

Edito

A la MFR de Plounevez-Lochrist, ce qui porte nos jeunes dans leurs réussites repose sur trois piliers fondamentaux.

Le premier c'est notre MFR, un établissement scolaire différent des autres, qui porte un regard singulier sur les jeunes qui choisissent de tenter la voie de l'alternance. Ce regard bienveillant, compréhensif et exigeant change de ce qu'ils ont pu connaître auparavant dans le milieu scolaire, les incite à l'effort et leur permet de retrouver le goût de se former, de travailler pour s'améliorer pour soi, pour son propre devenir. Ce regard ils le retrouvent en cours mais aussi à l'internat et dans les tous les temps de la vie résidentielle au contact de ceux et celles qui les accompagnent.

Le second pilier est le stage, qui va permettre à nos jeunes de découvrir enfin un autre cadre que celui de l'école. C'est d'ailleurs souvent leur première aspiration lorsqu'ils rejoignent notre MFR. Dans le cadre professionnel, ils découvrent de nouvelles règles, de nouveaux référents, un maître de stage, des collègues qui sont de nouveaux guides vers le monde des adultes et le monde du travail. Leur exemple est précieux dans la propre construction personnelle et professionnelle de nos jeunes. Et grâce à nos méthodes, ils vont pouvoir découvrir chaque année plusieurs environnements, s'enrichir de toutes ces situations vécues sur plusieurs semaines pour avoir le temps de les découvrir et d'y vivre une véritable expérience professionnelle.

Le troisième de ces piliers ce sont les projets. Les projets pédagogiques tout d'abord, menés avec les formateurs, qui permettent d'apprendre tout en faisant des choses intéressantes et concrètes et qui apprennent le sens et le besoin de l'engagement personnel pour arriver au bout des choses : les projets professionnels et de formation qu'ils construisent au long de leur parcours dans notre établissement et qui les propulsent vers de nouveaux horizons lorsqu'ils et elles le quittent. Et enfin, viennent s'ajouter à ceux-là tous les projets personnels qu'ils et elles se mettent à faire en reprenant confiance en eux, et en habitant petit à petit et de mieux en mieux ce monde qui n'est pas toujours aussi accueillant que notre MFR.

Ces trois piliers, vous allez les retrouver dans les pages qui suivent...

Etienne Lasserenne, Directeur

Lors du Foromap qui s'est tenu à Brest en janvier, Léa Couloigner, élève de terminale a reçu le prix du jeune méritant. Ce prix, constitué d'un diplôme et d'un chèque, récompense un jeune pour ses résultats scolaires et se veut aussi un encouragement à la poursuite d'études.

S'agissant de Léa, il couronne trois ans d'efforts, d'investissement et de travail sur le plan scolaire mais aussi professionnel.

« Je suis contente. Je ne savais pas que ça existait. Pourquoi moi plus que quelqu'un d'autre ? Je me sens honorée, oui.

Et je me suis aussi demandée : pourquoi donner un chèque à quelqu'un comme ça ? Mais j'ai la réponse, cette somme d'argent va m'aider à poursuivre mes études après le bac car elle va contribuer à payer les inscriptions aux concours des écoles d'auxiliaire de puériculture ainsi que l'année de prépa.

Je suis très contente et grâce à ce « coup de pouce », que je prends comme une récompense, je suis encore plus motivée pour continuer après le bac et m'orienter vers le métier qui me plaît vraiment : celui d'auxiliaire de puériculture. »



Séance d'entraînement au maquillage pour les élèves de troisième avant le carnaval

Dans ce numéro

- | | |
|---|-------|
| - Des élèves témoignent sur leur stage | p.2-3 |
| - Le lien social par la photo | p. 4 |
| - Mon insertion professionnelle grâce à la MF ! | p. 5 |
| -Le partenariat avec l'école Sainte Famille | p. 6 |
| - A venir | p. 6 |

« Je fais mon stage au restaurant « Les Voyageurs » à Plabennec. Je fais des gâteaux, la pâte pour les quiches, les entrées qui partent en salle. Ce qui me plaît dans ce stage ? Ben, la cuisine ! Mon père était boucher et m'a appris plein de trucs ! Quand j'étais petit j'étais toujours avec lui quand il faisait à manger. Et maintenant j'ai pris le relais à la maison et c'est moi qui fais à manger pour la famille.

Ce qui me plaît le plus dans mon stage c'est de faire les entrées, préparer les assiettes, présenter de jolies assiettes. Ce que j'aime le moins c'est faire la plonge mais il faut bien la faire !

