



LES MAISONS FAMILIALES RURALES DES BOUCHES DU RHÔNE

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

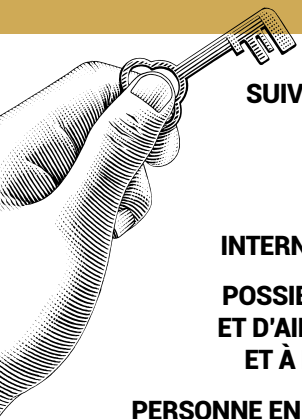
LES MAISONS FAMILIALES RURALES

LES CLÉS DE NOTRE RÉUSSITE

LA MFR - CFA LA ROQUE D'ANTHÉRON

Intégrer la MFR La Roque d'Anthéron c'est adhérer à une association qui gère un établissement à taille humaine où l'ensemble de l'équipe pédagogique et éducative est à l'écoute et au service du projet de chaque jeune.

Au sein du Conseil d'Administration, parents et maîtres de stages / d'apprentissage investis dans l'association, s'engagent pour définir les différentes orientations de notre Maison. La convergence de nos énergies réunies assure à nos jeunes un avenir radieux au travers de leur réussite professionnelle. Nous vivons notre engagement avec conviction et plaisir pour la réussite de tous et l'épanouissement de chacun.



SUIVI PERSONNALISÉ

ERASMUS +

LABEL E3D

INTERNAT, DEMI-PENSION

POSSIBILITÉ DE BOURSES
ET D'AIDES À LA SCOLARITÉ
ET À L'APPRENTISSAGE

PERSONNE EN SITUATION DE HANDICAP :
RÉFÉRENT DISPONIBLE SUR L'ÉTABLISSEMENT

① **MFR BARBENTANE**
Métiers des services
aux personnes, Métiers
de l'administration,
la comptabilité et l'accueil,
métiers de la logistique
13570 Barbentane
Tél. 04 90 95 50 04
mfr.barbentane@mfr.asso.fr
www.mfr-barbentane.com

② **MFR BEAUCHAMP**
Métiers de l'élevage
canin et félin,
métiers de l'agriculture,
métiers hippiques
13630 Eyragues
Tél. 04 90 94 14 95
mfr.eyragues@mfr.asso.fr
www.mfr-eyragues.com

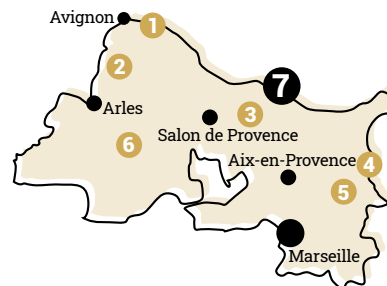
③ **MFR LAMBESC**
Métiers de la nature
et de l'environnement
13410 Lambesc
Tél. 04 42 57 19 57
mfr.lambesc@mfr.asso.fr
www.garachon.org

④ **MFR PUYLOUBIER**
Métiers de la santé
et du social, métiers
de la vente en animalerie
213, avenue Henri Froidfond
13114 Puylobier
Tél. 04 42 66 32 09
mfr.puylobier@mfr.asso.fr
www.mfr-puylobier.com

⑤ **MFR ROUSSET**
Métiers du commerce
et de la vente
13790 Rousset sur Arc
Tél. 04 42 66 35 49
mfr.rousset@mfr.asso.fr
www.mfr-rousset.com

⑥ **MFR RHÔNE-ALPILLES**
Métiers des services
et de la petite enfance,
métiers du bâtiment,
métiers de l'agriculture
13310 St Martin de Crau
Tél. 04 90 49 17 52
mfr.rhone-alpilles@mfr.asso.fr
www.mfr-rhonealpilles.com

⑦ **MFR LA ROQUE
D'ANTHÉRON**
Métiers de Bouche
Métiers du Paysage
13640 La Roque d'Anthéron
Tél. 04 42 50 41 27
mfr.laroque@mfr.asso.fr
www.mfr-laroque.com



MAISON FAMILIALE RURALE - CFA

LA ROQUE D'ANTHÉRON

FORMATIONS PAR ALTERNANCE
SCOLAIRE - APPRENTISSAGE

MÉTIERS DE BOUCHE MÉTIERS DU PAYSAGE



L'alternance : une pédagogie qui responsabilise. Passerelle entre la pratique et la théorie qui s'appuie sur le vécu du jeune et ses expériences, elle lui permet concrètement de s'orienter et réussir sa formation professionnelle et son insertion.

