

- ✍ **Edito**
- ✍ **A la une : Le numérique dans la formation**
- ✍ **Au cœur de la MFR**
- ✍ **Nos formations :**
  - Le coin des 4èmes/3èmes
  - Quoi de neuf chez les BAC PRO SAPAT
  - Du côté des BAC PRO Vente
  - Regard sur les CAPA Sapver
  - Un œil sur les BTS DATR
- ✍ **Que sont-ils devenus ?**
- ✍ **Nos jeunes ont du talent**
- ✍ **Séquence souvenir**
- ✍ **Infos Diverses**
- ✍ **La MFR dans la presse**

## Edito

On le sait depuis 20 ans maintenant, le numérique prend de plus en plus de place dans la vie des français. Le monde de la formation n'échappe pas à cette révolution. Internet, les smartphones, les tablettes et les réseaux sociaux ont changé notre façon de nous informer, de se côtoyer, notre rapport au savoir. Et à la MFR de La Capelle ? Depuis la rentrée, la classe de CAPa SAPVER fait office de test pour le livret d'alternance numérique, mis en place par l'équipe pédagogique à partir de la plateforme Walter (créée par les MFR). Au delà des cours d'informatique, le numérique prend place dans d'autres matières pour des recherches (en sciences, en histoire), les exercices en ligne en maths ou en français. Notre réflexion aujourd'hui est de concilier la formation professionnelle et toutes ces innovations, pour améliorer la réussite des jeunes mais aussi veiller à une bonne utilisation de ces moyens de communication. Un groupe de travail s'est réuni en janvier pour lancer des pistes de projet. C'est aujourd'hui une des priorités de la MFR pour continuer à évoluer avec les jeunes, le monde professionnel et notre société.

Samuel BOUCHER

## A la une : Le numérique dans la formation

Voici 7 mois que la nouvelle classe de CAPa SAPVER 1<sup>ère</sup> année expérimente notre plateforme numérique de FOAD. Aujourd'hui, cet outil de lien et de partage est exploité par les jeunes, les familles et les formateurs afin d'échanger sur le ressenti du jeune, sa place dans la formation, des activités réalisées en stage et d'anticiper les retours en formation. Pour cela, un carnet de liaison numérique individuel est dédié à chaque jeune ainsi qu'aux responsables légaux. Grâce à ce dispositif, un bilan de chaque période d'alternance est réalisé : cours, visites et interventions, point sur la vie collective, questions à la MFR, activités réalisées en milieu socioprofessionnel... et bilan du formateur (résumé de la semaine, pistes d'amélioration...).

Cette plateforme, utilisable sur Internet et directement en application Smartphone (Android / Ios), est basée sur les moyens de communication que les jeunes apprécient. Cette 1<sup>ère</sup> période d'évaluation nous permet de certifier que le numérique, utilisé à bon escient, ne remplace pas les échanges en vis-à-vis mais renforce la communication autour du jeune et avec lui. Cette pratique n'est pas chronophage et ne rompt pas la période de rupture de l'alternance.

Pour conclure, notre défi pour la rentrée scolaire 2018 / 2019, est de réussir à inclure davantage les maîtres de stage en leur présentant l'outil au travers notamment d'un guide d'utilisation, puisqu'une partie du carnet de liaison numérique leur est d'ores et déjà réservée.

FOAD : Formation Ouverte et à Distance

Olivier Philippe

## Au cœur de la MF !

### L'équipe cuisine et les repas !



Benoît et Sabrina au service du repas de midi

A l'occasion de ce numéro n°147, nous avons choisi de vous présenter l'équipe cuisine. Dirigée par Benoît, notre maître de maison, elle se compose de Sabrina, Pascale, Emilie et Nelly. Notons que l'équipe est aussi chargée de l'entretien de la maison.

Concernant les repas, cela commence par l'élaboration des menus nous dit Benoît. "Avec l'aide de François de la société API, nous établissons les menus et passons les commandes". Une fois les aliments livrés, il faut passer à la réalisation des repas. Il faut compter 3 à 4 heures de travail pour le repas du midi. "On s'y met dès 8 heures après le petit déjeuner". "On commence par les entrées, le fromage et les desserts...puis on attaque le plat chaud".

Même travail, pour Emilie qui s'occupe des repas du soir avec Nelly. Rendez-vous avec l'équipe cuisine dès le matin pour le petit déjeuner, puis le déjeuner, le goûter et le repas du soir. Une partie importante de la vie de nos apprenants.

## Nos formations

### Le coin des 4èmes - 3èmes

#### Les 4èmes s'engagent pour les animaux et la SPA

C'est à travers plusieurs temps forts que les 4èmes ont décidé d'aider la SPA d'Hirson et de défendre la cause animale. C'est d'abord une collecte qui a été organisée à Carrefour Market de La Capelle avec des temps de présence au magasin. Tout en menant des recherches sur l'histoire et le rôle de la SPA, les jeunes sont allés distribuer les denrées collectées (l'équivalent de 2 caddies) à la SPA d'Hirson. Ils ont, à cette occasion, promené les chiens.

