



1 MFR Barbentane

La Montagnette - Quartier des Carrières
13570 Barbentane
 Tél. 04 90 95 50 04 - Fax 04 90 95 59 45
 mfr.barbentane@mfr.asso.fr
 www.mfr-barbentane.com

2 MFR Eyragues

Domaine de Beauchamp
 Route de Graveson - **13630 Eyragues**
 Tél. 04 90 94 14 95 - Fax 04 90 92 86 32
 mfr.eyragues@mfr.asso.fr
 www.mfr-eyragues.fr

3 MFR Lambesc

Domaine de Garachon - **13410 Lambesc**
 Tél. 04 42 57 19 57 - Fax 04 42 57 19 58
 mfr.lambesc@mfr.asso.fr
 www.garachon.org

4 MFR Puylobier

213, avenue Henry Froidfond - BP 7
13114 Puylobier
 Tél. 04 42 66 32 09 - Fax 04 42 66 34 58
 mfr.puylobier@mfr.asso.fr
 www.mfrpuylobier.fr

5 MFR Rousset

BP 54 - Quartier Le Plan
13790 Rousset sur Arc
 Tél. 04 42 66 35 49 - Fax 04 42 66 33 51
 mfr.rousset@mfr.asso.fr
 www.mfr-rousset.com

6 MFR Rhône Alpilles

2, rue de la garrigue
13310 St Martin de Crau
 Tél. 04 90 49 17 52 - Fax - 04 90 49 10 64
 mfr.rhone-alpilles@mfr.asso.fr
 www.mfr-rhonealpilles.com

7 MFR La Roque d'Anthéron

Village de la Baume - BP 15
13640 La Roque d'Anthéron
 Tél. 04 42 50 41 27 - Fax 04 42 54 71 63
 mfr.laroque@mfr.asso.fr
 www.mfr-laroque.com



MFR LA ROQUE D'ANTHERON

Village de La Baume - BP 15
13640 LA ROQUE D'ANTHERON
 tél. 04 42 50 41 27 - fax 04 42 54 71 63
 mfr.laroque@mfr.asso.fr
 www.mfr-laroque.com

Formations personnalisées
 Internat, demi-pension
 Possibilités de bourses nationales et départementales



Région
 Provence-Alpes-Côte d'Azur



MAISON
 FAMILIALE
 RURALE



**La Roque
 d'Anthéron**



**MFR LA ROQUE D'ANTHERON
 FORMATIONS PAR ALTERNANCE
 ÉCOLE-ENTREPRISE
 MÉTIERS DE LA RESTAURATION**

www.mfr-laroque.com
 www.mfr.asso.fr

RÉUSSIR
 autrement

MAISON
 FAMILIALE
 RURALE

QUELQUES CHIFFRES

450 Maisons Familiales Rurales
 réparties sur toute la France
70 ans d'expérience de la formation par alternance
60 000 jeunes et adultes formés chaque année

NOS CONVICTIONS

des valeurs humaines

Nous voulons promouvoir une éducation
 qui donne la priorité à la **solidarité**, qui développe
 le sens des responsabilités et la participation
 des parents dans la **formation** de leurs enfants.

la responsabilité partagée

Nous voulons **réunir** les **compétences** d'une équipe
 pédagogique motivée, de parents engagés,
 d'un réseau de maîtres de stage ou d'apprentissage
 et d'intervenants spécialisés.

une capacité d'initiative

Nous voulons permettre à chacun de **réussir**
 et refuser des formules standards qui
 conduisent trop de jeunes à l'échec.
 Nous voulons faciliter l'**engagement** local,
 le travail en commun, le développement
 économique et social de nos régions.

RÉUSSIR
 autrement

LES MAISONS FAMILIALES RURALES
 DES BOUCHES DU RHÔNE

LES FORMATIONS

ORIENTATION

3^e par alternance

Formation générale et technologique pour valider un choix d'orientation par des stages en entreprises.

OBJECTIFS

Découvrir par la voie de l'alternance son orientation professionnelle.

DÉBOUCHÉS

Seconde professionnelle et technologique

CAP

BEP

MÉTIERS DE LA RESTAURATION

CAP Cuisine

OBJECTIFS

Acquérir les compétences professionnelles pour être cuisinier dans des restaurants traditionnels ou gastronomiques.

DÉBOUCHÉS

Possibilité de poursuivre les études en faisant une mention Complémentaire, un bac ou un brevet professionnels.

Entrer dans le monde du travail

CAP Restaurant

OBJECTIFS

Acquérir les compétences professionnelles pour être serveur dans des restaurants traditionnels ou gastronomiques.

DÉBOUCHÉS

Poursuite d'étude en faisant une mention complémentaire ou un bac professionnel.

Entrer dans le monde du travail

Projet d'ouverture du BP Cuisine en Contrat de Professionnalisation.



