

MFR-CFA de Matha : un établissement qui aide nos jeunes à s'insérer dans la vie professionnelle

Réelle institution, cette maison familiale propose des formations par alternance dès la 4^e, prépare avec bienveillance ses élèves à l'autonomie et les aides dans la structuration de leur projet professionnel.

La MFR-CFA de Matha propose des formations par alternance par voie scolaire ou par apprentissage qui ont toutes la même caractéristique : une partie de la formation se déroule en entreprise (au sens large), une autre partie à la MFR. Le maître de stage ou d'apprentissage a un rôle de formateur à part entière. La MFR-CFA de Matha mobilise tous les acteurs engagés dans la formation des jeunes autour d'un projet partagé. Les familles sont les premières responsables de l'éducation de leurs enfants. Elles exercent leurs droits et assument leurs responsabilités tout en confiant à la MFR et à un maître de stage ou d'apprentissage une « part » de cette éducation. La MFR accompagne chaque élève dans son projet et selon ses possibilités. À travers la vie résidentielle, la place donnée au groupe, les activités culturelles... l'éducation des jeunes et l'apprentissage de la citoyenneté tiennent une place importante à la MFR. La responsabilisation des élèves ou des apprentis, tant à l'occasion des séjours en entreprise qu'à la MFR, et les activités qui leur sont confiées doivent leur permettre de progresser, d'acquérir de l'autonomie, de s'impliquer et de prendre progressivement des responsabilités. La finalité est de permettre à tous les apprenants de réussir tant d'un point de vue personnel que social et professionnel, d'intégrer le monde des adultes et de trouver leur place dans la société.

Des formations par alternance dès la 4^e

Les classes de 4^e/3^e en Maison Familiale sont définies comme des classes de découvertes des métiers et de l'orientation. « *ça fait depuis la 4^e que je suis à la MFR de Matha et j'adore parce qu'on peut mélanger travail en entreprise avec les stages et les cours. En plus, le fait d'être interne*

nous aide à tisser des liens avec d'autres élèves et se sentir comme dans une grande famille » Kassy, 3^e. Les élèves doivent choisir des stages quel que soit le domaine professionnel. « *Nous leur demandons de réaliser dans l'année des stages dans trois entreprises différentes pour aller découvrir différents métiers et/ou différentes structures, c'est pour cela que commencer l'alternance dès la 4^e permet un meilleur choix d'orientation* » précise Sandrine Bonnaud, directrice.

La MFR forme au Bac pro Services Aux personnes et Aux Territoires. Ce bac permet d'organiser des services destinés à mettre en valeur les territoires ruraux tels que les services à la personne mais aussi des prestations liées aux loisirs, aux activités culturelles et sportives, au tourisme en structures ou à domicile et ainsi découvrir les différents publics : la Petite Enfance mais aussi avec les personnes dépendantes âgées et/ou en situation de handicap. Ce Bac Pro se réalise en 3 ans par alternance (50 % en entreprise, 50 % à la MFR) et prépare aux métiers d'accompagnant éducatif et social, animateur, employé de collectivité, assistante maternelle, aide à domicile, moniteur / éducateur, d'aide-soignant, infirmier, etc. « *Depuis la 2nd je fais des stages en dans des crèches, ou des centres de loisirs et j'adore ! Maintenant que je suis quasiment à la fin de ma première, je commence à avoir une idée plus concrète de mon projet pro, je pense vouloir être ATSEM.* » annonce Emilie, classe de 1^{re}.

La MFR-CFA

La MFR est également Centre de Formation d'Apprentis et propose 2 formations en apprentissage. Le CAP Production et Service en Restaurations : collective, rapide et cafétéria,

ainsi que le CAP Cuisine. Ces deux CAP sont par apprentissage. Le titulaire du CAP PSR prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas. Le titulaire du CAP cuisine travaille plutôt en restauration traditionnelle et réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Pour les deux CAP la formation est de 910h sur deux ans soit 13 semaines en CFA par an. La plus grande partie de la formation se fait en milieu professionnel grâce à la collaboration des maîtres d'apprentissage.

