

Assemblée Générale



2 JUILLET 2020

Compte rendu de l'assemblée générale du

28 mars 2019

SALLE POLYVALENTE – SIORAC DE RIBERAC

Le 28 mars 2019, les parents d'élèves, le **Conseil d'Administration**, les élèves des classes de 4° ; 2nd AGRI ; 1^{ère} AGRI ; 1^{ère} SAPAT ; CAP1 et 2 CSHSR et cuisine ; BAC3 CSR et cuisine ; se sont réunis en **Assemblée Générale Ordinaire** à la Salle Polyvalente de SIORAC DE RIBERAC.

Monsieur Jean Paul MUSSET, Président, souhaite la bienvenue à tous les participants et cite les personnes excusées.

Madame DAIX Jocelyne, Membre du bureau, lit le compte-rendu de la dernière Assemblée Générale (du 28/03/2018).

Madame Jocelyne DAIX, Trésorière Adjointe, lit le compte rendu d'activité du Conseil d'Administration,

Madame Marina CHOLLET et Monsieur Didier AUDEBERT, lisent et commentent le rapport d'activité de l'année scolaire 2018.

Ces trois rapports sont approuvés à l'unanimité, par l'Assemblée.

Madame Marilys LAURENT Expert-Comptable représentant **le Cabinet Comptable IN EXTENSO** présente et commente le bilan comptable et le compte résultat, **Monsieur Jean-Michel BARDON** lit le rapport financier.

Monsieur Christophe LAFOND, Commissaire aux Comptes, fait lecture de son rapport.

L'**A.G.** approuve les comptes de l'exercice clos le 31/12/2018, comptes faisant ressortir **un total de bilan de 1 052.409 € et un résultat Positif de 197.814.72 €.**

L'**Assemblée Générale**, sur proposition du **Conseil d'Administration**, décide d'affecter le résultat positif soit **197.814.72 €** de l'exercice clos le 31/12/2018, en report à nouveau.

L'**A.G.** approuve à l'unanimité le rapport financier et donne quitus au **Conseil d'Administration** et au Président de l'exécution de leur mandat.

Renouvellement du Commissariat aux comptes :

Le Président Mr MUSSET informe l'assemblée que le commissaire aux comptes est nommé pour une durée de 6 exercices comptables. Son mandat prend donc fin à l'assemblée générale appelée à statuer sur les comptes 2018.

Il faut donc procéder au renouvellement du mandat du commissaire aux comptes

GROUPE LA BREGERE Christophe LAFOND Commissaire aux comptes

Cette proposition est approuvée à l'unanimité par l'Assemblée.

RENOUVELLEMENT DU TIERS SORTANT :

Me SNIEZEWSKI Nathalie, Me CHOLLET Marina, Me SCHILLER Delphine, Me MAZIERE Charlotte
Mr PETE Anthony, Mr ETROPIE Olivier, Mr GRANGER Patrick, Mr JAVIAL Patrick.

✓ **Démission :**

Me MAZIERE Charlotte
Mr JAVIAL Patrick, Mr LIMOUZY Laurent

✓ **Candidats :**

Me SNIEZEWSKI Nathalie, Me CHOLLET Marina, Me SCHILLER Delphine,
Me GRAVIGNY-HOULIER Stéphanie, Me BROSENS Margo.
Mr PETE Anthony, Mr ETROPIE Olivier, Mr GRANGER Patrick.

L'ensemble des candidats est élu ou réélu.

Mr MUSSET donne la parole à Mr AUDEBERT qui anime la 2ème partie de l'assemblée qui a pour thème :
«Les activités des élèves».

Les jeunes des classes de :

- **4°** : Thème « l'Alimentation »
- **1^{ère} BAC PRO SAPAT** : salon sur l'autonomie
- **Seconde Agri** : Sortie Salon de l'Agriculture et le projet MSA : la communication
- **1^{ère} Agri** : Mobilité : VE BARCELONE
- **CAP Cuisine/Restaurant2** : Voyage en Espagne
- **BAC PRO 3 CSR/Cuisine** : Mobilité Londres

Présentent un diaporama et un parcours sur chaque activité.

Intervention de l'association des anciens élèves avec présentation d'un diaporama

Puis **Monsieur MUSSET, Président**, présente, le rapport d'orientation.

Cette année a été de nouveau riche en actions, en projets et en réussites, nous pouvons nous en féliciter. La situation financière va nous permettre de poursuivre notre développement au service des jeunes, des professionnels et plus largement de notre territoire du Ribéracois.

En 2018, notre association a poursuivi la mise en œuvre de son projet. Nos valeurs et nos ambitions ont été réaffirmées avec des axes de travail tels que :

- Proposer des réponses aux attentes des jeunes, des familles et professionnels.
- Accompagner des publics vers une réussite individuelle et collective grâce à l'alternance.
- Travailler l'autonomie et la responsabilité par la formation, les stages et la vie résidentielle.
- Proposer un accueil de qualité dans un cadre structurant et sécurisant.
- Participer au développement de notre territoire à travers les projets que nous menons avec nos nombreux partenaires.
- Ouvrir les jeunes sur le monde et les autres par les mobilités nationales et internationales.

Le rapport d'orientation nous donne maintenant l'occasion de faire le point sur les chantiers dans lesquels nous sommes aujourd'hui engagés :

A Vanxains, nous venons d'achever des travaux importants de sécurisation du périmètre, et des accès au centre d'hébergement. Ces travaux, au-delà des nécessités réglementaires, ont été réfléchis pour améliorer le confort et la sécurité des élèves sur le site. Le projet de réaménagement se poursuit avec la construction d'une nouvelle salle de classe et d'un bloc sanitaire accessible handicap, plus largement le réaménagement du site devra être étudié avec la municipalité pour les années qui viennent.

