



- 1 MFR Pont du Gard**
4, Zone Artisanale - Les Codes Bas
30210 Castillon du Gard
Tél. 04 66 37 09 32
www.mfr-pontdugard.com
- 2 MFR Petite Camargue**
560, route des Plages
30660 Gallargues Le Montueux
Tél. 04 66 35 26 62
www.mfr-gallargues.com
- 3 MFR La Pinède**
la Granelle - RD 6086
30320 Marguerittes
Tél. 04 66 75 33 39
www.mfr-marguerittes.com
- 4 MFR Le Grand Mas**
Chemin du Grand Mas
30700 Uzès
Tél. 04 66 22 18 26
www.mfr-uzes.com
- 5 MFR La Gardonnenque**
Route de Deaux
30360 Vézénobres
Tél. 04 66 83 50 55
www.mfr-vezenobres.fr
- 6 MFR Saint-Hippolyte-du-Fort**
24, route d'Alès
30170 Saint-Hippolyte-du-Fort
Tél. 04 66 71 53 05
www.mfr-sainthippolytedufort.com
- 7 CFP des MFR
Garrigues du Pic Saint Loup**
Hôtel d'entreprises - ZA les Yeuses
34270 Claret
Tél. 09 80 59 02 92
mfr-garriguesdupicsaintloup.fr
- 8 Fédération territoriale des MFR
Occitanie Méditerranée**
Mas de l'Agriculture
1120, route de Saint Gilles - BP 90028
30023 Nîmes Cedex 01
Tél. 04 66 04 77 38 - www.mfr-gard.com

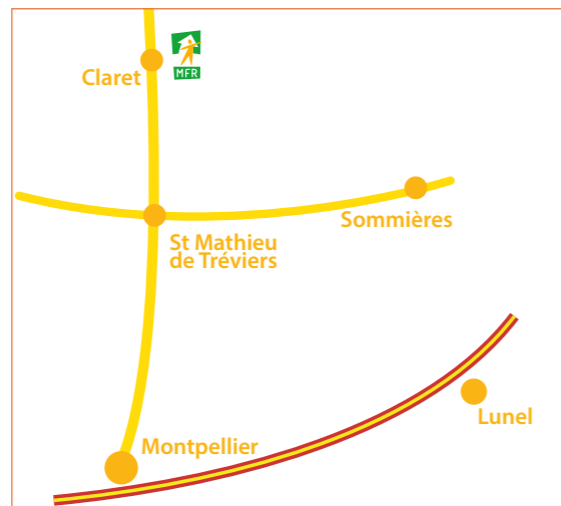


CFP DES MFR GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP

Hôtel d'entreprises
Zone artisanale les Yeuses
34270 CLARET
09 80 59 02 92

mfr.garriguesdupicsaintloup@mfr.asso.fr

Aides régionales
Établissement référencé DATA DOCK
Antenne du CFA des MFR du Languedoc



Réalisation : Zou Mei 04 66 80 00 22

MAISON FAMILIALE RURALE



Centre de Formation et de Promotion des MFR Garrigues du Pic Saint Loup

FORMATIONS PAR ALTERNANCE
Cuisine, Restauration
Terroir, Circuits courts
Viticulture



- APPRENTISSAGE
- FORMATION CONTINUE

34270 CLARET

mfr-garriguesdupicsaintloup.fr

RÉUSSIR
autrement

MAISONS
FAMILIALES
RURALES

Les Maisons Familiales Rurales sont des centres de formations associatifs qui délivrent des **diplômes nationaux** reconnus et qualifiants.

Les jeunes et les familles qui s'inscrivent à la MFR recherchent un système éducatif performant et différent : les formations **en alternance** leur permettent d'accéder à une formation solide et à une **insertion professionnelle sociale et culturelle**

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 familles 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 territoires.

QUELQUES CHIFFRES

- 500** associations réparties sur toute la France
- 80** ans d'expérience de la formation par alternance
- 70 000** jeunes et adultes formés chaque année
- 84%** de réussite aux examens

RÉUSSIR
autrement

Cuisinier – Titre Professionnel de niveau V (équivalent CAP – BEP)

Formation en 1 an par apprentissage, contrat de professionnalisation ou formation continue

RESTAURATION COMMERCIALE, RESTAURATION COLLECTIVE

- Préparer, cuire et dresser des hors d'œuvre et des entrées chaudes
- Réaliser une production culinaire de masse en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude
- Préparer et cuire des plats au poste chaud
- Élaborer des pâtisseries en entremets de restaurant