Les valeurs humaines : Un accompagnement éducatif, un apprentissage à la vie en collectivité avec une implication souhaitée des parents et des MFR à taille humaine favorisent l'intégration et le bien-être des jeunes.

La proximité avec le monde professionnel : les jeunes évoluent et se forment en partenariat avec les maîtres de stage et/ou d'apprentissage pendant plus de la moitié de leur parcours et acquièrent ainsi de réelles compétences.

Un esprit d'ouverture : Les jeunes bénéficient de la dynamique qui anime les MFR (contribution au développement durable ; mobilités européennes ; partenariats internationaux ; ouvertures aux mondes et aux autres...) et prennent ainsi conscience que la diversité est une richesse et une force.

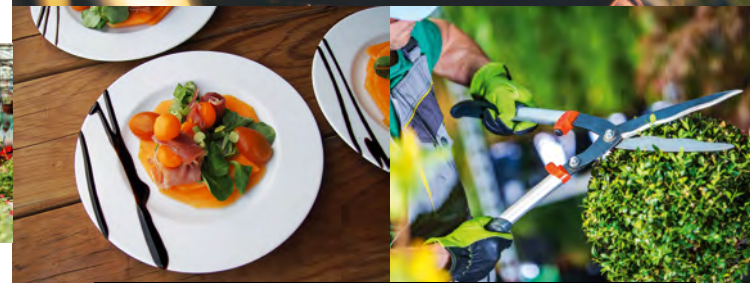
LA FORCE D'UN RÉSEAU

+ de 420 MFR réparties sur toute la France.
+ de 80 ans d'expérience de la formation par alternance.
+ de 80 000 jeunes et adultes formés chaque année.



Modalités d'inscriptions, conditions d'entrée,
tarifs et indicateurs de réussite sur notre site internet

www.mfr-laroque.com



www.mfr-laroque.com

Établissement privé sous contrat avec le Ministère
de l'Agriculture - Centre de formation d'apprentis CFA.



NOS FORMATIONS

ORIENTATION

4^e ET 3^e PAR ALTERNANCE DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

Ces classes préparent les jeunes à la découverte de métiers dans des secteurs professionnels axés sur 3 stages parmi 4 thèmes : Accueil-Vente, Cadre de Vie-Activités de Restauration, Transformation de Produits Agricoles et Aménagement et valorisation de l'espace. Il s'agit d'une formation en alternance avec 17 semaines par an en centre de formation et 21 semaines en stage. À l'issue de cette troisième, les élèves peuvent poursuivre notamment dans des formations professionnelles diplômantes.

OBJECTIFS

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

DÉBOUCHÉS

Seconde professionnelle et technologique - CAP

APPRENTISSAGE

CAP CUISINE

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HCR

CAP PÂTISSIER

BP ARTS DE LA CUISINE

MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

MC PÂTISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR

CAPA JARDINIER / PAYSAGISTE

Formation en alternance rémunérée s'adressant aux jeunes de 16 à 29 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 Erasmus +.



MÉTIERS DE BOUCHE PAR APPRENTISSAGE

CAP CUISINE

OBJECTIFS

Acquérir des compétences professionnelles en organisation, préparation et distribution de la production culinaire.

DÉBOUCHÉS

Emploi de commis de cuisine dans tous les secteurs de la restauration (collective, traditionnelle, gastronomique). Poursuite d'études possible en Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant ou Brevet Professionnel Arts de la cuisine.