A Siorac de Ribérac, le projet de construction du centre d'hébergement est en cours de finalisation, et en collaboration avec la Communauté de Communes du Pays Ribéracois (CCPR) qui en sera le maître d'ouvrage. Ce nouveau bâtiment permettra de proposer une offre de formation complète aux apprentis de notre antenne CFA qui, aujourd'hui, font la navette matin et soir entre Siorac de Ribérac et Vanxains. Dans ce projet de 64 couchages, où tout a été réfléchi autour du bien être des usagers et de la facilité des apprentissages, seront mises en œuvre de nouvelles technologies bioclimatiques qui s'intègrent dans un schéma plus vaste de gestion durable du territoire, voulu par la CCPR. Ce nouvel outil se verra également vecteur de développement pour notre territoire et, au-delà du développement de la Maison Familiale, il permettra, en effet, de proposer un accueil de groupe de qualité. Quoi qu'il en soit, la réalisation de ce projet n'aurait jamais été possible sans la confiance et le soutien de la Communauté de Communes du Pays Ribéracois que je veux ici remercier à travers son Président Didier BAZINET. En matière de développement de formations, nous poursuivrons nos efforts pour pouvoir proposer des solutions adaptées aux besoins des professionnels de notre environnement. A Vanxains, nous travaillons aujourd'hui à une demande d'ouverture de places d'apprentissage sur notre cycle BAC PRO Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole. Ce projet correspond à une demande forte des familles et des exploitants agricoles de notre réseau actuel de maîtres de stages. A Siorac de Ribérac, le titre professionnel « serveur en restaurant » est mis en œuvre depuis novembre 2018, ce dispositif financé par le Conseil Régional de Nouvelle Aquitaine dans le cadre du plan investissement compétences va permettre de former 8 stagiaires, initialement éloignés de l'emploi aujourd'hui en lien avec des entreprises du territoire par le biais de l'alternance, nous envisageons de renouveler ce parcours en 2019. D'autre part une dynamique particulière et des moyens nouveaux ont été mis en œuvre pour accueillir sur le site des publics en situation de handicap en mixité sur toutes les sections. C'est aujourd'hui plus d'une vingtaine de jeunes qui ont pu trouver sur notre CFA une solution de formation en apprentissage. Dans un monde en mutation permanente, nous savons que nous aurons à nous adapter aux réformes de la formation professionnelle et de l'apprentissage, la Maison Familiale regarde vers le futur.

Je veux maintenant remercier l'ensemble des bénévoles actifs et membres du Conseil d'Administration, et leur témoigner ma reconnaissance pour leur engagement fort dans la dynamique associative. Mes remerciements vont également à toutes les équipes, les formateurs, les animatrices, les services de restauration et de vie résidentielle, les services administratifs qui, chaque jour, œuvrent pour la réussite, le bien-être et la promotion des jeunes qui ont fait le choix de l'alternance à la MFR du Ribéracois.

Mr MUSSET donne la parole à :

Mr Jean Luc ROULLAND, président de la fédération Dordogne

Mr Bernard CHARAZAC, Maire de Vanxains

Mr Jean-Pierre CHAUMETTE, Maire de Siorac de Ribérac

Le Président clôture la partie statutaire à 20 h 30.

Le Président invite les différents participants au buffet, celui-ci ayant été préparé par les jeunes de BAC 2 Cuisine et Commercialisation Service et CAP1 et CAP2 Cuisine et Restaurant.

Mr MUSSET Jean Paul

Me CHOLLET Marina

Compte rendu de l'assemblée générale extraordinaire du 25 mai 2019

Le 25 mai 2019 à 13 h 15 les membres de l'association Maison Familiale Rurale sise à 1 route de la Brangélie se sont réunis au siège social en Assemblée Générale Extraordinaire sur convocation du président.

Il a été établi une feuille d'émargement, signée par les membres présents en leur nom propre en tant qu'adhérent. Celle-ci figure en annexe du présent procès-verbal.

L'Assemblée était présidée par M. Jean Paul MUSSET, Président de l'association.

Il était assisté d'une secrétaire de séance, Me Marina CHOLLET Secrétaire de l'association.

M. Christophe LAFON Commissaire aux comptes de l'association, régulièrement convoqué, était absent.

Me DAIX Jocelyne et Me Nathalie SNIEZEWSKI ont été désignés comme scrutateurs (généralement les membres du bureau).

Conformément aux statuts (article 25), l'Assemblée a donc pu valablement délibérer.

L'ordre du jour a été rappelé par le Président :

- Modification des statuts

TITRE II

BUTS ET MOYENS D'ACTION

L'Association a pour but :

De participer à l'animation et au développement du milieu dans lequel est implantée la Maison Familiale Rurale et d'assurer toutes activités d'éducation populaire, de formation des adultes ainsi que toutes actions à caractère éducatif, social ou familial.

L'activité de formation conduite par l'association pourra s'exercer dans le cadre de la formation scolaire, de l'apprentissage ou de la formation professionnelle continue. »

Le Président a précisé que l'ensemble des documents ont été adressés à chacun des membres en accompagnement des convocations.

Lors du débat qui a suivi, les éléments suivants ont été avancés :

Proposition de changement de statut de l'Association pour pouvoir proposer le statut d'apprenti aux jeunes de la MFREO dans le cadre de la réforme la Loi « pour la liberté de choisir son avenir professionnel »

A l'issue du débat entre les membres, le Président de séance a mis aux voix les questions suivantes, conformément à l'ordre du jour :

- *Approbation de la mesure de modification des statuts : cette résolution est adoptée à l'unanimité*

« *L'assemblée générale approuve la modification des statuts* »

L'ordre du jour étant épuisé, la séance a été levée à 14 H 00.

Il est dressé le présent procès-verbal de la réunion, signé par le Président de séance et la Secrétaire de séance.

Rapport d'activité du Conseil d'Administration

*Suite à l'Assemblée Générale du 28 mars 2019, le Conseil d'Administration, composé de 17 membres (voir liste jointe) s'est réuni **6** fois.*

Son activité peut être résumée par points suivants :

- ◆ Election du Bureau,
- ◆ Travail en Commission formation, Commission éducation, Commission d'embauche,
- ◆ Bilan de l'année scolaire 2018/2019 et préparation de la rentrée 2019,
- ◆ Travail avec le réseau des MFR,
- ◆ Projet d'animation pendant les journées Portes Ouvertes,
- ◆ Préparation de l'Assemblée Générale,
- ◆ Arrêté des comptes - projet de budget,
- ◆ Suivi des projets de formation continue,
- ◆ Antenne de Siorac de Ribérac : Construction de l'internat,
- ◆ Travaux et investissements.
- ◆ Construction d'une nouvelle salle de classe sur le site de Vanxains.
- ◆ D.L.A. : Dispositif local d'accompagnement.
- ◆ Renouvellement de la Mission du Commissaire aux comptes

