

MFR DE LA ROQUE D'ANTHERON

LE PROJET D'ASSOCIATION 2021 2027

29 juin et 8 juillet 2021

Le socle

LA VOCATION DE LA MFR

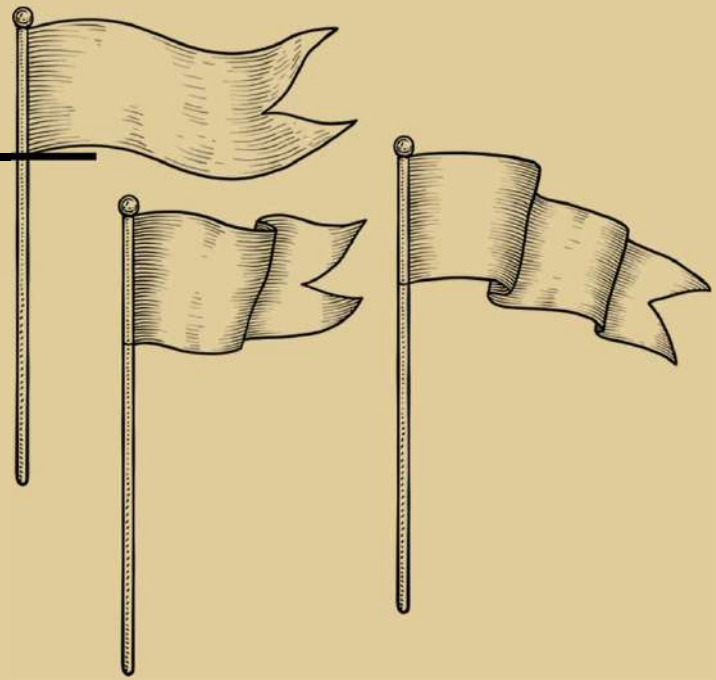
3 administrateurs ont participé

9 salariés ont participé



NOTRE VOCATION

Plusieurs raisons d'être



POURVOIR
L'ARRIÈRE PAYS AIXOIS et SALONNAIS
D'UN CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNEL

