

Rapport d'activités 2010

Le Conseil d'administration est composé à ce jour de 9 membres dont le Président, M. Alain ESTEVE, le Trésorier, M. Francesco Di Vito et la secrétaire, Mme Angélique Bellucci. Le CA est représenté pour une partie par des administrateurs d'autres Maisons Familiales Rurales et pour l'autre partie de rocassiers dont un membre du Conseil Municipal. Il s'est réuni 6 fois au cours de l'année 2010. Les travaux du CA au cours de cette année ont notamment été consacrés à la gestion financière de la MFR ainsi qu'au développement de la structure et des formations associées, mais aussi à la gestion du personnel, la commission de discipline, la participation aux différentes instances du mouvement des MFR, la participation à diverses activités festives (Randonnée Populaire, Fête de la cerise ...) etc.

Comme les années précédentes, nous avons fait la demande pour accueillir un assistant linguistique au cours de l'année, mais malgré la qualité de notre dossier, puisque nous étions qualifiés pour en recevoir un, aucun candidat ne s'est positionné sur notre MFR (il y a plus d'offres que de candidats).

Le Conseil de discipline s'est réuni six fois au cours de l'année, ce qui est nettement plus que l'an passé où un seul conseil de discipline s'était tenu. Celui-ci est provoqué lorsqu'un jeune cumule 3 avertissements.

Le projet d'association a été finalisé au cours du premier semestre 2010 et a été approuvé par le Conseil d'Administration.

Au mois de septembre nous avons appris que la demande d'ouverture du CAPA Travaux Paysagers par apprentissage, pour lequel un dossier complémentaire nous avait été demandé au mois de mars, avait été refusée. C'est donc toute la filière « environnement » telle que définie dans le projet d'association qu'il va falloir abandonner (le CTJEV – Certificat de Technicien en Jardins Espaces Verts, qui nous a été attribué par transfert de St Martin de Crau pour moitié avec la MFR de Richerenches, niveau IV, n'ayant plus de sens à lui tout seul). Le Conseil d'Administration s'est donc interrogé pour savoir quelle autre filière pourrait être développée en parallèle de celle de la « restauration » mais n'a pas à ce jour pris de décision définitive.

Les formations :

↳ Les formations proposées au sein de la MFR sont les suivantes :

- Une classe d'orientation (3^e)
Présence à la MFR : 16 semaines
Présence dans le milieu professionnel : 21 semaines de stage
Trois stages, un par trimestre, dont un stage effectué obligatoirement dans le secteur de la restauration (en cuisine ou en service)
- Deux classes d'apprentis en cuisine et en service en salle (CAP)
Présence à la MFR : 12 semaines la première année et 13 la deuxième
Présence dans le milieu professionnel : tout le reste de l'année (contrat d'apprentissage de 2 ans)

Le rythme de l'alternance au cours de la semaine de présence à la MFR qui avait été modifié à la rentrée de septembre 2009, puisque les apprentis n'arrivent qu'à 14h00 le lundi et repartent le vendredi à midi, a été reconduit pour 2010 car il a donné satisfaction aux jeunes et à l'équipe pédagogique. Les Travaux Pratiques qui ont lieu les lundi et mercredi de 15h00 à 21h00 pour les CAP 1 et, les mardi et jeudi pour les CAP 2 aux mêmes heures ont permis aux apprentis de montrer leur savoir-faire auprès des différents groupes de vacanciers qui font des séjours au village de vacances et pour lesquels nous assurons la restauration.

Les activités réalisées avec les jeunes en 2010 :

- Les jeunes de la MFR (3^e, CAP1 et CAP2) ont participé à plusieurs événements au cours de l'année, dans le cadre de leur formation :

Année scolaire 2009-2010

- Forum des métiers MFR à St Martin de Crau (3^e - janvier 2010)
- Soirée festive inter-MFR à St Cannat (3^e - avril 2010)
- DNB blanc inter-MFR à Barbentane (3^e – mai 2010)
- **Voyage d'étude dans les Calanques et la Ste Victoire (3^e – mai 2010)**
- Journée Brevet Internet et Informatique B2i à la MFR Rousset (3^e - juin 2010)
- Préparation et examen de l'Attestation Scolaire de Sécurité Routière (3^e - juin 2010)
- Demi-journée sportive inter-MFR à Puyloubier (3^e - juin 2010)
- **Visite s'un sous-marin d'attaque nucléaire à Toulon (3^e – juin 2010)**
- **Participation au Challenge inter MFR organisé par la BPDJ sur les conduites addictives (3^e – juin 2010)**
- Diplôme National du Brevet à Mallemort (3^e - juin 2010)