*Le Bureau, composé de 11 membres, s'est réuni **5** fois et a traité plus particulièrement les points suivants :*

- ◆ Préparation des réunions de Conseil d'Administration et de l'Assemblée Générale,
- ◆ Suivi des travaux et projets d'investissement,
- ◆ Gestion de l'Etablissement (prix des pensions, projet de budget, choix des investissements...),
- ◆ Gestion du personnel : embauches, bilan pédagogique, plan de formation, perfectionnement.
- ◆ Comité de pilotage filière agricole
- ◆ Commission Embauche
- ◆ Construction d'internat pour le site de Siorac de Ribérac
- ◆ Construction d'une nouvelle salle de classe sur le site de Vanxains
- ◆ D.L.A. : Dispositif local d'accompagnement

Le Conseil d'Administration

Président Monsieur **MUSSET** Jean-Paul
27 La Cabane
33230 LES PEINTURES

Vice-Président	Monsieur GRANGER Patrick Les Gaumies 24660 NOTRE DAME DE SANILHAC	Monsieur CHARIEAU Jean-François 8 Les Chagnasses 33230 LES PEINTURES
-----------------------	--	---

Secrétaire Mme **CHOLLET** Marina
Domaine de la Poutouse
33910 ST DENIS DE PILE

Trésorier	Monsieur BARDON Jean-Michel La Colonie 24410 LA JEMAYE	Trésorier Adjoint	Madame DAIX Jocelyne N° 3 Les Jarrissades 24190 ST GERMAIN DU SALEMBRE
------------------	---	--------------------------	---

Membres du Bureau

Me **DE LUCA** Françoise
La Sonnerie
24600 ST MARTIN DE RIBERAC

Me **SCHILLER-BELLIA** Delphine GER
5 Bis Route de Coutras « La Guillou »
24700 LE PIZOU

Me **ROUSTEAU- GUILLOT** Anne-Marie
Le Bourg
24410 ST ANTOINE CUMOND

Me **GUTHINGER** Christine
La Guillou
24190 VALLEREUIL

Me **SNIEZEWSKI** Nathalie
Le Blanchou
24110 LEGUILLAC

Membres

Madame **BROSENS** Margo
29 Le Bourg
33230 ST CHRISTOPHE DE DOUBLE

Monsieur **PETE** Anthony
Les Bidonneuds
24600 RIBERAC

Monsieur **GILLET** Pascal
La Ferrière
16390 PILLAC

Madame **GRAVIGNY-HOULIER** Stéphanie
36 Bis Rue du Printemps
17130 MONTENDRE

Monsieur **ETROPIE** Olivier
Sebinlou
24600 ST MARTN DE RIBERAC

Mr **PETITBREUIL** Laurent
Blanche Fleur
24600 ST MARTIN DE RIBERAC



COMPOSITION DE L'EQUIPE DES SALARIES

DIRECTEUR



AUDEBERT D.

DIRECTEUR – ADJOINT Site de Siorac



LAHER D.

RESPONSABLES ORIENTATION

3ème – 4ème



COURCELLE S.



MARTINA M.



LOIZEAU Y.



GEOFFROID V.

POLE ADMINISTRATIF

Comptabilité
PAPILLON M-Y.



Responsable
GROSS B.



Secrétariat
MAZEAU S.



Secrétariat
MARACHE C.



Secrétaire Commerciale
GALINAT L.



RESPONSABLES SERVICES AUX PERSONNES



GRAF M.



SOUCHET F.

POLE RESTAURATION

Maîtresse de maison
VERDIER M.



Chef Cuisinier
MARTIN T.



Cuisine/Entretien
BLANCHARD B.



RESPONSABLES CAP



LASTERRE P.



LAVAL V.



COUIC O.

RESPONSABLES FORMATIONS AGRICOLES



VARMIESSE B.



ROUSSEAU G.



EYTIER B.

POLE ENTRETIEN/MAINTENANCE

NEAUD D.



PAULAIN S.



ORIENTATION 3eme SAVEUR



VIAUD K.

RESPONSABLES BAC PRO



ELOY A.



VITRE N.

VIE RESIDENTIELLE - ANIMATION



BONNET P.



ARMANDIE N.



HADJ N I.



ROUSSELIERE D.

FORMATION CONTINUE RESTAURATION



GAILLOT E.

FORMATEURS VACATAIRES



THOURON M.



KRUCKER C.



FAURE F.



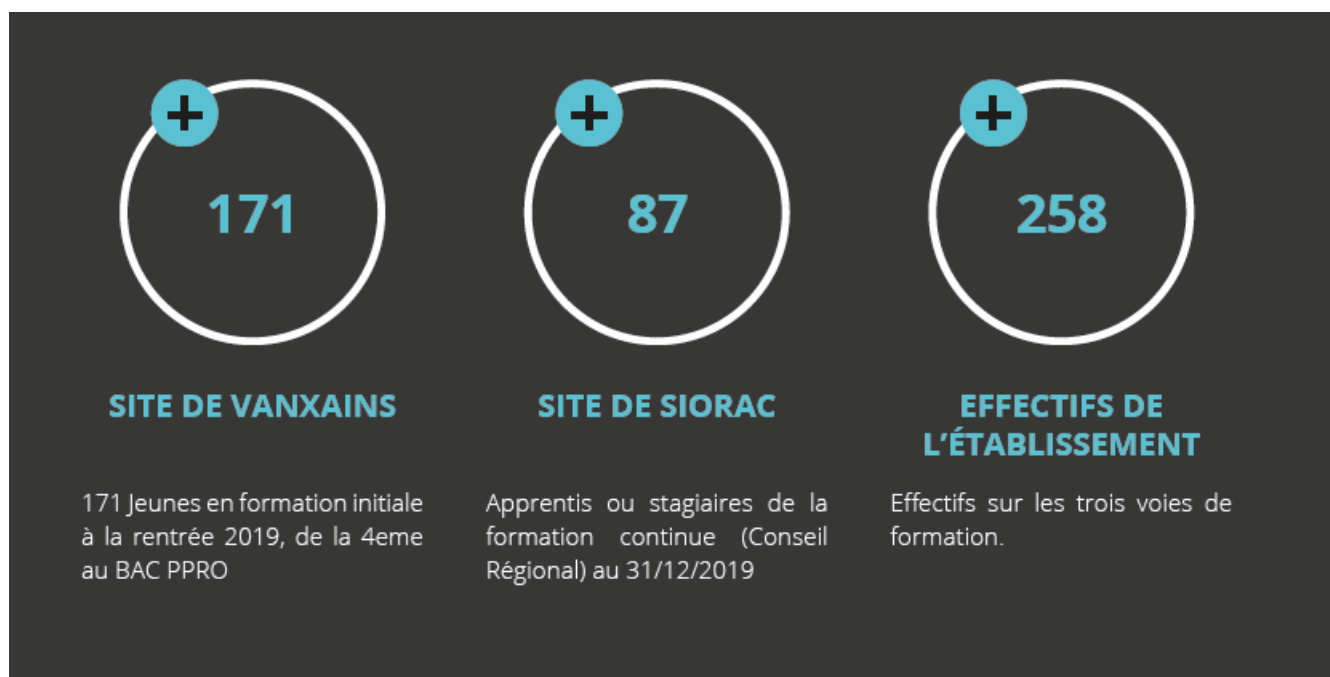
VILLEPASTOUR D.