FORMER AUX MÉTIERS DE LA TABLE
ET
DE LA NATURE

FAIRE RÉUSSIR, TOUS ET CHACUN

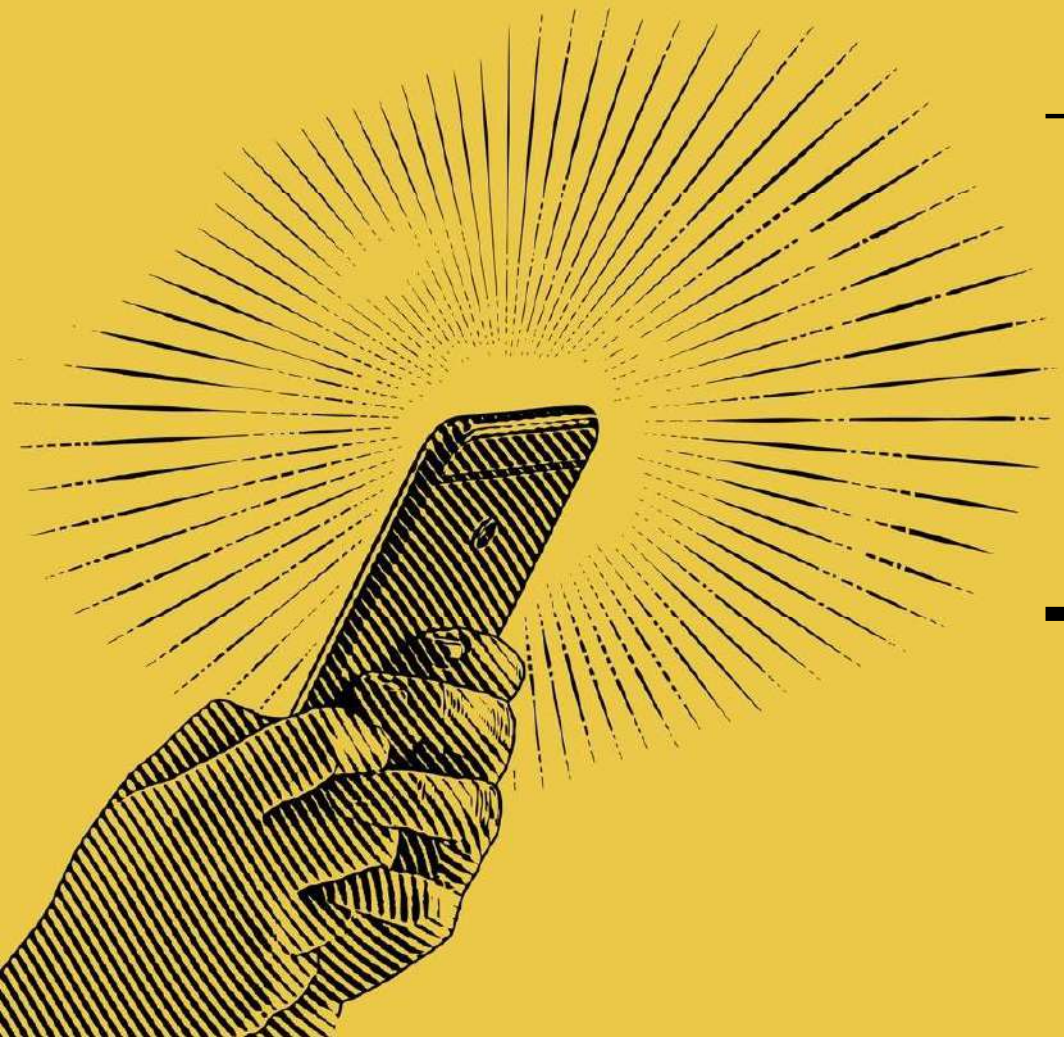
SERVIR LA PROFESSION,
LES COLLECTIVITÉS

PLUSIEURS RAISONS D'ÊTRE

ACTEUR SOCIAL, ET ÉCONOMIQUE ….

- **POURVOIR LE TERRITOIRE RURAL, À L'EXTRÊME DU PAYS D'AIX ET DU PAYS SALONNAIS, D'UN CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE:** implantée sur la commune de la ROQUE d'ANTHERON et à l'intersection de plusieurs départements et de la basse vallée de la Durance, la MFR donne la possibilité à des jeunes et à des adultes résidents dans les villages proches ou plus éloignés de préparer une orientation, ou une formation, grâce à l'Alternance et à un accueil résidentiel.
- **FORMER AUX MÉTIERS DE LA TABLE ET DE LA NATURE:** LA MFR DE LA ROQUE D'ANTHERON coopère avec les acteurs du monde agricole. Elle est complétement intégrée dans un environnement riche en ressources naturelles, agricoles et en culture culinaire. Elle se consacre à former des professionnels de la restauration, des services et aussi du paysage. L'art de bien vivre et de bien accueillir est au cœur des apprentissages et des techniques professionnelles enseignées.
- **FAIRE RÉUSSIR DE TOUS ET DE CHACUN:** LA MFR DE LA ROQUE D'ANTHERON vise tout autant la réussite de ceux qui ont trouvé leur voie et leur passion, que de ceux qui la recherchent. L'équipe pédagogique est soutenue par le Conseil d'administration de la MFR pour accompagner au développement de la Personne. La MFR fait de la remédiation un indicateur de sa performance autant que l'obtention du diplôme.
- **SERVIR LA PROFESSION ET LES COLLECTIVITÉS:** LA MFR déploie son savoir-faire sur deux pôles professionnels, la restauration et l'entretien du paysage. Elle est en mesure de répondre à la diversité des techniques et productions culinaires pratiquées par les entreprises partenaires, restaurateurs traditionnels et gastronomiques , brasseries, restauration en collectivité. Pour la valorisation des espaces verts, elle collabore avec des petites entreprises et de nombreux services communaux. Au delà des compétences techniques, la MFR forme aux exigences particulières attendues des employeurs: le savoir-être dans le service en restauration, la commercialisation des produits du terroir, le bon sens pour la gestion ou l'attention à

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES



AUJOURD'HUI ET DEMAIN, la MFR de la ROQUE D'ANTHERON…

NOS AMBITIONS

365 JOURS PAR AN,

UN CENTRE DE FORMATION ET DE RESSOURCES,

OUVERT et ACCESSIBLE PAR DE MULTIPLES MODALITÉS:

Le FAB LAB de LA ROQUE D'ANTHERON

LA MFR DE LA ROQUE D'ANTHERON EST UN **CENTRE DE FORMATION CONTINUE**, qui prépare à des **métiers à forte exigence technique**: elle a d'abord orienté son offre de formation par alternance sur les diplômes de la cuisine et de la restauration. En partenariat avec des professionnels, elle veut transmettre la recherche du goût, d'une alimentation saine et du bien-être. Dans cette logique de lien entre l'environnement et l'assiette, elle propose désormais un pôle de formation pour les activités de création et d'entretien du paysage, indispensables à l'économie touristique régionale.



La MFR de la ROQUE D'ANTHERON **accompagne des publics jeunes et des publics adultes, pour les aider à s'accomplir personnellement et professionnellement.** Elle met en œuvre des méthodes pédagogiques et éducatives très engageantes pour les apprenants. Elle peut soutenir des projets de création d'entreprise ou concevoir des modules pour des professionnels désirant se spécialiser dans une cuisine traditionnelle ou innovante, ou volontaires pour entretenir les paysages en tenant compte d'une biodiversité menacée et de la santé des sols.



