédagogique se situe en synergie avec les écoles qui mènent aux études supérieures et la vie associative car elle prépare les jeunes à la réussite des études supérieures ou à une bonne insertion professionnelle.

Nous nous engageons à assurer l'acquisition de compétences et savoirs fondamentaux en apportant à tous les apprentis y compris ceux à besoins particuliers **un suivi** et en introduisant plus largement les outils numériques à usage pédagogique.

Nos visées au service de la réussite de chacun :

- ✚ Porter à la connaissance les modalités d'évaluation,
- ✚ Mettre en place des évaluations régulières,
- ✚ Favoriser les dédoublements et permettre des moments identifiés et ponctuels pour un suivi individuel en constituant des groupes de besoins.

Nos indicateurs portent sur le taux de réussite aux examens qui sont supérieurs à la moyenne académique et nationale.

Pascale VARENNE

Une équipe à l'écoute de votre projet...

Pascale VARENNE, Chef d'établissement coordinateur,

Christine PLASSE, Responsable UFA

Yann FONTAINE, Référent handicap,

Didier BALESSENS, Responsable de vie scolaire Collège et Lycées,

Anne-Laure CHEVALLIER, Responsable administrative.

Informations pratiques

Horaires de l'établissement, il est ouvert de 7h30 à 18h00

Horaires de cours

Le matin : 8h00 à 12h00

L'après-midi : 13h30 à 17h35

Inscriptions :

- ✓ Demander un rendez-vous auprès de l'établissement au 04 70 28 76 36

Livres :

Les manuels d'enseignement général sont prêtés gratuitement.

La liste des fournitures scolaires par niveau est actualisée sur notre site internet.

Restauration :

Les élèves ont la possibilité de manger au self. Nous proposons un choix, permettant aux élèves de composer un plateau qui soit à la fois équilibré et à leur goût.

Sont proposés une variété d'entrées chaudes, de charcuteries, de crudités, un légume sec et un légume vert, deux viandes ou poissons, un choix de laitage et de desserts.

Les menus sont validés par la diététicienne de la société « Elios ».