LASCAUX A.

Les effectifs 2019/2020

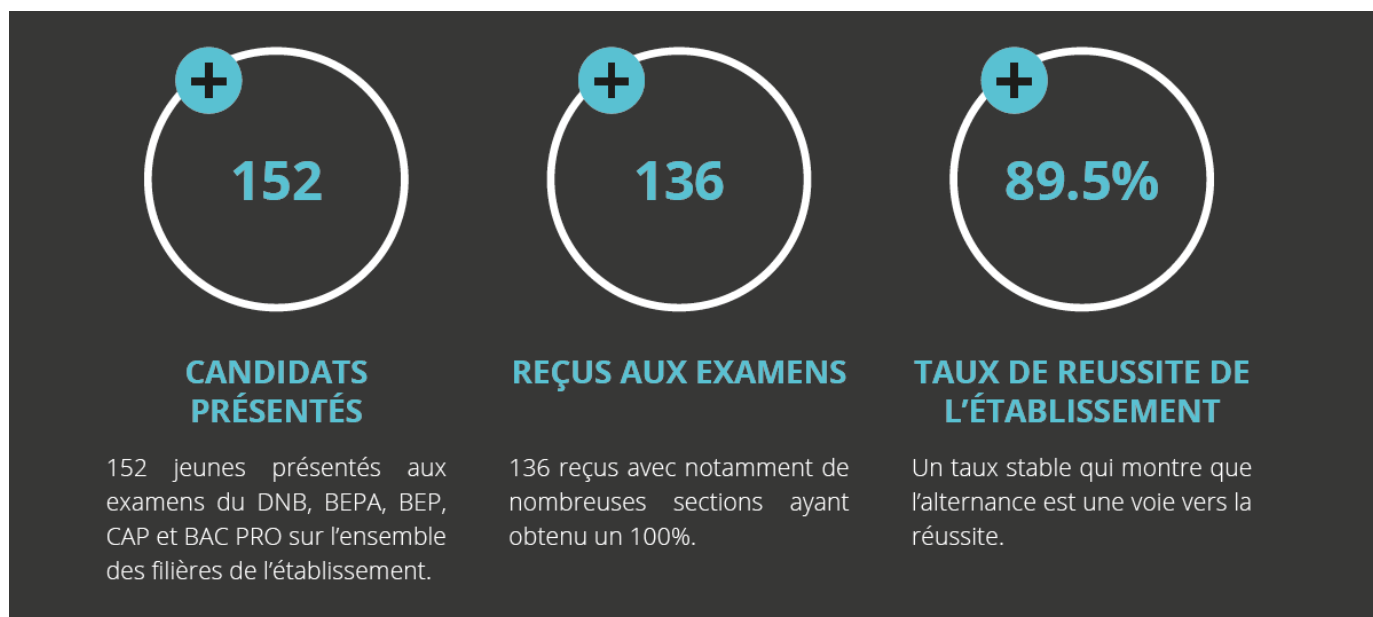
Chiffres clés :



Effectifs Rentrée Scolaire	2019/2020		TOTAL 2019/2020	2018/2018
	Filles	Garçons		
ORIENTATION 4 ^{ème} – 3 ^{ème} de l'Enseignement Agricole	30	39	69	68
SERVICES AUX PERSONNES ET AU TERRITOIRE - Seconde BAC PRO S.A.P. A.T. - Première BAC PRO S.A.P.A.T.	20 12	5 2	25 14	18 19
AGRICULTURE - Seconde Productions Animales - Première BAC PRO CGEA/SDE - Terminale BAC PRO CGEA/SDE	9 14 9	13 10 8	22 24 17	24 16 21
RESTAURATION - C.A.P. Cuisine - Restaurant 1 ^{ère} Année / 2 ^{ème} Année - C.A.P. Agent Polyvalent de Restauration ▪ 1 ^{ère} Année/ 2 ^{ème} Année	8 9	19 17	27 28	30 30
- Seconde BAC PRO Restauration/Cuisine - Première BAC PRO Restauration/Cuisine - Terminale BAC PRO Restauration/Cuisine	2 4 3	5 6 6	7 10 9	6 12 15
Formation Continue Titre + CQP	7	8	15	
TOTAL			267	259

LES RESULTATS D'EXAMENS DE LA SESSION 2019

Chiffres clés :



Détails des résultats :

VANXAINS			
Diplôme	Candidats Présentés	Candidats Reçus	Pourcentage de Réussite
DNB	43	36	84%
BEPA SAP	17	14	82%
BEPA TEPE	14	14	100%
BAC PRO CGEA - SDE	21	15	71%
SIORAC DE RIBERAC			
Diplôme	Candidats Présentés	Candidats Reçus	Pourcentage de Réussite
C.F.G.	11	11	100%
CAP Cuisine	9	9	100%
CAP Restaurant	5	5	100%
CAP APR	13	13	100%
BEP Cuisine	4	4	100%
BEP CSR	2	2	100%
BAC PRO Cuisine	9	9	100%
BAC PRO CSR	4	4	100%

LES TEMPS FORTS DE L'ANNEE ECOULEE

4^{ème} de l'enseignement Agricole:

Le voyage de cohésion de la classe de 4eme a eu lieu à la base de loisirs de Rouffiac comme tous les ans, il a permis aux élèves de faire connaissance en partageant des activités sportives et de découverte de la nature.