A la maison je refais ce que j'ai appris en stage : des moelleux, des mousses, ... Je fais même du service à l'assiette pour ma famille !

Ce qui me plaît dans le métier de cuisinier c'est qu'il faut être précis, appliqué. J'aime travailler les produits, réfléchir à une présentation et créer de belles assiettes.

Avec mon maître de stage, ça se passe très bien ! Il m'apprend plein de choses. Il me reprend quand je fais quelque chose de pas très bien et il m'explique. Il me laisse aussi travailler tout seul, il n'est pas tout le temps derrière moi. Ça fait plaisir ! Je suis content d'avoir des responsabilités. Je ne pensais pas qu'on m'en donnerait autant ! Et maintenant je me sens à l'aise dans l'équipe. »

Arion

Elève de quatrième



« En quatrième j'ai fait mes stages dans une jardinerie, une boucherie et dans une entreprise d'électricité : en tout 18 semaines de stage sur l'année.

Cette année mon premier stage s'est déroulé chez un garagiste et le second aussi ! Mais dans un autre garage ! Mon père m'a suggéré de faire un stage en mécanique car j'adore les voitures et cela m'a beaucoup plu. Je souhaite donc être mécanicien, pour avoir peut-être un jour mon propre garage, et j'ai commencé à chercher un apprentissage pour l'année prochaine.

Au garage tout se passe très bien ! Au début, j'étais intimidé d'arriver dans le monde du travail, dans le monde des adultes mais ils m'ont tout de suite mis à l'aise.

J'ai de très bonnes relations avec mon maître de stage et l'équipe. Ils m'apprennent plein de trucs mais on ne parle pas que de mécanique.

On me laisse accueillir les clients, ce qui est un signe de confiance.

Par les stages j'ai pris confiance en moi : on arrive là, face à des gens qu'on ne connaît pas, on doit s'adapter à différentes personnes. On nous rend responsables. Je dois être concentré lorsque je répare une voiture car si je fais mal mon travail, la voiture peut alors devenir dangereuse.

On me fait confiance car on me laisse faire des tâches tout seul.

J'ai appris à être appliqué, consciencieux, à bien faire les choses.

Grâce aux stages je suis devenu manuel. Avant je pouvais rester sans rien faire : je faisais beaucoup de console, ce qui équivaut à ne faire ! Maintenant il faut toujours que je fasse quelque chose : m'occuper de mon scooter, aider mon père à réparer sa 2 CV, faire du bricolage, débroussailler, ... Je me lève beaucoup plus tôt !

Mes parents sont satisfaits car j'ai progressé : ils me trouvent actif et concentré dans ce que je fais.

Et mon père est content car je lui apprends plein de trucs qu'il ne connaissait pas et maintenant je fais plus d'activités manuelles avec lui. J'aide aussi ma mère à la cuisine.

Apprendre à être concentré en stage m'a appris à être plus concentré à l'école et du coup, j'ai des meilleures notes !

Ca, c'est cool ! »

Kevin

Elève de troisième



« J'ai fait mon stage dans une pâtisserie. Là, j'y ai appris à faire de la crème pâtissière, des éclairs, des croissants, des pains au chocolat, des galettes des rois, des cookies... Toute sorte de gâteaux !
Ce qui m'a plu ? Découvrir l'arrière de la boutique, voir comment c'est préparé. C'est impressionnant de voir tout ce qui se passe derrière la boutique, de voir le travail qui y est fait.
J'ai aussi découvert le travail minutieux des pâtisseries.
J'aime faire en quantité, voir comment est travaillée la pâte.
A la maison, j'ai refait des éclairs, des mousses au chocolat. Et là je partage avec les gens autour de moi comment s'est passé le stage. J'ai envie de montrer que je suis intéressé à ce que je fais.
Mon maître de stage est très bien. Il me donne des conseils. Il me fait de plus en plus confiance. Au début je ne faisais que les sandwiches et maintenant je fais aussi la décoration des gâteaux. Il me donne plein de choses différentes à faire : je suis étonné, et surtout content, car je ne pensais pas que l'on m'aurait fait autant confiance.
Ce stage me prouve que je suis capable de faire les choses, il m'a donné confiance en moi, plus, en tout cas, qu'avant. Car je me disais que j'étais un flemmard.
Sur les 6 semaines de stage, j'en ai fait 3 et j'ai déjà bien évolué. Je suis devenu plus soigneux. Je suis aussi content de voir que je retiens bien les recettes.
Ca fait plaisir à mes parents de voir que je suis autant investi : j'en parle tout le temps à la maison !
Le matin je veux partir le plus vite possible de la maison pour être le plus tôt possible en stage. Je me réveille à 5h du matin pour prendre le petit-déjeuner avec mon père et qu'il m'amène le plus tôt possible en stage.
J'ai découvert le métier de pâtissier et c'est ce que je veux faire plus tard. »

