

LIVRET D'ACCUEIL

Année 2024-2025

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES



**MAISON FAMILIALE RURALE
CENTRE DE FORMATION DES
APPRENTIS**

54 BLANZEY

70220 FOUGEROLLES

Tel : 03 84 49 12 94

Mail : mfr.fougerolles@mfr.asso.fr

<https://www.mfr-fougerolles.fr>

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE



l'Europe
s'engage
en
Franche-Comté
avec le FSF

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée
au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



BIENVENUE A LA MAISON FAMILIALE DE FOUGEROLLES

La MFR de Fougerolles existe depuis 1965. Elle fait partie du réseau des MFR et adhère à l'Union Nationale des MFR, elle en partage les principes et les valeurs.

La MFR de Fougerolles est également reconnue comme Centre de Formation des Apprentis. A ce titre, toutes les formations peuvent être accessibles sous contrat d'apprentissage.

NOTRE ETABLISSEMENT

La MFR est située au 54 Blanzey, à Fougerolles Saint Valbert (70220)

Nous disposons sur place de :

- un internat filles et un internat garçons,
- une cuisine avec fabrication de repas,
- une salle de restauration,
- 9 salles de cours,
- 2 salles informatiques (20 à 25 postes/salle),
- 1 salle vidéo,
- 1 salle de travaux pratiques Services à la Personne,
- 1 laboratoire de chimie / biologie,
- 1 salle d'examen, permanences, travail de groupes...
- des espaces extérieurs,
- une facilité d'accès et de stationnement sur place :
 - ☞ un parking salariés et visiteurs,
 - ☞ un parking pour les statuts demi-pensionnaires et externes (40 places),
 - ☞ un parking de 40 places pour les internes.
- un défibrillateur placé dans la cour
- Un terrain multi-sports.





LES FORMATIONS PROPOSEES

CAPA AEPE (Accompagnement Educatif Petite Enfance), en formation par apprentissage et professionnelle).

2 Bacs professionnels (en formation scolaire ou par apprentissage) :

- **Agricole** : CGEA (Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole)
- **Service** : SAPAT (Service aux personnes et animation dans les territoires)

3 BTS :

- **BTSA ACSE** (Analyse Conduite et Stratégie de l'Entreprise agricole), par apprentissage.
- **BTSA Technico-commercial** Option PAB (Produits Alimentaires et Boissons) disponible en formation scolaire, par apprentissage ou en formation professionnelle.
- **BTS ESF** (Economie Sociale et Familiale) disponible en formation scolaire, par apprentissage, ou en formation professionnelle.

1 titre de niveau Bac inscrit au RNCP:

Titre de Technicien Entrepreneur en Agriculture (formation adulte en vue de projets d'installation).

1 certificat de spécialisation « conduite de l'élevage laitier » par apprentissage ou formation continue.

Formation Certiphyto

Certification PIX

Résultats aux examens 2024

- 88 % BAC PRO CGEA
- 74 % BAC PRO SAPAT
- 100 % BTSA TC
- 77 % BTSA ACSE
- 73 % BTS ESF
- 85 % Technicien Agricole
- 100 % VAE Technicien Agricole
- 75 % CS
- 100 % CAP AEPE

Avec plus de 50% de mentions !

Toutes les formations proposées par la MFR/CFA se déroulent selon le principe de l'alternance, conformément à la pédagogie du réseau des MFR, une pédagogie concrète basée sur des situations réelles du monde professionnel avec en moyenne 50% du temps de formation en entreprise.

Complétée par des cours et des échanges théoriques, des visites et des voyages d'études, cette pédagogie construit l'expérience et favorise l'ouverture au monde et aux autres.

Ces formations sont proposées en formation initiale, en apprentissage ou en formation professionnelle.

Pour cette rentrée scolaire 2024-2025, 198 apprenants sont accueillis en formation au sein de notre établissement.

REUSSIR AUTREMENT

C'est l'objectif de la MFR et de son CFA : que les jeunes réussissent autrement leur insertion sociale et professionnelle, et qu'ils réussissent personnellement. Cela signifie être à l'écoute des jeunes, tenir compte de leurs motivations et de leurs souhaits personnels pour favoriser leur épanouissement.

Nous nous attachons à développer les valeurs du respect de la personne, de la vie en collectivité, et de la bienveillance.

Nous engageons nos jeunes à être acteurs de leurs apprentissages.

La MFR organise des séjours ERASMUS à l'étranger pour les jeunes : stages professionnels, voyages d'études, séjours longue durée pour les étudiants.