3^{ème} de l'enseignement Agricole:

Dans le cadre de leur formation, les élèves de 3ème sont amenés à choisir une orientation professionnelle. Cette année, un nouveau dispositif a vu le jour grâce à un nouveau partenariat sur le Ribéracois : le CLEE. Nos élèves de 3ème ont pu rencontrer des professionnels et des enseignants d'établissements scolaires du territoire local. Des ateliers et des échanges ont permis à nos jeunes de réfléchir à leur projet professionnel. Nos élèves ont apprécié ce temps fort et se sont rendu compte de toutes les possibilités que propose le Ribéracois. Le CLEE a aussi mis en place un site internet nommé Stage In permettant à nos élèves de faire des demandes de stage dans les entreprises locales et partenaires du CLEE.



Nouvelle classe de 3ème au CFA de la MFR du Ribéracois :



Depuis la rentrée 2019, la MFR du Ribéracois accueille des jeunes 3ème sur le site de Siorac de Ribérac. Le groupe compte une 15aine de jeunes qui ont plutôt des projets professionnels tournés vers les métiers de bouche ou la vente. Durant l'année, les jeunes ont l'occasion de participer ponctuellement à des ateliers en cuisine ou en service. Ils ont d'ailleurs confectionné des mignardises vendues aux clients du restaurant afin de financer une sortie pédagogique.

BAC PRO SAPAT :

Les élèves de la classe de seconde Bac Pro Services Aux Personnes et Aux Territoires ont participé en septembre 2019, à une journée sportive regroupant environ 250 jeunes des MFR de Dordogne et de celle de Cussac (87).

Un tel regroupement a lieu tous les ans, à la même période. Ses objectifs sont de rassembler ces jeunes issus de 5 MFR du département et celle de Cussac pour qu'ils se connaissent et échangent et aussi pour leur faire découvrir différentes activités sportives. L'ensemble des participants a été accueilli à 9 H 30 autour d'une collation puis les jeunes se sont répartis dans les ateliers qu'ils avaient choisis au préalable. (Tir à l'arc, soft Ball, boxe, zumba etc...)

A 12 h 30, une pause piquenique a permis de recharger les batteries. L'après-midi, les jeunes ont participé à des mini tournois (rugby, football, hand ball) pour finir par une course de relais. Comme vous le voyez, les 2nde SAPAT ont brillé lors de cette manifestation.



Outre le Salon du jeu à Ribérac pour lequel notre pôle Services aux personnes était engagé pour la deuxième édition, les élèves de 1ère Bac Pro Services Aux personnes ont participé en décembre 2019 au thème de la prévention du mal être chez les jeunes par le biais du théâtre forum dans le cadre d'un partenariat avec la MSA et la compagnie théâtrale DIGAME. L'objectif de ce thème a été de rendre les jeunes acteurs, par le biais du théâtre forum, de leur santé en les incitant à réfléchir et libérer leur parole sur les notions de bien-être et de mal être, afin

de prévenir les conduites à risque.

Les élèves de 3ème du site de Vanxains, l'équipe et un membre du CA ont participé à la restitution de ce travail et nous les en remercions. Cela a été un moment très fort en émotions. Bravo et merci aux 1ère SAPAT pour ce cadeau.

BAC PRO CGEA :

En classe de seconde la traditionnelle sortie au salon de l'agriculture s'est réalisée fin février 2019 avec un passage au SIMA Salon International des Machines Agricoles.

En classe de 1^{ère} pour la deuxième année consécutive, les jeunes sont partis en stage ERASMUS dans le secteur de GERONE en Espagne, ils ont passé 15 jours sur des exploitations laitières et élevages de chevaux, en binôme et en immersion totale. Une expérience couronnée de succès qui confirme les vertus des mobilités internationales.



Sortie au salon de l'élevage : Le mercredi 2 octobre à 4h du matin les jeunes accompagnés de leur formatrice sont partis au Sommet de l'élevage de Cournon d'Auvergne. Ils ont pris le bus pour arriver à 10h sur le site. Au programme visites en petits groupes autonomes pour découvrir les exposants de différentes espèces : bovins, caprins, ovins et équins, ainsi que les matériels liés à l'élevage et le machinisme. Il s'agit d'un rendez-vous annuel que les professionnels affectionnent. L'ambiance est

très différente de celle du Salon International de l'Agriculture. Etant positionné en semaine, l'esprit de cet événement est davantage tourné vers les acteurs du milieu agricole que vers les visiteurs hors profession. C'est l'occasion pour les élèves d'évoluer dans une atmosphère qui correspond à leur formation. Les échanges avec les éleveurs, les nouveautés exposées et les différentes thématiques agricoles ont permis de débattre en classe avec les formateurs.

CAP Agent Polyvalent de Restauration :

Dans le cadre du programme des « Résidences de l'Art en Dordogne », l'Agence culturelle départementale Dordogne-Périgord, l'association Zap'art et la MFR du Ribéracois se sont associés afin de mettre en place des actions culturelles autour d'un atelier de pratique artistique, avec Fanny Maugey, artiste en résidence de recherche et de création à l'Hôpital Vauclaire à Montpon-Ménestérol en 2020.

Le 22 janvier 2020, les 2^{ème} années en CAP APR se sont rendus à l'hôpital de Vauclaire de Montpon Menestérol. Le groupe a été accueilli par l'association Zap'art et le cuisinier de la cuisine centrale dans le foyer Socio culturel. Les apprentis ont rencontré les résidents et ont échangé avec eux. Les apprentis ont ensuite visité la cuisine centrale et le jardin. Le 24 janvier, les résidents de Vauclaire,



accompagnés par les responsables de Zap'Art se sont rendus au CFA pour une séance en cuisine avec le concours des apprentis. Cet atelier s'est terminé par un moment convivial autour du repas préparé ensemble.