Cédric
Elève de quatrième

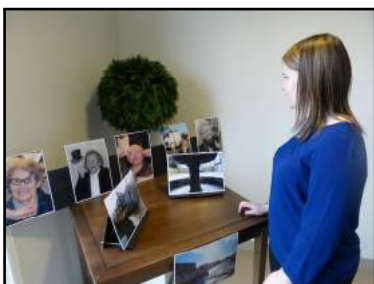
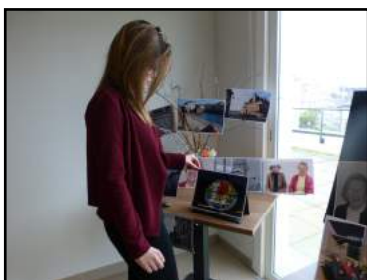
« J'ai fait mon stage à Weldom à Lesneven.
J'y ai fait de la mise en rayon, la prise et la réception des commandes, la caisse, l'inventaire, ...
J'ai beaucoup aimé être en contact avec les gens, apprendre de nouvelles choses, apprendre le travail en lui-même.
Avant d'aller en stage je ne savais pas ce que c'était de travailler. J'ai appris la notion de travail.
J'ai découvert le monde du travail.
J'ai été facilement et rapidement intégrée.
Au début, j'ai eu du mal à renseigner les clients mais c'est normal ! Au milieu du stage j'avais déjà repéré tous les rayons et à la fin j'étais à l'aise pour renseigner les clients, je connaissais les rayons et leur contenu par cœur.
J'avais de très bonnes relations avec mon maître de stage. L'équipe de travail était très gentille et m'a tout de suite accueillie. Les employés étaient toujours présents lorsque je posais une question.
J'étais contente car de suite j'ai vu que c'était pas un stage où je n'allais pas ne rien faire et juste regarder.
Par ce stage je peux dire que j'ai appris à grandir, il m'a apporté de la maturité. J'y ai appris à utiliser mes 10 doigts. Les adultes m'ont donné une grande confiance.
Et maintenant je suis moins timide. J'ai un contact plus facile avec les adultes.
J'ai appris à ne pas faire la tête tous les jours car le matin, en arrivant en stage, je ne pouvais pas faire la tête, il fallait être souriante. »

Chloé
Elève de quatrième



« J'ai fait mon stage au Magasin Vert à Lesneven.
J'y ai fait beaucoup de choses : la caisse, refaire les rayons, emballer les fleurs, le facing, pointer les marchandises, ...
J'ai beaucoup aimé être à la caisse, le contact avec la clientèle.
Au début j'étais intimidée par les clients mais plus ça allait, mieux c'était.
Avec l'équipe de travail, il y avait une bonne ambiance, c'était cool. J'ai été bien intégrée, bien encadrée. Le personnel m'a beaucoup aidée même pour le travail personnel, pour les devoirs. On parlait beaucoup et de tout ! Mon maître de stage m'a appris qu'au magasin il fallait être comme au théâtre, c'est-à-dire être quelqu'un d'autre, jouer un rôle.
Au fur et à mesure du stage j'ai pris confiance en moi, je suis moins timide, plus à l'aise avec les adultes.
Aussi maintenant, dans mon deuxième stage qui se passe chez un traiteur, j'arrive à davantage dire les choses, à poser des questions. Je suis différente (en mieux !) : je parle plus qu'avant. »

Marie
Elève de quatrième



Le lien social par la photo

« Dans le cadre de notre action professionnelle, nous avons décidé de mettre en place une semaine photo à la résidence Fleur de Lin à Landerneau. Nous voulions proposer quelque chose d'original et la photo est un thème très agréable, elle permet de se divertir, d'échanger et de garder des souvenirs.

Cette action s'est déroulée sur 5 jours.



Lundi

Tout d'abord un diaporama sur la Bretagne que nous avons nous-mêmes réalisé, a été l'occasion de nous présenter et d'établir un premier contact avec les résidents. Le principe était de leur faire deviner, sous forme ludique, les endroits représentés sur les photos.

