



MFR DE L'AIN

Se former autrement



SUPPLÉMENT PUBLI-RÉDACTIONNEL - NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE - MERCREDI 9 JANVIER 2019

Les 7 MFR de l'Ain forment aux métiers de bouche, secteur en tension. Photo MFR

Le 6^e forum des métiers des MFR de l'Ain se déroulera le mercredi 16 janvier de 13 heures à 19 heures à la salle des fêtes de Péronnas.



Le bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole de la MFR de Bâgé offre aux jeunes la possibilité d'effectuer des stages. Photo MFR



A la MFR de la Dombes, les élèves peuvent préparer un CAP agricole Services aux personnes et vente en espace rural. Photo MFR

MFR BALAN

L'école des métiers de bouche

« La gastronomie constitue l'ADN de nos formations, indique fièrement Cyril Valette, directeur de la MFR de Balan. Dans chacune de nos trois filières (boulangerie, pâtisserie et cuisine - NDLR), nos apprentis préparent un CAP. » Mais les parcours ne s'arrêtent pas là. Mentions complémentaires en pâtisserie, brevet professionnel Arts de la cuisine et Bac pro double compétences Boulanger-Pâtissier : les opportunités sont nombreuses. Durant leur formation, les élèves sont quotidiennement confrontés aux exigences et aux évolutions de leurs métiers au sein du restaurant d'application et de la boutique pédagogiques ouverts au public. « Nous les sensibilisons aux problématiques actuelles : la qualité

de l'alimentation, le bio, la traçabilité et les productions locales », confie le directeur.

Dans un souci d'ouverture et de professionnalisme, l'établissement organise un concours interne. « Dans chaque filière, les six meilleurs apprentis de 1^{re} année sont sélectionnés », explique Cyril Valette. Avec leur maître d'apprentissage, à partir d'ingrédients imposés, ils ont à imaginer une recette qu'ils devront réaliser, le 21 juin 2019. Un jury de professionnels présidé par Eric Pansu, chef exécutif des brasseries Paul-Bocuse, désignera dans chaque filière le meilleur apprenti espoir de l'année. Les recettes plébiscitées seront mises à l'honneur dans le restaurant et la boutique de la MFR.



Les élèves sont quotidiennement confrontés aux exigences et aux évolutions de leurs métiers au sein du restaurant d'application et de la boutique pédagogiques ouverts au public. Photo MFR

MFR PONT-DE-VEYLE



En tenue professionnelle, brodée à leur nom, les élèves sont les ambassadeurs de la MFR de Pont-de-Veyle à l'occasion de nombreuses manifestations, comme ici au salon de la gastronomie de Bourg-en-Bresse. Photo MFR

Des formations tournées vers les autres

La MFR Pont-de-Veyle forme au CAP Agent polyvalent de restauration. « C'est un métier en tension. Un grand nombre d'offres ne sont pas pourvues », explique Maria Reis Riocreux, la directrice. Durant deux ans, les élèves sont en apprentissage. « Dans l'établissement, nous leur proposons une approche valorisante : ils aident à la réalisation des repas, ils participent à des événements comme le Salon de la gastronomie de Bourg ou le Mondial des métiers. Ils élaborent des buffets pour des congrès ou assemblées générales, mènent des projets avec des structures territoriales. En tenue professionnelle, brodée à leur nom, ce sont les ambassadeurs de la MFR de Pont-de-Veyle », con-

fie la directrice. L'établissement accueille 194 élèves à partir de la 4^e et de la 3^e. Ces classes permettent de valider les acquis. Par le biais de projets (culturels, sportifs...), les élèves apprennent le vivre ensemble, l'acceptation de l'autre, à réussir leur orientation. La MFR prépare aussi à un bac pro Service aux personnes et aux territoires (Sapat). « De la seconde à la terminale, on offre aussi aux élèves un enseignement pour renforcer la confiance en soi. Ils peuvent valider des certificats ou faire un voyage pédagogique et thématique en Europe. Notre établissement mène une démarche Responsabilité sociale des organisations qui engage formateurs, élèves, parents. »

MFR CORMARANCHE

Cap sur la coopération internationale

Spécialisée dans le bois, la MFR de Cormaranche propose des formations aux métiers de la construction, de la menuiserie et de la charpente allant du CAP au BTS, en passant par le brevet pro, le bac pro et même un Master. Ce diplôme d'ingénieur s'effectue en collaboration avec l'ECAM de Lyon et la CCI de l'Ain. « Notre établissement accueille 200 jeunes. Du CAP au bac, ils sont originaires de la région. Les formations supérieures drainent des élèves de toute la France. Ils sont apprentis, ce qui génère un partenariat avec 850 entreprises », explique Régis Dusuyer, le directeur.