Récente par son histoire, agile dans son architecture, la MFR de LA ROQUE d'ANTHERON anticipe les besoins et possibilités du numérique et veut mettre à disposition des publics formés, des **parcours en alternance, en présentiel et en distanciel**. Elle veut aussi procurer aux autres acteurs du territoire un **centre de services numériques**, ouvert à la population, ouvert aux entreprises.
LA MFR s'investit véritablement sur deux pôles d'activités: un pôle d'accompagnement et de formation initiale, et un pôle de professionnalisation et de recherches.

ATTITUDES , EDUCATION…

NOS VALEURS

POUR LES PUBLICS ACCUEILLIS, POUR NOUS ACTEURS DE L'ASSOCIATION



L'AMOUR DU METIER: Prendre le cap d'un métier passion, c'est aller, avec envie, vers la professionnalisation, la rigueur, la savoir-faire. Découvrir le chemin de la convivialité, du partage, et du plaisir des yeux et des papilles. Equipe pédagogique et tuteurs professionnels souhaitent contribuer à valoriser l'amour du métier.



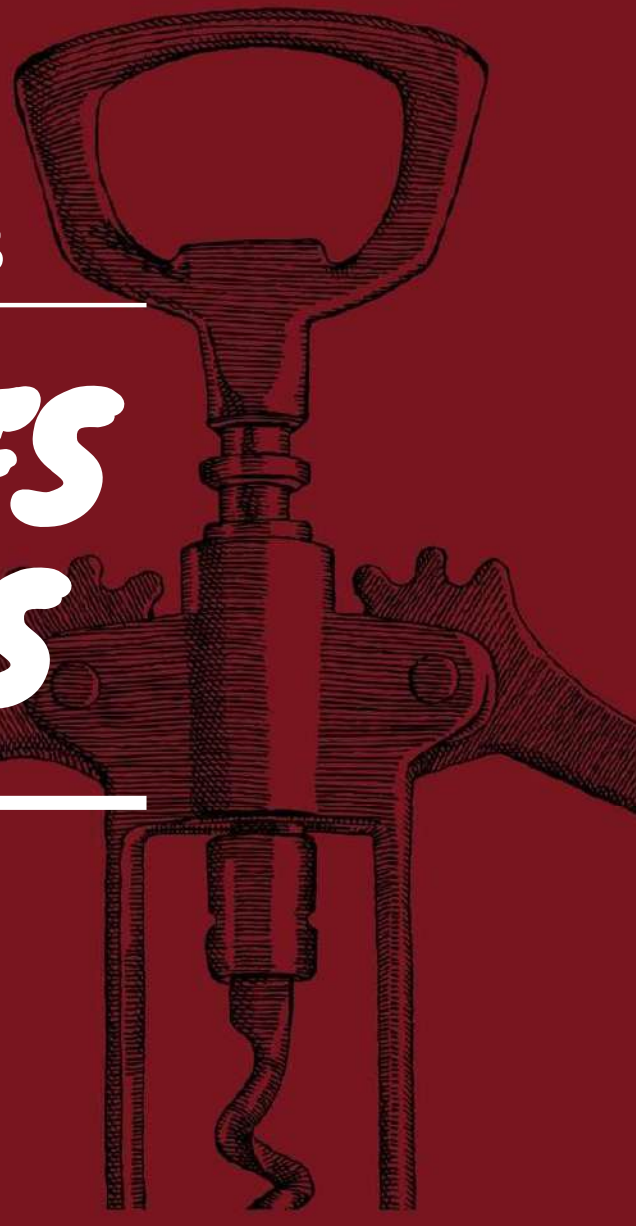
LA CONFIANCE: donnez du sens à votre projet, vous accomplir, dans une relation de confiance, car à la MFR de La Roque d'ANTHERON chaque jeune, chaque adulte en formation est considéré.

LA VIE EN GROUPE: s'écouter et se respecter, partager des idées et développer son ouverture d'esprit permet de bien vivre son parcours de formation et aussi de bien se préparer à l'insertion professionnelle.

L'ENVIE: encourager et stimuler les apprenants, transmettre des savoir-faire et savoir-être, grâce à un parcours par alternance… Donner envie est une volonté forte de l'équipe de la MFR, et des administrateurs - parents et des professionnels, partenaires de la MFR.