Cuisinier Gestionnaire de Restauration Collective – Titre Professionnel de niveau IV (équivalent Bac)

Contrat de professionnalisation et modules pour les salariés et les demandeurs d'emploi

RESTAURATION COLLECTIVE : RESPONSABLE DE COLLECTIVITÉ, CUISINIER DE COLLECTIVITÉ

- Produire et distribuer des repas en cuisine collective
- Gérer et contrôler les coûts de production et de distribution
- Élaborer un plan alimentaire et des menus adaptés aux convives
- Gérer et animer une équipe de restauration
- Manager un service de restauration collective



Ouvrier Qualifié de l'Exploitation Viticole Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) de niveau V (équivalent CAP – BEP)

Contrat de professionnalisation et modules pour les salariés et les demandeurs d'emploi

DOMAINE VITICOLE, ORGANISME OU ENTREPRISE DE PRESTATION DE SERVICES EN MILIEU VITICOLE.

- Il/elle travaille majoritairement dans les vignes mais peut être amené(e) à intervenir en cave ou à participer à d'autres travaux de l'exploitation. Le/la tractoriste ou encore l'ouvrier(ère) viticole tractoriste est chargé, en plus d'autres fonctions, des travaux mécanisés.
- Les fonctions exercées dépendent du système d'exploitation, de son statut (forme individuelle, sociétaire...), de sa taille, de son niveau de mécanisation, de la destination de la récolte (cave particulière, cave coopérative). Les petites structures offrent des postes qui demandent davantage de polyvalence et d'autonomie.



Sauveteur Secouriste du Travail Certificat SST

Tout salarié d'une entreprise peut devenir sauveteur. Son rôle est de porter les premiers secours à toute victime d'un accident du travail ou d'un malaise, mais aussi d'être acteur de la prévention dans l'entreprise

OBJECTIF DE LA FORMATION

- Maîtriser la conduite à tenir et les gestes de Premiers Secours (mettre en sécurité la personne accidentée, réagir face à un saignement ou un étouffement, utiliser un défibrillateur...).
- Savoir qui et comment alerter dans l'entreprise ou à l'extérieur de l'entreprise.
- Repérer les situations dangereuses dans son entreprise et savoir à qui et comment relayer ces informations.



Accompagnement à la VAE Validation des acquis de l'expérience

La VAE (validation des acquis de l'expérience) permet d'obtenir un diplôme correspondant à son expérience professionnelle. Les compétences acquises au fil des années sont ainsi valorisées au même titre que si vous les aviez acquises par une formation équivalente.

ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUEL À LA RÉDACTION DU DOSSIER

- décrire son activité,
- analyser les spécificités des situations de travail rencontrées,
- examiner le travail réel et non le travail prescrit,
- rendre de la distance par rapport à ses différentes expériences,
- structurer et organiser sa pensée

Modules en Formation Continue

Différents modules de formation en fonction des besoins du territoire : Cuisine, Connaissance du territoire, Tourisme, Anglais...

LE CENTRE DE FORMATION ET DE PROMOTION DES MFR GARRIGUES DU PIC SAINT LOUP

UNE DYNAMIQUE DU TERRITOIRE

Le Centre a été créé en juin 2016, sous la forme associative.

La Communauté de Commune, désireuse de se doter des moyens humains nécessaires à son développement économique et social et très engagée pour l'avenir des jeunes du territoire, a appuyé et accompagné le projet.

Sa création a été guidée par la volonté d'accompagner efficacement le développement du territoire des Garrigues du Grand Pic Saint Loup et par la nécessité de lutter contre le chômage des jeunes et le décrochage scolaire.

UNE MFR C'EST D'ABORD :

- Une structure à taille humaine de maximum 200 apprenants, 100 par session avec un internat accueillant 80 % des jeunes
- Une offre de formation initiale et continue, de diplômes et de qualifications en lien avec les attentes du Territoire
- La promotion des jeunes et adultes par les différentes voies d'accès aux diplômes : formation initiale - apprentissage - formation continue - validation des acquis de l'expérience (VAE)
- Une équipe de moniteurs accompagnant tous les publics de la MFR sur tous les temps de formation et d'éducation, intervenant sur plusieurs modules
- Un lieu de dialogue entre les jeunes, les parents, les moniteurs, les professionnels...
- Un territoire où rayonne la MFR par des actions et des animations pédagogiques locales au service des jeunes et des familles
- Un conseil d'administration "auteur" responsable du développement de la MFR et de sa gestion