Mardi

Nous avons pris en photo les résidents qui le souhaitent. Certains étaient intimidés et pour ce soit plus facile pour eux, et aussi pour que les photos soient plus rigolotes, nous leur avons proposé de porter des accessoires (moustaches, lunettes, chapeaux, ...)

Mercredi

Cette journée a été consacrée à la fabrication de supports photos (chevalets, supports en galets, ...) pour la future exposition.

Ce jour-là avait lieu également le goûter des anniversaires du mois de janvier qui a fait l'objet d'autres photos.

Jeudi

Nous sommes allés en sortie avec les résidents dans la ville de Landerneau afin de prendre des photos d'endroits choisis par eux.

Vendredi

Tout au long de la semaine nous avons filmé différents endroits de la résidence et les animations qui y sont proposées. Nous en avons réalisé un film « la vie à Domitys ». Celui-ci est passé sur la télévision dans la grande pièce de vie et a ainsi permis aux résidents et à leurs familles de voir comment se déroulait la vie à la résidence.

L'exposition, constituée des photos prises dans la semaine et d'appareils photos anciens, s'est ouverte à 14h.

Nous avons offert à chaque résident une photo-portrait d'eux.

Nous avons été très bien accueillis à la résidence, que ce soit par les résidents ou par le personnel.

Les résidents ont beaucoup aimé cette semaine d'animation car cela changeait de ce qui est proposé habituellement.

Et l'exposition qui ne devait durer qu'un week-end est restée en place une semaine à la demande du personnel et des résidents.

Nous sommes très contents de ce que nous avons réussi à mettre en place, nous ne pensions pas que cela plairait autant !

Nous avons ainsi découvert quel bel outil est la photo car elle laisse des souvenirs, oui, mais elle est aussi l'occasion de discuter, de rigoler, de créer du lien. »



Axelle, Florian, Laurie, Océane
Élèves de Terminale

Les études, mon orientation, mon insertion professionnelle grâce à la MF !

« Une expérience comme celle-ci c'est tout le meilleur que je peux vous souhaiter, Il faut la vivre pour y croire !

Mon aventure commence il y a 10 ans, le jour où j'ouvre les portes de la maison familiale à Plounevez. J'étais alors en seconde SMS (Sciences médico-sociales) et venais de réaliser que ce n'était pas pour moi.

Il m'aura suffit d'Un échange avec une formatrice pour basculer vers la maison familiale, le changement, l'alternance. Une décision qui fait un peu peur mais qui m'a permis de me prendre en main, de choisir ce que je souhaitais devenir.

Après mon bac pro j'ai été embauchée dans une structure de quartier sur Brest en tant qu'animatrice.



Pendant ces 4 années de scolarité à la MFR le soutien incontesté

des formateurs m'a permis de grandir mais aussi de me remettre en question. Il a fallu varier nos lieux de stage. Chacun d'entre eux m'a apporté une expérience en matière de rencontres, d'apprentissage, de techniques, de valeurs. Tout ce qui a contribué à faire de moi aujourd'hui une professionnelle épanouie, décidée à aller de l'avant et à démontrer que oui, l'on peut réussir autrement !

Aujourd'hui je reprends mes études 6 ans après avoir obtenu mon BEPA services aux personnes et mon bac pro service en milieu rural, et bien sûr ce sont des études en alternance car cela ne pouvait pas s'imaginer autrement !

Je me lance donc dans un BPJEPS (Brevet Professionnel de la Jeunesse, de l'Éducation Populaire et du Sport), spécialité "Animation Sociale". La formation est intense, intéressante et enrichissante !

S'il y a 6 ans ma seule envie professionnelle était de me consacrer au secteur enfance aujourd'hui je me rends compte qu'il y a plein d'autres secteurs dans lesquels je souhaite animer. Je suis confrontée aujourd'hui à un public qui a des besoins et des attentes. C'est là qu'intervient mon vécu d'ancienne stagiaire de la MFR : que ce soit auprès d'un public d'enfants, de jeunes, adultes, de seniors ou d'handicapés j'ai pour chaque public une expérience de stage déjà vécue lors de mes études à la Maison Familiale, ce qui m'aide énormément pour ma formation ainsi que pour mon travail. Je suis toujours aussi certaine de ne pas m'être trompée de voie. Et je peux aussi affirmer que nos ambitions, notre motivation et le sens que l'on donne à nos actions, nous aident chaque jour un peu plus à nous faire avancer et progresser et nous permettent ainsi de décider librement de l'orientation que nous souhaitons donner à notre Métier, celui que l'on fait par plaisir et que l'on souhaite partager ! »

Aurélie

« J'ai effectué un Bac pro SAPAT (Services Aux personnes et aux Territoires) à la MFR de Plounevez Lochrist.