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

OBJECTIFS

Acquérir des compétences professionnelles en organisation des prestations et en accueil, commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant.

DÉBOUCHÉS

Emploi dans le secteur de la restauration, en café-brasserie ou en hôtellerie. Poursuite d'études possible en Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration.



CAP PÂTISSIER

OBJECTIFS

Fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail. Participer à la réception et au stockage des produits livrés, à la fabrication et à la conservation des productions réalisées et à la mise en valeur des produits finis, jusqu'à l'acte de vente.

DÉBOUCHÉS

Emploi d'ouvrier de production dans le secteur de la pâtisserie artisanale, de l'hôtellerie restauration, de l'agroalimentaire, en grande ou moyenne distribution, ou en restauration collective. Poursuite d'études possible en Brevet Technique des Métiers Pâtissier Confiseur Glacier.

BP ARTS DE LA CUISINE

OBJECTIFS

Maîtriser les techniques professionnelles du métier de cuisinier, accompagner l'évolution de son activité et posséder une vue prospective du métier. Diriger un ou plusieurs commis et privilégier les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée.

DÉBOUCHÉS

Emploi en cuisine à vocation gastronomique ou en poste à responsabilité en cuisine. Possibilité de créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration.

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

OBJECTIFS

Concevoir, réaliser et assurer le service d'entremets salés et sucrés et de desserts de restaurant. Connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.



DÉBOUCHÉS

Emploi de cuisinier spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ou de chef de partie au sein d'une brigade de cuisine, en restaurant traditionnel ou en restaurant gastronomique.

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR

OBJECTIFS

Réaliser des fabrications traditionnelles de desserts, chocolats et confiseries, glaces et des fabrications spécialisées.

DÉBOUCHÉS

Tourier, Entremetier, Fournier, Glacier, Chocolatier, Confiseur et Pâtissier en restauration.

OUVERTURE EN SEPTEMBRE 2022

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (PSR)

OBJECTIFS

Mettre en valeur des préparations alimentaires simples. Mettre en place et réapprovisionner les espaces de vente. Accueillir le client. Faire les encaissements.

DÉBOUCHÉS

Agent polyvalent, Employé de restauration collective, Employé de restauration rapide, Employé de cafétéria, Equipier polyvalent.

MÉTIERS DU PAYSAGE

SOUS STATUT SCOLAIRE ET PAR APPRENTISSAGE

CAPa JARDINIER PAYSAGISTE

OBJECTIFS

Réaliser en sécurité et de façon autonome des chantiers d'entretiens et d'aménagements paysagers. Utiliser et entretenir les matériels. Installer des équipements. S'adapter aux enjeux professionnels et environnementaux.

DÉBOUCHÉS

Jardinier/ouvrier du paysage en entreprises ou collectivités, en jardins/espaces verts et milieux naturels.

LES MAISONS FAMILIALES RURALES

LES CONDITIONS D'ENTRÉES

4^e et 3^e par alternance

Ces formations sont destinées à des jeunes sortant soit de 5^e pour la 4^e, soit de 4^e pour la 3^e. Dans les deux cas il faut avoir 14 ans au plus tard le 31 décembre de l'année civile concernée pour pouvoir effectuer les stages. 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.

Apprentissage

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

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

CAP PÂTISSIER

BP ARTS DE LA CUISINE

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR

CAPA JARDINIER / PAYSAGISTE



MOBILITÉ EUROPÉENNE ERASMUS+

Depuis 2014, dans le cadre des programmes de mobilité européenne Erasmus+, les apprentis en 2^e année ont la possibilité de réaliser un stage professionnel de 2 semaines au Portugal (et en projet en Italie) dans des hôtels-restaurants, restaurants gastronomiques ou traditionnels.

Une véritable immersion complète en stage professionnel pour les jeunes, et également une découverte linguistique, culturelle et culinaire du pays, pour une expérience humaine et professionnelle inoubliable !