La MFR de Cormaranche se caractérise par sa culture de la coopération internationale. De nombreux séjours sont

organisés à l'étranger : Russie, Pérou, Vietnam, Madagascar, Brésil, USA... En coopération avec des centres de formation, les jeunes réalisent un chantier avec leurs homologues locaux. Encadrés par des éducateurs, mais en immersion totale, ils découvrent des essences locales, des technologies inconnues...

L'établissement vient d'effectuer un investissement de 3,6 millions d'euros dans une plateforme dédiée à la recherche et aux technologies de pointe. Opérationnelle dès 2019, celle-ci permettra d'exploiter des systèmes robotiques et cobotiques au sein des formations. Elle comprendra aussi une salle de visio-conférences et une unité de labo-test.



Les élèves ont participé à un chantier de charpente avec les jeunes au Nicaragua. Photo MFR

MFR MONTLUEL

Deux écoles complémentaires

Implantées sur le même site, la MFR de la Dombes et la MFR de la Saulsaie sont à la fois singulières et complémentaires. Elles proposent des formations de la 4^e d'orientation au BTS.

La MFR de la Dombes accueille 150 jeunes pour des formations en alternance. Le recrutement débute dès la 4^e d'orientation pour une découverte des métiers de tous les secteurs d'activité. Elle propose le CAP agricole Services aux personnes et vente en espace rural (SapVer). Elle forme aussi au bac pro Services aux personnes et aux territoires (SAPAT) avec une section européenne.

« Pour cet enseignement, la classe de seconde débute dans notre établissement. La première et la terminale se poursuivent à la MFR de la Saulsaie », indique Nadia Ettoussi, la directrice. Com-

me dans toutes les MFR, l'internat est proposé afin que les temps de vie résidentielle soient un réel apprentissage du vivre ensemble.

La MFR de la Saulsaie accueille donc les classes de première et terminale du bac pro Services aux personnes et aux territoires (SAPAT). « Ce secteur offre des débouchés dans les structures sanitaires et sociales, d'animation et de tourisme » indique Véronique Page, la directrice.

Des poursuites en BTS

Cette formation qualifiante prépare aux concours d'entrée des écoles d'aide-soignante, d'auxiliaire de puériculture ou encore d'infirmière. Elle ouvre également la voie au BTS Développement et animation des territoires ruraux.



Cette formation bac + 2 permet aux jeunes d'intégrer diverses structures (tourisme, petite enfance, agricole, collectivités territoriales...) pour la gestion de projets de dynamisation et d'animation.

Le Domaine de la Saulsaie possède également un pôle agricole qui comprend deux Bac pro : l'un en production horticole en alternance, l'autre en contrat d'apprentissage à la conduite et à la gestion de l'exploitation agricole (CGEA), spécialité grandes cultures.

Le Bac pro Services aux personnes et aux territoires (SAPAT) prépare aux concours d'entrée des écoles d'aide-soignante, d'auxiliaire de puériculture ou encore d'infirmière.

Photo MFR

MFR BÂGÉ



En bac pro, les jeunes effectuent des stages dans différentes exploitations.

Photo MFR

La nature au centre des formations

La MFR de Bâgé-le-Châtel accueille 130 jeunes en formation de la 4^e au bac pro. Les classes de 4^e et 3^e d'orientation permettent aux jeunes de réaliser trois stages par an dans divers domaines professionnels et de construire leur projet d'orientation.

Le CAP agricole Jardinier paysagiste est conduit en apprentissage et permet aux jeunes de se professionnaliser auprès de paysagistes et de collectivités territoriales. Le bac pro Conduite et gestion de l'exploitation agricole offre aux jeunes la possibilité d'effectuer des stages dans différentes exploitations du territoire.

« Les formations sont ouvertes sur le territoire et sur le monde : visites d'entrepre-

ses et d'exploitations, projets citoyens avec les communes voisines, échange avec les MFR du Brésil et mobilité internationale Erasmus dès l'année prochaine », souligne Christine Jimenez, la directrice. La prochaine journée Portes ouvertes du samedi 26 janvier 2019 sera l'occasion de venir échanger avec l'équipe de la MFR sur l'offre de formations et les projets pédagogiques et culturels. Cette journée est également celle des Talents 2019, événement organisé par la Fédération régionale des MFR. A cette occasion, les jeunes ont participé à un concours vidéo ayant pour thème « Mon métier, mon talent ». Les visiteurs présents pourront voter pour leur vidéo préférée.

MFR PÉRONNAS

Les métiers du commerce et du paysage

La MFR de Péronnas accueille les jeunes dès l'âge de 14 ans, en cycle collège, et les accompagne jusqu'en BTS. Le cycle 4^e/3^e leur permet, par le biais de stages, de découvrir plusieurs secteurs d'activité et de préparer leur orientation. Les élèves peuvent ensuite choisir de poursuivre en bac pro en commerce ou en travaux paysagers. L'obtention du diplôme se déroule à 60 % par contrôle continu en cours de formation et à 40 % par épreuve finale.