Un projet mobilisateur, qui a permis de révéler des personnalités et de découvrir les jeunes sous un autre jour.



Un chien à adopter !



En pleine observation

### Quoi de neuf chez les BAC PRO SAPAT :

[Page Facebook "Stage Européen Pologne"](#)

#### Découverte du Louvres-Lens et de la mine de Lewarde

Désireux de rendre les jeunes curieux dans leur formation, les 1ères SAPAT ont à ce titre découvert deux lieux célèbres des Hauts de France. D'abord une visite au musée du Louvres-Lens, dans le cadre du cours d'ESC, afin de découvrir le monde des arts. Ensuite, la visite de la mine de Lewarde a permis aux apprenants de comprendre les conditions de travail des mineurs et ce dans le cadre du cours d'histoire sur la condition ouvrière. Une journée riche en apports culturels et historiques.

### Du côté des BAC PRO Vente

#### Des crêpes pour valider des compétences !

Dans le cadre de leurs cours, les apprentis vente 1ère année ont eu l'occasion de proposer aux élèves présents à la MFR, une animation dégustation. Afin de pouvoir fêter la Chandeleur, nos apprentis ont mis en avant leurs différents talents culinaires tout en respectant les règles d'hygiène et les différents techniques de vente. Cette activité a permis à nos apprenants de passer un moment convivial, tout en savourant les préparations culinaires : crêpes, gaufres et jus de fruits.



## BROCANTE

SAMEDI 9 JUIN DE 9H00 A 17H00  
Parc de la MFR de La Capelle  
Restauration et jeux enfants



Organisé par les jeunes de CAPA SAPVER

IPNS MFR

### Regard sur les CAPa Sapver

#### Une brocante en approche !

Dans le cadre du MIP (Module initiative Professionnelle) les CAPA SAPVER ont pour projet d'organiser une brocante. Cet événement leur permettra de mettre en pratique l'accueil, l'accompagnement des personnes et la vente. Ces aspects sont importants pour les jeunes de cette filière.

Ils développent des compétences comme travailler en équipe, gagner en l'autonomie et prendre confiance en soi.

La brocante aura lieu le samedi 9 Juin 2018, de 9 heures à 17 heures dans le parc de la MFR de la Capelle. Toutes personnes désirant exposer peuvent contacter la MFR de la Capelle au 03/23/97/21/33.

## Un œil sur les BTSA DATR

### **Le consommer local ! Un projet de territoire !**

Le 16 mai 2018, à L'hippodrome de La Capelle se tiendra une conférence sur le consommer local destinée aux responsables de collectivité et aux producteurs. Cet événement est co-organisé par le pays de Thiérache et les BTSA 2ème année. Le travail a démarré en septembre et s'intègre dans le module M55 (Conduire un projet en territoire rural). A cette occasion, les BTSA 1 présenteront une vidéo dans le cadre du MIL (Module d'Initiative Locale). Un projet de grande envergure qui va mettre en avant l'adéquation du BTSA DATR avec les territoires ruraux.



Les BTSA DATR 2ème année

## Que sont-ils devenus ?

Passionnée par son métier, on peut le dire de Sophie. Passée par la MFR de 2002 à 2006 et après un BEPa Services Aux Personnes et un BAC PRO Services en Milieu Rural, elle passe le concours pour devenir aide soignante.

Après 2 ans de formation, elle est embauchée au centre hospitalier d'Hirson, comme aide soignante.

"C'est un métier passionnant" nous dit-elle. "C'est exigeant, mais être utile aux autres me donne entière satisfaction".

Toujours attachée à la Maison Familiale, elle revient régulièrement présenter son métier aux apprenants, lors de forums ou d'interventions. Elle transmet des messages importants aux jeunes : Le respect des procédures, la bienveillance et la passion du métier.



Sophie (2ème à gauche) en tenue de travail

## Nos jeunes ont du talent !

### **Estelle et les chevaux, entre passion et métier !**

Estelle est apprentie en BTSA DATR 2ème année. Elle pratique l'équitation depuis 12 ans. "Je pratique l'équitation depuis mes 7 ans, passionnée j'ai voulu faire mes études dans le monde du cheval".

Elle a donc en 2014 intégré un BAC PRO CGEH à la MFR du Cateau. Désireuse de poursuivre son cursus, elle intègre le BTSA DATR, tout en restant à la MFR du Cateau qui devient son lieu d'apprentissage. Elle s'occupe notamment des projets qui tourne autour de l'équitation. Elle a ainsi participé avec un groupe d'élève au Longines Masters de Paris.

Souhaitant allier sa passion à son travail, elle voudrait "organiser des événements autour du monde du cheval". Elle pratique encore assidument l'équitation : "Dès que je peux, même si j'ai moins le temps qu'avant".