ORIENTATION

3^e par alternance

Cette classe prépare les jeunes à la découverte de métiers dans tous les secteurs professionnels. Il s'agit d'une formation en alternance avec 16 semaines en centre de formation et 20 semaines en stage. A l'issue de cette troisième, les élèves peuvent poursuivre notamment dans des formations professionnelles diplômantes.

LES CONDITIONS D'ENTRÉE

Cette formation est destinée à des jeunes sortant de 4^e (à partir de 14 ans). Le futur apprenant ainsi que sa famille sont reçus à la MFR pour un entretien avec le directeur. L'accueil en classe de 3^e est examiné à partir des motivations du jeune. Le dossier scolaire est examiné à son tour pour déterminer les conditions de réalisation de cette formation.

LES DÉBOUCHÉS

La MFR travaille pour l'orientation des jeunes en formation professionnelle. Il s'agit de donner la chance à chacun d'intégrer une classe de CAP, BEP ou de Bac Pro dans de bonnes conditions. L'année se déroule avec un objectif de mobilisation du jeune sur son projet d'orientation. Il pourra alors accéder à une formation professionnelle



APPRENTISSAGE

Formation en alternance rémunérée s'adressant aux jeunes de 16 à 25 ans souhaitant acquérir une qualification professionnelle sanctionnée par un diplôme de l'enseignement professionnel. Possibilité d'effectuer des séjours dans une entreprise d'un autre état de l'Union Européenne dans le cadre du programme de mobilité européenne Leonardo.

LES CONDITIONS D'ENTRÉE

Cette formation est destinée à des jeunes issus d'une 3^e ou ayant 16 ans. Le futur apprenti ainsi que sa famille sont reçus à la MFR pour un entretien avec le directeur. L'inscription définitive est conditionnée par l'obtention d'un contrat d'apprentissage dans une entreprise.

CAP CUISINE avec module cuisine Méditerranéenne CAP RESTAURANT

Le métier de cuisinier



Le métier de serveur



LE MOT DU PRÉSIDENT



L'association est à la base de notre action en faveur des familles des jeunes et des entreprises. Les MFR du Département se sont mobilisées pour créer cette nouvelle Maison Familiale Rurale sur la commune de La Roque d'Anthéron. Nous avons à cœur de mettre toute notre énergie pour que l'expérience des MFR accompagne cette nouvelle structure dans son développement. Nous souhaitons à travers cette nouvelle association proposer toujours plus de services aux habitants de notre département. La formation professionnelle, notre cœur de métier, s'intégrera dans un projet de développement basé sur le partenariat. Notre association vous accueillera dès la rentrée de septembre au sein du village de La Baume pour une rentrée scolaire placée sous le signe du dynamisme et du projet.

Alain ESTÈVE - Président

LE MOT DU DIRECTEUR



La MFR de La Roque d'Anthéron propose une palette de formations adaptées aux besoins du territoire du nord du Pays d'Aix-en-Provence. Les jeunes souhaitant "réussir autrement" leur parcours de formation trouveront sur le site du village de la Baume, dans un établissement à taille humaine, une équipe qui met tout en place pour favoriser leur succès. L'accent est mis sur l'autonomie des personnes en formation mais aussi sur leur

capacité à s'insérer professionnellement dans un monde de plus en plus compétitif.

Jean-Pierre CHABERT - Directeur

TEMOIGNAGES D'ÉLÈVES



Je suis actuellement en CAP Cuisine 1^{ère} année, après avoir suivi une 3^e par alternance. J'envisage de poursuivre mes études et d'être Chef dans des grands restaurants. J'aimerais bien aussi travailler dans un environnement international et il faut donc apprendre l'anglais. Aux jeunes qui ne savent pas ce qu'ils veulent faire plus tard, je recommanderais d'essayer par les stages de poursuivre une classe d'orientation à la MFR.

Alexandre TURINI - Apprenti en CAP cuisine 1^{ère} année



Je suis venue en MFR car je souhaitais découvrir le monde du travail et que les MFR proposent des formations en alternance. Pour moi, ce système est bien mieux que le système classique car on peut confronter notre expérience de la vie professionnelle à ce que l'on apprend en cours. A mon entrée à la MFR de La Roque d'Anthéron je ne savais pas vraiment vers quel métier m'orienter après la troisième. Grâce aux stages que j'ai réalisés cette année, je sais maintenant que je vais m'orienter vers les métiers de la petite enfance. L'année prochaine, je souhaite poursuivre une formation dans le domaine des services à la personne dans une autre MFR ce qui me permettra de rester en alternance. La vie à l'internat n'est pas évidente au début par ce qu'on est coupé de sa famille et de ses amis mais finalement la semaine passe très vite grâce aux bonnes relations que l'on a avec les formateurs et toutes les personnes qui travaillent ici.

Alicia ANTONETTI - 15 ans, classe de 3^e par alternance, 2010 - 2011