TAUX DE SATISFACTION :

+ de 90% des jeunes sont satisfaits ou très satisfaits de la qualité de leur formation

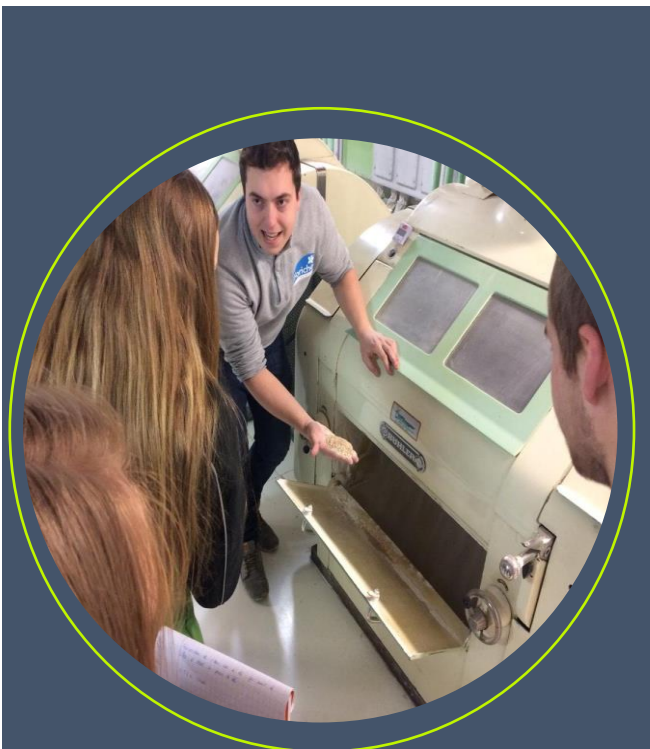
78 % des jeunes trouvent que leur contenu de formation est adapté à leur projet professionnel



Près de 70 % des jeunes se sont sentis accompagnés dans leur projet

+ de 80% de jeunes parlent d'une taille de groupe adaptée.

+ de 80% estiment avoir progressé dans leurs compétences professionnelles



LES RESPONSABLES ASSOCIATIFS DU CFA ET MFR DE FOUGEROLLES



L'établissement de formation est constitué sous forme associative. **Toutes les familles des jeunes et les adultes qui entrent en formation à la MFR adhèrent à l'association.**

L'association est également ouverte aux maîtres de stage et d'apprentissage.

L'association porte le projet de l'établissement, elle est garante du respect des principes des MFR.

L'assemblée générale élit en son sein un Conseil d'Administration, un bureau et un président, qui sont chargés de gérer au quotidien l'activité de l'association et de prendre les décisions en matière de gestion et d'orientation pédagogique.

Le Président

Jean Paul GALLAND, agriculteur (70)

Les membres du bureau

Vice-président : 1^{er} **Éric MAUFFREY**, agriculteur (88)
2^{ème} **Joel COUVAL**, agriculteur (88)

Trésorière : **Nicole GALLAIRE**, agricultrice (70)

Vice-Trésorière : **Nadège BARBAUX**, agricultrice (88)

Secrétaire : **Jean-Paul NOBLAT**, agriculteur (68)

Le conseil d'administration comprend 11 autres membres représentant les familles et les maîtres de stage et d'apprentissage.

Le Conseil d'Administration se réunit 7 à 8 fois par an en moyenne.

L'Assemblée Générale se déroule chaque année.



LE PERSONNEL

La Direction

Une Directrice : **Emilie CAPUTO-ROULEAUX**

Responsable de l'établissement : discipline, éducation, bon fonctionnement, responsable du personnel, chargé de mettre en application les décisions de Conseil d'Administration et de lui en rendre compte. La Directrice est aidée par une assistante de direction : **Léa ROUSSEL (remplace Sophie PARIS)**.

L'équipe d'enseignement

19 moniteurs : enseignement, éducation, écoute et accompagnement de chaque jeune. Chaque moniteur est responsable d'une classe, et chargé tout particulièrement de l'accompagnement individualisé de chaque élève de sa classe : projet professionnel, relations avec la famille et les maîtres de stage ou d'apprentissage, questions éducatives.

Tous les moniteurs ont validé une formation à la pédagogie de l'alternance de l'Union des MFR.

En Bac Pro CGEA : **Lucie GAND, Laurent JECHOUX, Salomé MOMMEE**

En Bac Pro SAPAT : **Jean-Christophe DEVAUX, Marlène DEVAUX, Carole PINGUAND.**

En BTS TC PAB : **Francis GAVOILLE, Delphine NARJOZ.**

En BTS ACSE : **Jean-Daniel CHEVALIER, Elise CLAUDEL.**

En BTS ESF : **Edith LEUVREY, Marie-Camille SIMARD, Soline LACOUR.**

En TA : **Noël JOLY, Baptiste KONNE.**

En CS Lait : **Yves FAVAIN.**

En CAP AEPE : **Noémie LEMERCIER.**

Economie : **Raphaëlle BRUCHON.**

Phytotechnie et agronomie : **Corentin JEANNIN.**

Ils sont aidés par 3 intervenants chargés de cours :

En Anglais : **Amanda HOBBS**

En Sport : **Benoît MARTIN**

En informatique : **Christophe MOUGENOT**

L'accueil et le secrétariat : 3 secrétaires assurent l'accueil des jeunes et des familles.