Le 13 février, Fanny Maugey, artiste en résidence à l'hôpital de Vauclaire a chapoté la production d'un « buffet décalé » préparé par les résidents et les apprentis. Ce Buffet a été présenté par Fanny Maugey lors de la soirée inaugurale et servi aux invités parmi lesquels étaient conviés les Seconde SAPAT, les résidents, le personnel de L'hôpital, l'Agence Culturelle Dordogne-Périgord et l'association Zap' Art. La

CAP Cuisine / Service :

Cette année, nous comptons 17 apprentis en CAP première année, et 12 en CAP deuxième année. Comme chaque année, les jeunes ont participé à différentes prestations ; comme par exemple les vœux du Conseil Départemental de la Dordogne, qui se sont déroulés à Sarlat, où la journée recrutement, avec atelier service, pour le CQP serveur. Ils ont également participé à la semaine des métiers inter MFR, à des journées de cohésion (notamment visite du musée de la centrale nucléaire de Blaye), à différents repas de groupes au restaurant d'application, réalisé et servi les menus de Noël... Le plan de formation des CAP découpé en modules inclus différentes visites pour assoir leurs connaissances. Les CAP 1 ont visité le SDIS24, centre de secours de Ribérac afin de découvrir les liens qui peut exister entre leur métier et celui de pompier. Les CAP 2 quant à eux avaient visité la station de traitement des eaux au Bourdeix et le château d'eau d'Augignac pour les sensibiliser au gaspillage et à la protection de l'environnement. Les CAP2 ont validé leur formation SST. Les serveurs (Commercialisation et Service en Hôtel Café Restaurant) ont eu la chance de travailler au sein du « château le Mas De Montet » afin de pratiquer l'hôtellerie nouvelle attente du diplôme.



BAC PRO Cuisine et CSR :



Pour cette année 2019, Les BAC Pro Cuisine et CSR ont participé à de nombreuses activités et prestations enrichissantes. Dès la rentrée, les première année ont participé à la journée sport qui se déroulait cette année à la MFR de Beynac et Cussac en Haute Vienne. La semaine a été complétée par la soirée inter-sites (Vauxains -Siorac) autour de jeux ludiques et s'est clôturée par une journée cohésion à l'Etang de la Jemaye avec les jeunes en Terminale.

Au mois de février, Les Bac pro 2ème année ont réalisé le buffet d'après match du BBD. Les apprentis ont été sollicités au mois de septembre pour réaliser le service et une dégustation à l'occasion de la foire au vin du Centre Leclerc Ribérac. Au mois de novembre, ils ont accueilli les élèves de l'école primaire de Saint Aulaye pour des ateliers culinaires et découverte des légumes.



Dans le cadre du programme de Mobilité Européenne, Les 3ème année ont eu le privilège d'enrichir leurs pratiques professionnelles au travers de deux semaines de stages dans des entreprises prestigieuses de Rotterdam comme le restaurant Parkheuvel, 2 étoiles au guide Michelin.

CQP Serveur En Restaurant :

Le site de Siorac a ouvert ses portes pour la session de formation Certificat de Qualification Professionnelle Serveur en Restauration Spécialisation Sommellerie dans le cadre du plan de formation régional soutenue par le Conseil Régional de Nouvelle Aquitaine. Cette formation ouverte à un large public : dès l'âge de 16 ans, demandeur d'emploi, candidat infra BAC, a accueilli cette année 5 candidats au titre de formation du C.Q.P. pour la session se déroulant du 12 Novembre 2019 au 20 Mars 2020 sous la responsabilité de leur formateur Monsieur GAILLOT Emmanuel.

Le CQP repose sur 3 certificats de compétences professionnelles essentiels : « comment entretenir et mettre en place les locaux et équipements », « accueillir le client et lui proposer mets et boissons » et « prendre la commande tout en assurant le service en Français et en Anglais ». Cette période de formation intègre à la fois une partie formation en CFA avec cours d'anglais, technologie de restauration, œnologie, prévention santé et environnement, mais aussi une partie travaux pratique sur un plateau technique et enfin une période d'immersion en milieu professionnel.