« *Ce que j'adore avec le fait d'être en CAP c'est qu'on devient indépendant financièrement et qu'on peut s'éclater dans un milieu professionnel qu'on aime. J'aime beaucoup l'équipe pédagogique de la MFR-CFA de Matha, mais j'aime encore plus me retrouver en situation chez mon patron !* » Hélène, 2^e année CAP Cuisine.

L'équipe accompagne les jeunes dans la recherche et la signature d'un contrat d'apprentissage. « *Nous sommes un établissement de proximité, avec des petits effectifs et une équipe qui accompagne les jeunes et employeurs au quotidien. Faire le choix de la MFR-CFA de MATHA c'est soutenir la proximité et un accompagnement de qualité* » précise Rémy Vahé.

Accompagnement VAE pour les adultes

La MFR propose aussi un accompagnement VAE pour les salariés et/ou demandeurs d'emploi. La validation des acquis de l'expérience

est une mesure qui permet à toute personne, quel que soit son âge, son niveau d'études ou son statut, de faire valider les acquis de son expérience pour obtenir une certification professionnelle. Un an au moins d'expérience en rapport avec le contenu de la certification visée est nécessaire. Cet accompagnement peut se faire pendant ou hors temps de travail et peut être financé par le Compte Personnel de Formation. Cet accompagnement a permis, cette année, à cinq salariées des ADMR alentours, de valider intégralement le Diplôme d'État d'Accompagnant Éducatif et Social.

Partenariat avec l'ECF forme ses élèves au code

La question de la mobilité demeure un vrai sujet sociétal : près d'un tiers des jeunes de 18 à 24 ans renonce régulièrement à un emploi ou n'est pas retenu par les employeurs, faute d'avoir un moyen de transport pour s'y rendre. « *L'apprentissage de la mobilité dans nos métiers d'accompagnement est plus que jamais une priorité* » annonce Rémy Vahé, directeur de l'établissement.

Cette formation est proposée aux élèves de 1^{re} Bac Pro Services Aux personnes et Animation dans les Territoires car ils sont les plus susceptibles de travailler en milieu rural et, sans moyen de locomotion, une insertion professionnelle semble compliquée. De plus, cette classe a été choisie par le Conseil d'administration afin d'alléger leur année de terminale. En effet, durant cette année, les élèves ont pour priorité leur examen du Bac. Il semblait donc évident de leur faire passer le code de la route l'année d'avant. Une session de formation a lieu dans l'établissement, dirigée par un moniteur de l'École de Conduite Française

(ECF) avec passage de l'examen les semaines suivantes.

« *Cette formation est totalement prise en charge par la MFR. Ils auront aussi une initiation à la mécanique et à la prise en main du poste de conduite. Ils auront aussi accès à l'application ECF «My road» via leur téléphone portable, pour s'entraîner. La semaine se terminera par une première séquence de conduite dans Matha* », précise Rémy Vahé, directeur.

De l'animation à la professionnalisation

Grâce à un partenariat avec les CEMEA de Nouvelle-Aquitaine, l'établissement accompagne les jeunes pour passer le BAFA. « *Nous aidons les jeunes de 16 ans et + à hauteur de 105 € pour passer la formation générale BAFA. Avec ce premier niveau, les jeunes vont pouvoir travailler pendant les vacances auprès des enfants et adolescents. La formation a lieu dans nos locaux pendant les vacances de février, avril et octobre.* » explique Rémy Vahé.

La MFR-CFA de Matha ouvre ses portes les samedis 25 février, 18 mars et 13 mai de 9h00 à 17h00. Il est également possible de prendre rendez-vous à un autre moment pour venir visiter l'établissement, rencontrer l'équipe et discuter du projet d'inscription. 05.46.58.58.33 / www.mfrmatha.fr

De 9h
à 17h

(rdv conseillé)

05.46.58.58.33

PORTES OUVERTES



LES SAMEDIS 25 FÉVRIER, 18 MARS ET 13 MAI

VENEZ DÉCOUVRIR NOS FORMATIONS EN ALTERNANCE ET PAR APPRENTISSAGE



4^{ÈME ET 3^{ÈME}}

Découverte des métiers et orientation



BAC PRO

Services aux Personnes et Animation dans les Territoires



CAP

Cuisine // Production et Service en Restaurations

3 avenue Paul Monmoine
17160 MATHA
www.mfrmatha.fr / 05.46.58.58.33
mfr.matha@mfr.asso.fr