La filière commerce offre une formation par voie scolaire en alternance, le bac pro Technicien conseil vente, et deux formations en apprentissage, le bac pro Commerce et accueil relation clients et usagers.

En travaux paysagers, spécialité que la MFR de Péronnas est la seule à proposer dans le département, le cursus s'effectue par voie scolaire et peut être complété par un BTS en apprentissage. Les diplômés des deux filières s'intègrent facilement dans le monde du travail, avec des taux d'insertion professionnelle respectifs de 75 % et de 90 %. Cette année, la MFR de Péronnas met ses jeunes talents à l'honneur lors des Portes ouvertes, le samedi 26 janvier 2019, et vous invite à profiter de cette journée pour venir découvrir l'alternance. « Nous avons imprimé des flyers qui présentent les spécialités de différents élèves : l'un pompier volontaire, l'autre DJ, etc, indique le direc-



La MFR de Péronnas est le seul établissement de l'Ain à proposer une formation aux métiers du paysage en alternance suivi d'un BTS en apprentissage. Photo MFR

teur Gérard Gallais. A l'occasion de ces portes ouvertes de janvier, notre établissement organise, au niveau départemental, le concours du Meilleur Apprenti de France en aménagement du paysage. Par groupe de deux, les élèves auront à réaliser un chantier en 7 heures. Cette épreuve permettra de sélectionner les candidats au concours régional ».

MERCREDI 9 JANVIER 2019

Toutes les formations des MFR réunies en forum de l'orientation

La 6^e édition se tiendra le mercredi 16 janvier de 13 heures à 19 heures à la salle des fêtes de Péronnas. En vedette cette année, les métiers de bouche.

« Avec ce forum, nous souhaitons faire découvrir le panel des formations offert par les Maisons familiales et rurales de l'Ain, explique Philippe Panetta, le directeur de la Fédération des MFR de l'Ain. L'événement gratuit est ouvert aux élèves des Maisons familiales, ainsi qu'à tous les jeunes en recherche d'orientation, qu'ils soient au collège ou au lycée, sans oublier tous ceux qui veulent changer de métier... »

Nouveauté cette année, une dimension pratique a été apportée à ce salon. Ainsi, sur chaque stand, les visiteurs seront accueillis par les élèves des MFR qui leur proposeront de prendre part à un exercice en lien avec la formation : faire une préparation simple pour les métiers de bouche, se mettre à la place du soignant pour sortir un malade de son lit dans le cas des métiers de

service à la personne, la taille d'une charpente pour les métiers du bois ou encore la simulation de conduite d'un tracteur pour ceux de l'agriculture. Ce rendez-vous annuel auquel les élèves prennent une part très active est considéré comme un temps pédagogique. Ils assurent l'accueil des visiteurs et l'animation des stands. C'est aussi un événement pour toutes les équipes d'enseignants qui, à cette occasion, ont le plaisir de se retrouver.

Des formations qui offrent de véritables débouchés

L'Ain compte sept MFR qui proposent des formations aux métiers de bouche : cuisine, restauration collective et pâtisserie, en vedette cette année. Elles forment aussi aux métiers du bois, du service à la personne, du sanitaire et du social, de l'agriculture, de l'amé-



Les métiers de bouche, comme ceux de la restauration collective, sont des métiers en tension qui rencontrent des problèmes de recrutement. Photo MFR

nagement de l'espace et de l'horticulture, de la vente et du commerce, de l'accueil, du tourisme et de l'animation. Du CAP au BTS en passant par le Bac et même le diplôme d'ingénieur, les métiers se préparent en alternance. Ce système permet une meilleure

insertion professionnelle et s'adresse à des jeunes qui souhaitent un enseignement plus pratique et concret. Les MFR des départements voisins présenteront, quant à elles, les formations qui ne sont pas dispensées dans l'Ain.

NOTE Journées Portes ouvertes dans les MFR de l'Ain les samedis 26 janvier et 23 mars de 9 heures à 17 heures et le samedi 25 mai de 9 heures à 13 heures. Lors de ces journées, chaque établissement mettra en valeur les talents de leurs jeunes.

7 MFR POUR VOUS FAIRE RÉUSSIR AUTREMENT !

FÉDÉRATION DÉPARTEMENTALE DES MFR DE L'AIN

«Immeuble MSA»
 15 av. du Champ de Foire
 01000 BOURG-EN-BRESSE

Tél. 04 74 45 98 76
 Fax 04 74 45 98 77
 fd.01@mfr.asso.fr

WWW.MFR01.FR