Année scolaire 2010-2011

- Randonnée pédestre d'intégration (3^e – septembre 2010)
- Marche Populaire Internationale FFSP (3^e - septembre 2010)
- Randonnée pédestre (CAP2 – décembre 2010)

- Plusieurs intervenants sont venus à la MFR, lors des temps de formation et lors des temps de vie résidentielle

Année scolaire 2009-2010

- Intervention sur l'équilibre alimentaire - Mme Bellucci (3^e - janvier 2010)
- Intervention sur l'hygiène alimentaire - Mme Bellucci (3^e - février 2010)
- Interventions BPDJ sur le projet lié aux conduites addictives – MM. Cano, Vadon et Durand(3^e – janvier à mai 2010)
- Projet d'accompagnement éducatif en partenariat avec Fédération Française Sport pour Tous (3^e – janvier à juin 2010)
- Le don d'organes - L'Espoir 13 (3^e - juin 2010)

Année scolaire 2010-2011

- Reconnaissance parcours marche populaire - M. Michaud (3^e - septembre 2010)
 - Les métiers du tourisme et de l'environnement – M. Michaud (3^e – novembre 2010)
 - Projet d'accompagnement éducatif en partenariat avec Fédération Française Sport pour Tous (3^e – septembre à décembre 2010)
 - Intervention BPDJ sur projet inter-MFR (3^e - décembre 2010)
- La MFR a également participé à divers événements au cours de l'année, dans le cadre de son développement :
- Atelier Cuisine et préparation du repas lors du forum des métiers MFR à St Martin de Crau (CAP - janvier 2010)
 - Stand et animations au salon Métierama (CAP - janvier 2010)
 - Journée Portes Ouvertes (mars 2010)
 - Fête de la Cerise (juin 2010)
 - Marche Populaire Internationale FFSP (septembre 2010)
- Les jeunes ont pris part au plan d'animation des temps de vie résidentielle et ont pu participer aux veillées suivantes :
- Sports
 - Détente
 - Tennis de table
 - Baby-foot
 - Jeux de société
 - Jeux de cartes
 - Théâtre et préparation soirée festive
 - Soirée TV
 - Projection DVD

Les relations avec les familles :

Sans les familles, il n'y aurait point de Maison Familiale Rurale. Plusieurs rencontres sont programmées au cours de l'année pour faire ensemble un état des lieux et trouver des solutions qui permettent aux jeunes de réussir. Cela commence lors du premier entretien de recrutement du jeune jusqu'à la finalisation de son projet. Ainsi, la demi-journée de prérentrée, les réunions trimestrielles ou semestrielles, ou bien encore les rencontres personnalisées contribuent à définir l'orientation du jeune.

Les apprentis trouvent également un accompagnement personnalisé dans leur formation avec un vrai suivi de la part des formateurs, aussi bien sur les modules généraux que professionnels, que de

la part de la chargée de mission avec laquelle ils font des points réguliers sur le déroulement de leur formation, tant au CFA qu'en entreprise. Cette dernière fait également des bilans réguliers avec les entreprises (téléphoniques et visites sur site).

Les mouvements du personnel :

Au mois d'avril une cuisinière nous a rejoints. Elle bénéficie d'un CAE d'une durée d'un an. Notre fonctionnement sur le plan de la cuisine a ainsi été modifié à compter du mois d'octobre. En effet, Manon Restauration qui nous livrait en liaison froide a cessé de le faire à partir de la fin septembre. C'est la cuisinière qui désormais nous prépare les repas.

Jean-Marc Reynaud qui donnait des cours à titre gracieux aux apprentis en cuisine, pris par ses nombreuses occupations, a mis un terme à son engagement.

Une animatrice nous a également rejoints. C'est une élève de la MFR de Puylobier qui bénéficie d'un CAE dans le cadre de sa formation en BTS Economie Sociale et Familiale. Elle participe, lors des temps où elle est présente à la MFR de La Roque d'Anthéron, à l'animation des veillées qu'elle propose aux jeunes.

La chargée de mission, Aurore Cardona, a pris un congé parental de 6 mois suite à la naissance de son premier enfant (à compter du mois d'octobre). Une autre chargée de mission, Isabelle Millet, l'a remplacée pendant 3 mois, d'avril à juin, pendant une période où Aurore Cardona était en arrêt maladie pendant sa période de grossesse.

La formation du personnel :

La secrétaire est toujours en attente d'une formation en comptabilité, proposée par la Fédération Régionale des MFR Provence-Languedoc et qui devrait voir finalement le jour en 2011. La comptabilité a été externalisée et confiée à partir du dernier trimestre au cabinet Bordreuil. La paye sera elle aussi externalisée et réalisée aussi par le cabinet Bordreuil dès janvier 2011.