Enquêtes Insertion Professionnelle

Elèves sortis en juin 2019

BAC CGEA

21

BEPA SAP

19

CAP APR

15

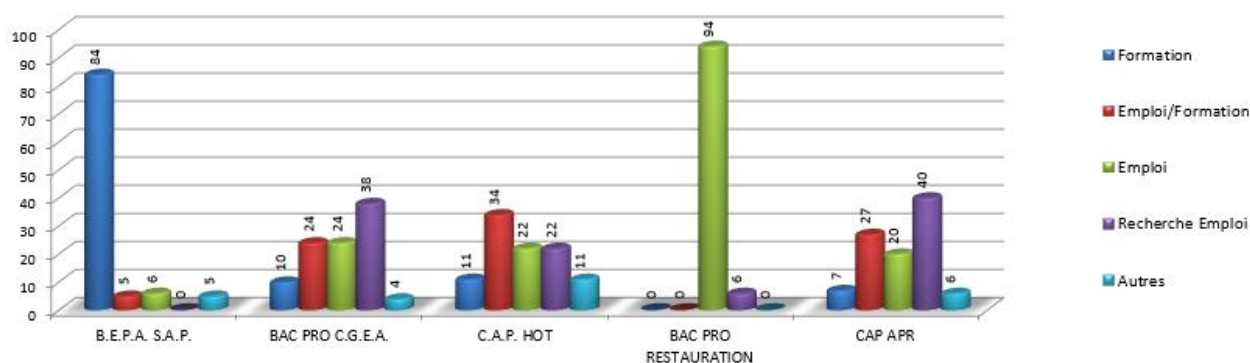
CAP
Cuisine/Service

18

BAC PRO
Restauration

16

Elèves sortis en Juin 2019
Situation au 26/03/2020



Elèves sortis en juin 2016

BAC CGEA

23

BEPA SAP

24

CAP APR

12

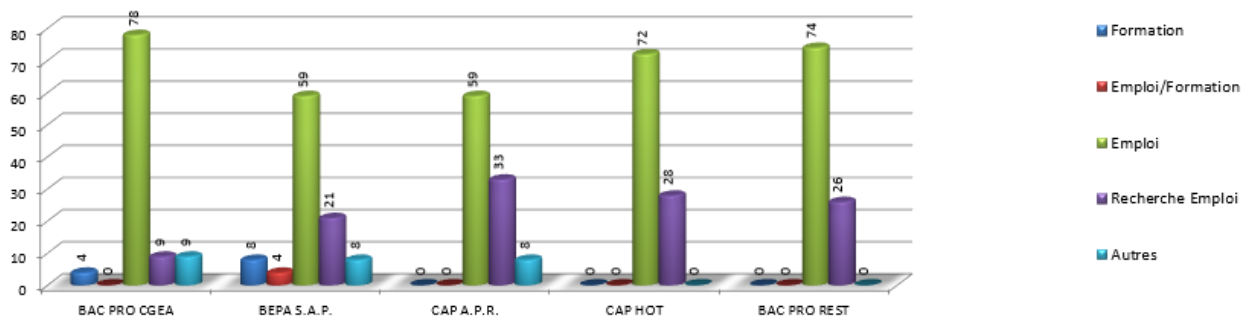
CAP
Cuisine/Service

7

BAC PRO
Restauration

15

Elèves sortis en Juin 2016
Situation au 26/03/2020



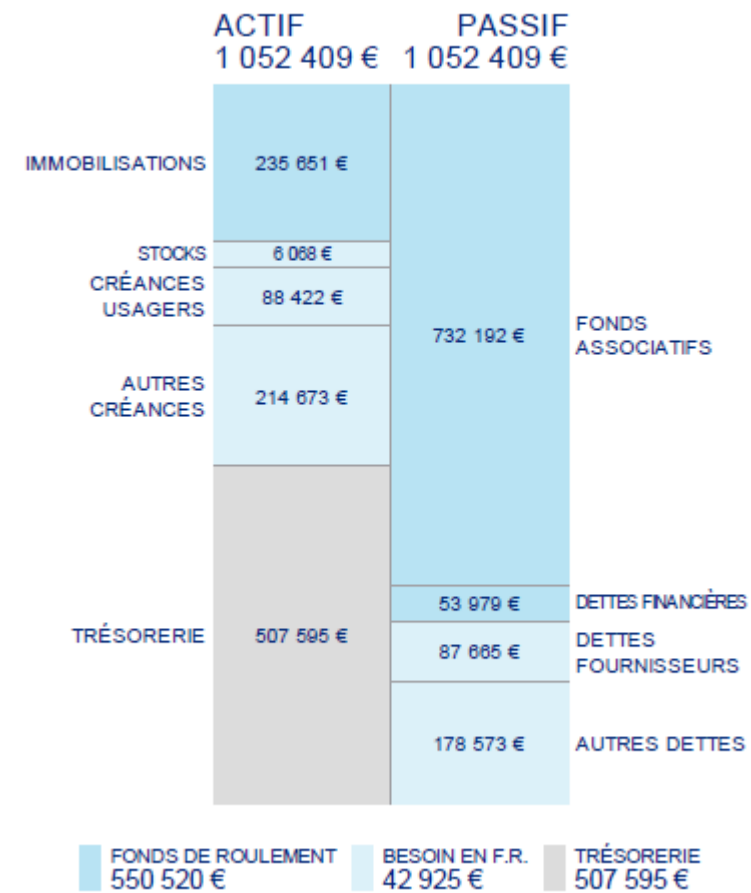
Rapport financier

Compte de résultat 2019

	2017	2018	2019	2020
	Total	Total	Total	Prévi
Charges d'exploitation				
60 Appro-Stocks	189 198	200 078	192 950	198 250
60 Fournitures	54 562	57 004	62 181	62 500
61-62 Autres	377 447	451 331	467 674	475 000
63 Impôts et taxes	29 033	30 132	36 274	31 320
64 Salaires + charges	1 170 354	1 130 281	1 179 045	1 180 500
68 Amortissements+doute	120 054	103 147	78 406	79 500
65 Pertes + cotisations	55 990	83 772	62 789	69 300
Total	1 996 638	2 055 745	2 079 319	2 096 370
Charges financières				
66 Intérêts des emprunts	2 359	1 807	1 176	1 450
Charges exceptionnelles				
67 Sur exercices ant.	3 131	4 657	38 222	31 500
Total Charges	2 002 128	2 062 209	2 118 717	2 129 320
Résultats	1 393	197 815	239 989	-

	2017	2018	2019	2020
	Total	Total	Total	Prévi
Produits d'exploitation				
70 Production vendue	25 226	25 674	24 330	25 000
70 Prestation services	566 999	583 529	612 427	595 000
72 Production immobilisée				
74 Ministère Agri	715 118	745 827	739 915	764 000
CFA	319 538	437 324	308 527	455 000
Taxe Apprentissage	34 602	54 250	338 426	39 000
Autres subventions	210 733	195 388	176 473	153 500
75 Autres	7 268	8 697	6 997	7 000
79 Reprise sur transferts	68 419	81 188	51 570	53 800
Total	1 947 903	2 131 877	2 258 665	2 092 300
Produits financiers				
76 Produits financiers	4 062	5 123	6 140	6 500
Produits exceptionnels				
77	51 556	123 024	93 901	30 520
Total Produits	2 003 521	2 260 024	2 358 706	2 129 320

BILAN AU 31/12/2018





RENOUVELABLES

Mme DAIX Jocelyne
Mme DE LUCA Françoise
Mme GUTHINGER Christine
Mr MUSSET Jean Paul
Mr PETITBREUIL Laurent

CANDIDATS

Mme DAIX Jocelyne
Mme DE LUCA Françoise
Mme GUTHINGER Christine
Mr MUSSET Jean Paul
Mr PETITBREUIL Laurent
Mme BOUCHARD Séverine (Parent SAPAT)
Mr VIGNON Philippe (Parent AGRI)

Rapport d'orientation

Nos orientations aujourd'hui ne sont plus tout à fait celles que nous pensions vous présenter en Mars. La crise sanitaire est passée par le Ribéracois et nous a amenés à regarder l'avenir de notre association différemment.

Tout d'abord je tiens à préciser que je suis fier de l'adaptation de tous les acteurs de notre association qui ont su se mobiliser et s'adapter pour assurer en ces tristes circonstances la continuité de la vie associative, la continuité pédagogique et surtout la continuité du lien qui nous unit aux jeunes et familles qui ont fait le choix de l'alternance à la Maison Familiale du Ribéracois. Nous mesurerons les impacts de cette crise mais notre association doit aujourd'hui regarder vers l'avenir.

L'avenir se mettra en œuvre conformément à nos valeurs et nos ambitions que nous avons énoncées dans notre projet d'association.

- l'accompagnement des publics vers une réussite individuelle et collective grâce à l'alternance.
- Le travail de l'autonomie, de la citoyenneté et la responsabilité par la formation, les stages et le vivre ensemble.
- l'offre d'un accueil de qualité dans un cadre structurant et sécurisant.
- l'ouverture des jeunes sur le monde et les autres par les mobilités nationales et internationales.
- la participation au développement de notre territoire à travers les projets que nous menons avec nos nombreux partenaires.