## Séquence souvenir...Le 40ème anniversaire de la MFR

C'est en novembre 1998, que fût célébré le 40ème anniversaire de la Maison Familiale. 800 personnes avaient pris place dans la Halle Michel Flandre de La Capelle pour assister aux festivités.

Un spectacle réalisé par les jeunes était le fil conducteur de cette soirée où l'équipe et les administrateurs s'étaient investis pour la réussite de cet évènement.



Réunis autour du gâteau d'anniversaire



Les jeunes en action

## Infos...

- 🌀 **Rendez-vous le samedi 09 juin 2018 (de 9 h à 18 h) pour la fête des familles, la porte ouverte et notre brocante...Venez découvrir les locaux et nos formations tout en vous amusant !**
- 🌀 **Les travaux du futur internat vont démarrer à l'été...16 mois seront nécessaires à sa construction.**
- 🌀 **Retrouvez les BAC PRO Vente de produits alimentaires, à l'hippodrome international de La Capelle pour le marché du terroir, le mercredi 12 juin de 12 h à 16 h.**
- 🌀 **Une étude sur la gaspillage à la MFR montre que 282 Kg de nourriture ont été jetés en 1 mois. Une réflexion s'engage sur ce thème entre tous les acteurs de la MFR. Le prochain numéro de la Feuille vous présentera ce projet en détail.**

## La MFR de La Capelle dans la presse

### Le projet de béguinage étudié de près

#### SAINS-RICHAUMONT

Elle sont étudiantes, s'investissent et souhaitent développer leur territoire de cœur. Elles, ce sont les élèves de la classe de 1<sup>re</sup> année de BTS Développement et animation des territoires ruraux à la Maison Familiale et Rurale de La Capelle. En partenariat avec la municipalité de Sains-Richaumont, leur groupe, composé d'Abeline Gaspard, Amélie Sannier, Émilie Migrenne, Marie-Laure Menus, Tressy Thomas et Cindy Roignant, effectuent un diagnostic de viabilité pour le projet de béguinage dans la commune. Alternative au maintien à domicile et à l'établissement d'hébergement pour personnes âgées (Ehpad), le béguinage offre un cadre de vie adapté aux personnes âgées. Il a une vocation sociale et accueille des personnes âgées aux revenus modestes. Sains-Richaumont envisage la réalisation de



Cindy Roignant est la chef de l'étude de viabilité de béguinage à Sains-Richaumont.

20 logements de type T2 et T3. Depuis novembre, les étudiantes de la MFR plangent sur ce dossier. « Nous avons donc sondé les habi-

tants afin de savoir s'ils sont intéressés par ce projet », témoigne Cindy Roignant. Statistiques de l'Insee à l'appui, les élèves ont sondé, via un questionnaire dûment rempli, la population locale pour connaître l'âge moyen d'entrée en maison de retraite, le coût moyen du séjour selon les établissements privés ou publics et aussi les structures qui s'adressent aux personnes âgées et présentes sur le territoire. Fortement mobilisées, elles organisent le 19 avril en mairie de Sains-Richaumont une réunion publique sur ce thème, en présence des partenaires, dont la CAF de l'Aisne et la Mutualité sociale agricole (MSA). « L'objectif de cette réunion, c'est de recueillir les avis des personnes âgées et d'exposer les fruits de nos recherches », poursuit Cindy Roignant. L'endroit pressenti pour la construction de ce béguinage se situe près du pôle scolaire. ■

### La Maison familiale dévoile ses atouts

La journée portes ouvertes, le 17 mars, de la Maison familiale rurale, sera l'occasion de découvrir les formations qu'elle propose.



Pour les portes ouvertes du 17 mars à la MFR, ce sont les élèves qui vont accueillir et guider le public.

Révéler au jeune son potentiel et ses capacités en l'aidant à se construire, avec une boussole professionnelle bien orientée, est l'objectif de la Maison familiale rurale (MFR) de La Capelle, qui s'appuie pour cela sur une formation en alternance. Afin de mieux connaître ses filières et ses formations, ses formateurs et le personnel, et aussi son implication à l'échelle du territoire de Thiérache, l'association

## 229

Le nombre d'élèves que compte aujourd'hui la Maison familiale rurale de La Capelle.

Aujourd'hui, la MFR de La Capelle compte 180 élèves en formation initiale et 49 autres en formation apprentissage, bac et BTS compris. « Nous, on est sur les services à la personne et la vente en direction des publics seniors et petite enfance, tels qu'aide-soignante, infirmières, éducateurs spécialisés, travailleurs à domicile et aussi la grande distribution », ajoute encore Nathalie Vincent. ■  
Maison familiale et rurale, 12, place de la Demi-Lune 02260 La Capelle (tél. 03 23 97 21 33). Journées portes ouvertes le 17 mars de 9 à 17 heures non-stop.