Les formateurs ont suivi les formations internes proposées par la FR MFR PL sur le socle commun de compétences.

La cuisinière a suivi une formation à la MFR de Puylobier sur la méthode HACCP en décembre.

Le directeur poursuit la formation concernant la démarche qualité en tant que « relais qualité » pour la MFR.

Voyage d'étude 3e

Le voyage d'étude avec la classe de 3^e a eu lieu du 10 au 12 mai 2010, 3 jours en plein air au programme, dans les **Calanques** (randonnées, baignade et sortie en zodiac de mer) et dans le **massif de la Sainte-Victoire** (randonnée) : un voyage d'étude sportif, culturel et convivial ! Félicitations aux 18 élèves présents, accompagnés de leurs 2 formateurs (MM. Selves et Gonzalez) et d'un guide de montagne, M. Brovelli

Examens CAP Cuisine et CAP Restaurant

CAP Cuisine : 6 admis (sur 7 candidats) soit **83% de réussite**, dont 2 mentions ASSEZ BIEN.

CAP Restaurant : 1 admis (sur 1 candidat) soit **100% de réussite**, dont 1 mention ASSEZ BIEN.

Diplôme National du Brevet

DNB : 16 admis (sur 20 candidats) soit **80% de réussite**, dont 8 mentions ASSEZ BIEN.

Attestation Scolaire de Sécurité Routière (niveau 1 et/ou 2) : 100 % de réussite

ASSR niveau 1 : 6 candidats admis

ASSR niveau 2 : 14 candidats admis

Plans de formation

- Mise à jour du plan de formation 3^e avec mise en œuvre du socle commun de connaissances et de compétences (aout 2010)
- Mise à jour plans de formation CAP (aout 2010)

La représentation de la MFR :

La MFR, comme tous les ans, a poursuivi sa mission de développement et de participation à la vie du territoire. Ainsi, elle a été présente tout au long de l'année dans les collèges alentours pour présenter ses formations professionnelles, mais aussi dans les forums qui sont trop nombreux à citer mais par exemple Métierama, le Forum des Métiers etc. Elle est aussi en relation permanente avec différents

acteurs tels que les entreprises du secteur de la restauration pour ses apprentis, mais aussi celles qui accueillent ses stagiaires et qui exercent dans d'autres secteurs d'activité. Elle est à l'écoute du marché du travail par ses relations avec les ANPE et les missions locales. C'est un véritable travail de prospection, de suivi en entreprise à destination des jeunes du territoire qui est fait pendant toute l'année afin qu'ils puissent se former avant de se retrouver sur le marché du travail. Elle est bien évidemment aussi en relation étroite avec toutes les collectivités territoriales et les organismes institutionnels.

Les projets européens et la mobilité européenne :

Comme chaque année, nous poursuivons notre engagement dans les projets européens et nous avons donc inscrit la MFR dans le cadre de projets européens à destination des apprentis. Le projet tel qu'il est défini s'adresse aux personnes sur le marché du travail (PMT), c'est-à-dire qu'il concerne nos apprentis une fois qu'ils ont passé leur examen. Actuellement il est quasiment impossible de faire partir des apprentis au cours de leur deux années de formation car les employeurs ne veulent pas les libérer pendant au moins 3 semaines. Il s'agit donc de les faire partir dans un pays de l'Union Européenne pour une durée qui peut aller jusqu'à 39 semaines. La mise en place d'une telle opération nécessite une préparation qui se fait bien en amont avec notamment, outre les nombreuses recherches pour trouver des partenaires sur place, l'organisation d'une visite préparatoire dans le pays d'accueil.

Visite préparatoire de Didier Gonzalez en Hongrie (Budapest et Gyöngyös) du 3 au 7 juillet 2010, dans le cadre de l'organisation du séjour PMT des CAP Cuisine et Restaurant (jeunes diplômés en juillet 2010).

5 établissements partenaires pour l'accueil de 7 jeunes (pour 5 volontaires au départ) :

- Grand Hotel Galya ****
- Malom Etterem Gyöngyös
- Kekes Etterem Gyöngyös
- Steak Palota Gyöngyös
- La Maria Etterem Gyöngyös

A la rentrée de septembre 2010, le séjour a dû être annulé puisque les volontaires du départ se sont désistés !

En conclusion de ce rapport d'activités, je souhaite adresser mes remerciements au Conseil d'administration pour sa forte implication dans la vie de la MFR et avec qui il est toujours facile et agréable de travailler sur des projets de développement ; mais aussi à toute l'équipe qui met toute son énergie, son temps et son professionnalisme au service des jeunes pour leur réussite.

Jean-Pierre CHABERT

Directeur