C'est une école où les matières sont très différentes de l'enseignement général.

Nous avons les matières professionnelles qui sont vraiment ciblées sur les services à la personne, avec également beaucoup de pratiques notamment en "Sciences et techniques professionnelles" (TP santé, cuisine, entretien des locaux).

Ce qui est toujours plus plaisant que de n'avoir que de la théorie. On a la possibilité de découvrir plusieurs professions grâce aux nombreux intervenants qui viennent nous parler de leur métier, grâce aux visites de structures mais surtout grâce aux stages ! Ce qui m'a attiré dans cette formation est l'alternance. Cela me paraissait le plus adapté pour me préparer à la vie professionnelle. Grâce aux stages j'ai découvert le monde du travail, ainsi que les attentes d'un employeur.

J'ai également beaucoup appris sur moi-même, en particulier l'humilité : je pense être encore plus respectueux des gens dans le besoin, dans la détresse ou dans la souffrance.

Les stages m'ont aussi permis d'avoir des approches différentes des conditions et méthodes de travail.

J'ai donc passé mon bac pro en Juin 2014 sachant déjà ce que j'allais faire par la suite. Après l'obtention du bac, je me suis dirigé vers une formation d'ambulancier. Ce qui m'attire dans ce métier, c'est la gestion du stress lors des interventions et la relation avec les patients qui ont souvent besoin de parler, de se confier. Et puis il me fallait également un métier qui bouge, car je suis "speed" : je me voyais mal dans un bureau ! Cela va maintenant faire 1 an que je suis diplômé. J'ai de suite été embauché en CDI dans une société d'ambulance. Je pense que mon expérience en tant que stagiaire à la MFR a pris beaucoup d'importance sur mon CV et a déterminé mon embauche. En effet, en tant qu'ambulancier nous travaillons autant avec les enfants, les adultes, les personnes âgées, ainsi que les personnes handicapées, qui sont les différents publics que j'ai côtoyés lors de mes stages à la MFR.

Chaque matin, chaque nuit, je sais pourquoi je me lève, et ça c'est le principal ! »

Tanguy



Porté par une belle dynamique, le partenariat entre la Maison Familiale et l'école Sainte Famille, reste toujours actif.

Actions d'animation pour les grands et apprentissages pour les petits sont les maillons essentiels de celui-ci.

Cette année, pour le lien social, qui portait sur l'équilibre alimentaire, les élèves de Première ont animé différents ateliers auprès d'enfants de classes de ...

Les élèves ont su faire preuve de beaucoup de pédagogie dans leurs explications et d'attention aux questions posées par les enfants.

Et c'est non sans fierté que chaque enfant est reparti de la MFR avec une boule de pain qu'il avait lui-même fabriquée dans le courant de l'après-midi.

Par la suite, un petit déjeuner (équilibré, bien sûr) a été partagé entre petits et grands à l'école Sainte Famille.

Cette collaboration se poursuivra au mois de mars : pour le carnaval les élèves de troisième maquilleront les enfants et au mois d'avril ce sera l'entrée en scène des élèves de seconde pour l'heure du conte.



Des visites d'étude et des intervenants pour découvrir le monde professionnel !

La classe de quatrième :

Visite de la laiterie Even, d'une serre de fleurs et légumes

La classe de troisième :

Visite de l'EHPAD de Plouescat, du centre de secours de Plouescat, d'une exploitation porcine

La classe de seconde :

Visite du service de restauration du centre hélio marin de Perharidy à Roscoff

La classe de première :

Visite de l'ESAT de Landivisiau et du camping Yelloh villages de Carantec

La classe de terminale :

Intervention de O2, entreprise de services à domicile

Intervention de l'ALDS de Cléder, association d'aide à domicile



La classe de première en visite au CLSH de Plouguerneau

Et aussi... A venir

- Thème sur la gastronomie bretonne avec un goûter et un kig ha farz pour la classe de quatrième
- Passage du PSC1 et de l'ASSR pour la classe de troisième
- Heure du conte pour la classe de seconde
- Journée sport adapté pour la classe de première

PORTES OUVERTES
Le 20 mai de 17h à 20h