L'avenir se construira avec nos nouvelles infrastructures comme notre centre d'hébergement de Siorac de Ribérac, construit avec le soutien de notre partenaire la Communauté de Communes du Périgord Ribéracois. Je veux ici remercier le Président Bazinet pour son soutien indéfectible dans la réalisation de ce projet. Ce nouveau bâtiment, résolument tourné vers demain se voudra à énergie positive et nous y contribuerons, nous ferons de ce bâtiment destiné à nos apprentis un lieu de vie qui sera ouvert vers notre territoire.

L'avenir c'est aussi la nouvelle salle de classe de Vanxains qui nous permettra d'accueillir je l'espère la classe de terminale SAPAT à la rentrée 2021.

L'avenir c'est aussi la mise en œuvre de l'apprentissage dans le cadre de la réforme avec une certification qualité à venir d'ici la fin de l'année et la labellisation RSO et une ouverture désormais acquise à nos jeunes de BAC PRO CGEA.

Notre action, nous ne la mènerons pas seuls, nous sommes entourés de partenaires avec qui nous partageons ces valeurs de promotion de notre territoire et des gens qui y vivent. Ces partenaires c'est notre réseau de maîtres de stages qui travaille chaque jour à nos côtés à la formation professionnelle de nos 280 jeunes, apprentis et stagiaires de la formation continue. Ce sont les collectivités locales comme les municipalités de Vanxains, de Siorac de Ribérac et la communauté de communes du Pays Ribéracois. Ce sont aussi nos partenaires du Comité Local Ecole Entreprise, premier du genre en Aquitaine, la Cité Scolaire Arnaut Daniel de Ribérac, le Collège Michel Debet de Tocane, le club entreprises du Ribéracois avec qui nous œuvrons pour le rapprochement de l'école avec le monde de l'entreprise sur notre territoire. Je veux affirmer qu'il y'a une place pour tous à la MFR et que la dynamique particulière les moyens mis en œuvre avec le soutien de l'état et le CRFPH pour accueillir des publics en situation de handicap en mixité sur toutes les sections sera maintenue. C'est aujourd'hui plus d'une vingtaine de jeunes qui ont pu trouver au sein de notre CFA une solution de formation en apprentissage.

Je veux maintenant remercier l'ensemble des bénévoles actifs et membres du Conseil d'Administration, et leur témoigner ma reconnaissance pour leur engagement fort dans la dynamique associative. Mes remerciements vont également à toutes les équipes, les formateurs, les animatrices, les services de restauration et de vie résidentielle, les services administratifs qui, chaque jour, travaillent pour la réussite, le bien-être et la promotion des jeunes de la MFR du Ribéracois.

Jean-Paul MUSSET
Le Président

La presse parle de nous

VANXAINS

Les diplômés de la MFR



Une soixantaine de jeunes ont participé à la soirée. PHOTO BERNARD GILLIBERT

Vendredi 13 décembre en soirée, une soixantaine d'élèves de la Maison familiale et rurale du Ribéra- cois (1) et leurs familles étaient ré- unis dans la salle des fêtes de Van- xains pour la cérémonie de remise des diplômes de l'année 2018-2019.

Le directeur Didier Audebert s'est réjoui des bons résultats aux différents examens : 95 % de réus- site sur l'ensemble de la MFR. Il a assuré aux jeunes que la porte de l'établissement leur reste ouverte pour un conseil ou tout simple-

ment partager un café avec leurs anciens formateurs. Les jeunes des MFR trouvent assez rapidement leur place sur le marché du tra- vail : en moyenne, un diplômé a une chance d'avoir un emploi sept mois après sa sortie de for- mation.

Les taux de réussite
Diplôme national du brevet.
43 présentés, 36 reçus (84 %).

Baccalauréat professionnel.

sonnes et aux territoires 17 présen- tés, 14 reçus (82 %) ; Technicien ex- ploitation polyculture élevage (Te- pe) 14 présentés, 14 reçus (100 %).
Baccalauréat professionnel. Con- duite et Gestion d'exploitation Agri- cole (CGEA SDE) - système à dominante élevage, 21 présentés, 15 reçus (71 %).

Bernard Gillibert

(1) Pour Siorac-de-Ribérac, la cérémonie a eu lieu lundi 13 janvier en soirée.

SIORAC-DE-RIBÉRAC

Un résultat exceptionnel à la Maison familiale rurale

Lundi 13 janvier, la salle de restaura- tion du pôle de formation en res- tauration de la Maison familiale ru- rale (MFR) du Ribéra- cois à Siorac était remplie par les anciens ap- prentis venus recevoir leurs diplo- mes aux différents examens de fin d'étude 2019.

Les formateurs et le directeur de la structure, Didier Audebert, se sont félicités de cette nouvelle pro- motion qui a obtenu 100 % de réussite sur l'ensemble des épreu- ves dans les diverses formations : agents polyvalents de restauration, CAP cuisine et commercialisation et service en restauration, bac pro- fessionnel cuisine et commercia- lisation ainsi que service en res- tauration. C'est un taux exceptionnel et unique au niveau des différen- tes MFR de France pour une qua-



100 % de réussite aux examens pour ces jeunes. PHOTO B. G.

rantaine de jeunes. C'est le « tout ou rien » pour ceux qui ne suivent pas le contrôle continu. Cette cé- rémonie était aussi un prétexte de se revoir car, pour la MFR, le « vivre ensemble » ne s'arrête pas au di- plôme. Il se poursuit non seule-

ment au cours de l'apprentissage mais aussi après, les anciens étant toujours les bienvenus au sein du pôle, certains devenant même maîtres de stages par la suite ou parents de futurs apprentis.

B. G.

D''UN BOURG À L'AUTRE

Une formation professionnelle pour un cuisinier



Pascal Loret très motivé pour poursuivre ses études vers un bac pro. PHOTO JEAN-LOUIS MATHIEU

ISLE VERN SALEMBRE EN PÉRI- GORD Un contrat d'apprentissage a été signé entre la Maison familiale ru- rale (MFR) de Ribérac et Pascal Loret. Le jeune homme est agent de la cui- sine centrale en contrat d'avenir de- puis trois ans. La Communauté de communes Isle Vern Salembre