Laurence RIONDEL : comptabilité, facturation, assurance

Alexandra LAMBOLEY : apprentissage, communication numérique, dossiers de bourses.

Morgane JACQUOT : accueil, dossiers aménagements d'épreuves, scolarité.



Accueil de personnes en situation de handicap

Une personne référente Handicap. Marie-Camille SIMARD est à la disposition des jeunes et des familles pour toutes les questions liées au handicap, à l'accueil et à l'apprentissage à la MFR.

Référent Durable : **Francis GAVOILLE**

Référente ERASMUS : **Salomé MOMMEE**

La vie de la Maison

Deux Maîtres de Maison : responsables des commandes et de la préparation des repas, de la tenue de la maison, de l'accueil des jeunes en internat et de l'accueil des visiteurs.

Marie-Annick DECHAMBENOIT, Sylvain DUME.

Cuisinier : **Julien TISSERAND.**

Personnel d'entretien et aide cuisine : **Sandrine PHILIPPE.**

Un agent d'entretien : **Jérôme ROCHEY,** maintenance matériel et bâtiments.

L'internat

Deux surveillants de nuit assurent la surveillance des internes et leur sécurité de 21h00 à 7h30, ils sont à leur écoute et sont habilités à prendre toutes les décisions nécessaires en cas d'urgence :

Jean-Luc AUBRY et Nathalie CARTIER

L'ACCUEIL A LA MFR

Une semaine de formation au CFA et à la MFR débute le lundi à 10h00 (accueil possible à partir de 9h) et se termine le vendredi à 16h30.

Une navette est mise en place au départ de la gare de LURE, les lundis matins, et retours les vendredis soirs.

Les autres jours, les cours se déroulent de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30 .

4 temps de cours sont répartis sur chaque journée, 2 le matin (pause entre 9h50 et 10h10) et 2 l'après-midi (pause entre 15h20 et 15h40).

Chaque semaine débute par un temps d'accueil par le moniteur responsable de la formation qui remet au groupe le planning de la semaine.

La MFR/CFA propose l'internat et la demi-pension pour tous les apprenants. L'externat est possible pour les formations BTS, TA, CS et CAP AEPE.

Le choix est fait en début de formation, il est néanmoins possible en cours d'année de changer de statut avec une demande écrite formulée dans un délai d'au moins 1 semaine avant l'application du changement, et en fin de trimestre.

Un exemplaire du règlement intérieur et des règles de vie à la MFR/CFA est remis à chaque stagiaire. Il devra en prendre connaissance attentivement et s'engager à le respecter.

LES DROITS ET LES DEVOIRS DES APPRENANTS

Avant votre entrée en formation, vous aurez signé un contrat individuel de formation vous engageant et engageant la MFR.

Vous élirez un délégué titulaire et un délégué suppléant dans chaque groupe pour la durée de la formation.

La présence est obligatoire pendant toute la durée de la formation. Les absences doivent être signalées dès que possible et être justifiées sous 48h, selon les modalités du statut de l'apprenant.

Les apprenants doivent respecter le règlement intérieur de la MFR, et celui de l'entreprise pendant les périodes de stage ou d'apprentissage.

Après la formation, vous recevrez des questionnaires d'évaluation, faites connaître votre avis sur la formation et votre situation en répondant à ces enquêtes. Vous nous aiderez à améliorer les actions conduites.



LA COMMUNE DE FOUGEROLLES- SAINT-VALBERT ET SES ENVIRONS

Fougerolles Saint-Valbert est rattachée à la Communauté de Communes de la Haute-Comté qui regroupe 38 communes et 18800 habitants.

Elle est située dans le département de la Haute-Saône, en limite du département des Vosges, au cœur du Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges.

Services Utiles

Cabinet médical : 18 rue du bas de Laval.
Dr Arthur POIRAT, Dr Daniela MICU, Dr Manon REMERY : 03 84 49 62 01

Infirmières :
Marie-Angèle NURDIN, 06 68 37 30 97
Cabinet d'infirmières : Claudine LEPAUL, Angeline PETITJEAN : 03 84 49 60 59

Pharmacie : 26 rue du Bas de Laval 03 84 49 11 90

Dentiste :
Adrian DUMITRACHE : 03 84 40 18 59

Kinésithérapeute :
Pierre QUILLEN : 03 84 49 51 98

Commerces

Fougerolles compte deux boulangeries, deux boucheries, trois banques, un supermarché Colruyt, trois garages et de multiples commerces de proximité.