MISE EN ŒUVRE DE NOS AMBITIONS

NOS OBEJCTIFS PRIORITAIRES



LES DÉVELOPPEMENTS **FUTURS** AU SERVICE DES PUBLICS,

DES PARTENAIRES ET DES ACTEURS DE LA MFR DE LA ROQUE D'ANTHERON

Objectifs prioritaires DEVELOPPEMENTS	Résultats à 1/2 ans /2023	Résultats à 3 ans/2024	Résultats à 5 ans /2026
CONTRIBUER À LA PROFESSIONNALISATION DANS L'AMÉNAGEMENT PAYSAGER DU TERRITOIRE/ RENDRE ACCESSIBLE L'ART DES JARDINS	• Formation et certification sur le CTJEV pour 10 apprentis	• 15 apprentis certifiés en CTJEV/promotion • Satisfaction/célébration par une entreprise ou une collectivité d'un chantier « pédagogique » réalisé en collaboration / sur la base d'une « commande » sur le territoire de la MFR	• 60 apprentis CTJEV certifiés (au bout de 6 ans) et insérés dans 40 entreprises • Ouverture d'une mention complémentaire ou d'un certificat dans le domaine des arts du jardin
DÉVELOPPER UN NIVEAU D'EXCELLENCE DANS LES PRODUCTIONS CULINAIRES ET PÂTISSIÈRES ET LE SERVICE EN H/C/R	• Acquisition d'équipements et matériels pédagogiques: amélioration et mise en conformité du plateau technique/ salle pédagogique Cuisine et pâtisserie	• 3 Conventions/partenariats établies avec des professionnels réputés / 3 restaurateurs ou pâtissiers/chocolatiers régionaux	• Taux de mentions « TB » dans les résultats aux examens
METTRE EN PLACE UNE ACTIVITÉ D'INGÉNIERIE DE FORMATION POUR CONCEVOIR DES FORMATIONS COURTES SPÉCIFIQUES POUR LES ENTREPRISES OU DES PROFESSIONNELS ET DES FORMATIONS OU PARCOURS DE FORMATION HYBRIDES	• Évolutions/introduction dans le chiffres d'affaire de produits issus de prestations de formation à la carte: nombre de salariés, ou particuliers formés dans ces actions de FC = 12600 euros • Volumes des inscriptions à des formations FC pour salariés sur des formations spécifiques sur pratiques/produits/techniques innovantes ou à dimension sociétale = 2 actions, 20 inscrits, 20 entreprises de la restauration ou de l'aménagement paysagers	• Évolutions/introduction dans le chiffres d'affaire de produits issus de prestation de formation à la carte: nombre de salariés, ou particuliers formés dans ces actions de FC= 19000 euros • Volumes des inscriptions à des formations FC pour salariés sur des formations spécifiques sur pratiques/produits/techniques innovantes ou à dimension sociétale= 3 actions, 30 inscrits, 30 entreprises de la restauration ou de l'aménagement paysagers • Volumes d'heures de formation ou d'enseignement réalisé dans le cadre d'une formation existante (BP…) ou nouvelles= 100H	• Évolutions/introduction dans le chiffres d'affaire de produits issus de prestation de formation à la carte: nombre de salariés, ou particuliers formés dans ces actions de FC = 28000 euros • Volumes des inscriptions à des formations FC pour salariés sur des formations spécifiques sur pratiques/produits/techniques innovantes ou à dimension sociétale = 4 actions, 40 inscrits, 40 entreprises de la restauration ou de l'aménagement paysagers • Volumes d'heures de formation ou d'enseignement réalisé dans le cadre d'une formation existante (BP…) ou nouvelles = 200H

Objectifs prioritaires DEVELOPPEMENTS	Résultats à 1/2 ans /2023	Résultats à 3 ans/2024	Résultats à 5 ans /2026
RÉPONDRE À DES USAGES ET BESOINS NOUVEAUX EN TERME DE QUALITÉ DE TRAVAIL ET CONDITIONS D'APPRENTISSAGE, …RENDRE MODULABLES LES ESPACES ET LOCAUX DE LA MFR EN FONCTION D'UTILISATEURS ET USAGES DIVERS	• Amélioration Taux d'assiduité des apprentis/et taux de persévérance des apprentis niv 3 et 4 • Amélioration du Taux de formés se présentant aux épreuves d'examen: 100%	• Taux de satisfaction/ enquête « d'ambiance » sur qualité de vie au travail/ salariés	• Fréquentation du centre numérique/fab lab par divers utilisateurs externes: entreprises, particuliers, collectivités • Éléments positifs et éléments améliorables/ enquêtes d'usage dans les nouveaux bâtiments
METTRE EN PLACE UN LIEU DE VIE RÉSIDENTIELLE « BIENVEILLANT », « CONVIVIAL » ET CONSIDÉRANT LA DIVERSITÉ DE STATUTS ET ÂGES DES PUBLICS	• Suspension de cas de ruptures de prestation internat: 100% de persévérance dans le régime d'internat	• Taux de satisfaction/ enquête « d'ambiance »: 90%	• Évolution du taux d'internes: 100% des places occupées