A visiter

L'écomusée du Pays de la Cerise

Plusieurs distilleries

Fête des cerises (en juillet) et Foire aux beignets de cerise (en septembre)

Circuit touristique de la route des chalots

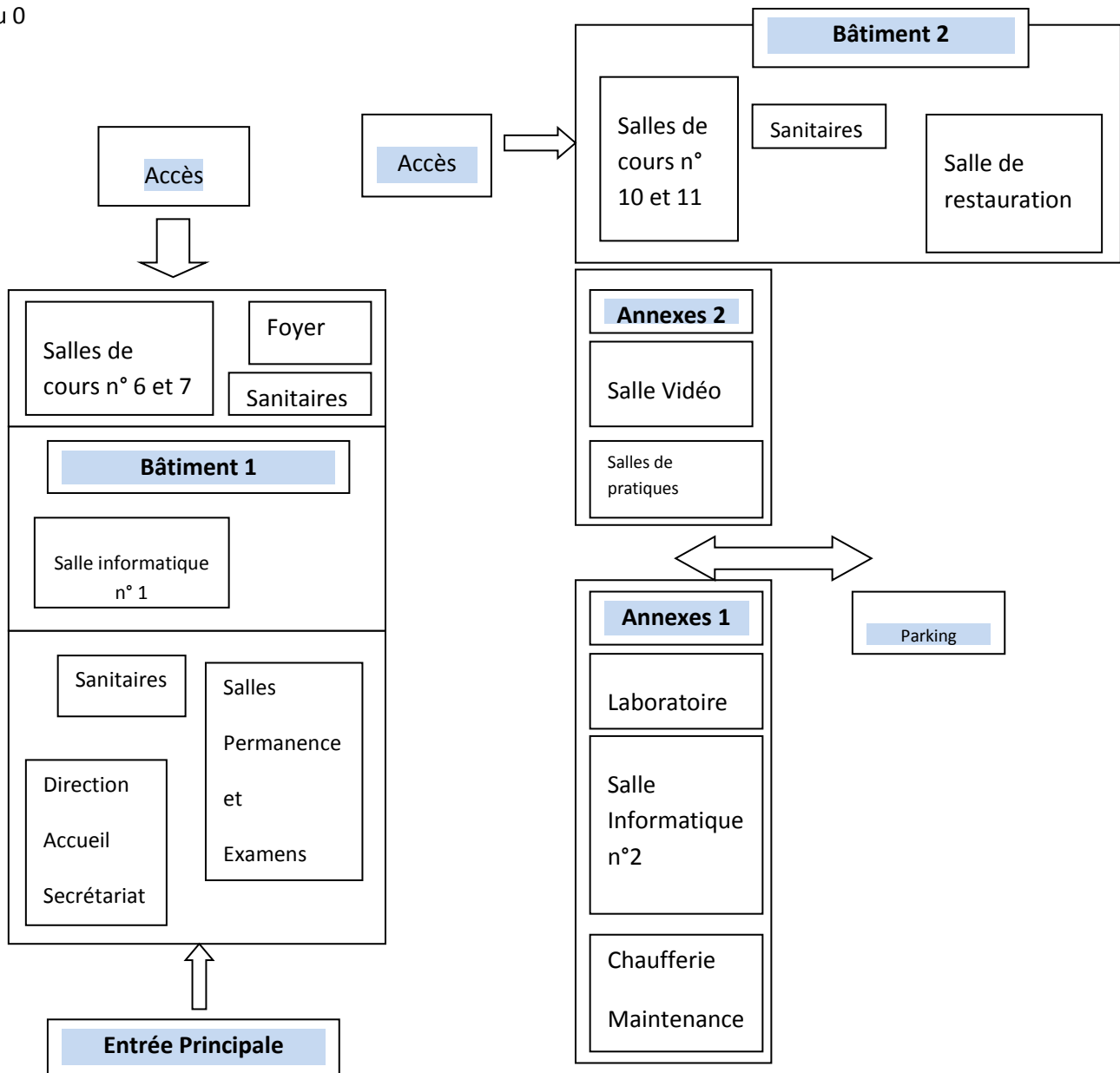
Parc animalier de Fougerolles St-Valbert

A proximité : Plateau des milles étangs, Luxeuil les Bains, le Val d'Ajol,...



PLAN DU SITE

Niveau 0



ET

Bâtiment 1. Niveau 1 : Bureaux des moniteurs et salles de travaux pratiques SAPAT

Bâtiment 1. Niveau 2 : Internat Garçons

Bâtiment 2. Niveau 1 : Salles de cours n° 7 et 8 et Internat filles

Annexes 1: Niveau 1 : Salles de cours n° 1 et 3

Annexes 2: Niveau 1 : Salle de cours n° 5, salle de travaux pratiques SAPAT

NOTES PERSONNELLES :