

Saveurs et terroirs (Ép.4)

## CFA MFR Le Fontanil : une longue histoire de formation professionnelle et humaine

Si les élèves intègrent le CFA MFR Le Fontanil pour se former et préparer un diplôme en alternance, ils évoluent également dans une structure, à Saint-Alban-Leyse, qui leur permet d'apprendre le vivre-ensemble, la cohésion de groupe, le respect et la valorisation de chacun. C'est sur cette base que sont formés les salariés et citoyens de demain.

Par Le Dauphiné Libéré - Hier à 00:00 - Temps de lecture : 3 min



Le CFA MFR Le Fontanil, à Saint-Alban-Leyse. Photo Le Fontanil

Notre série consacrée au savoir-faire des bouchers du territoire, avec l'Union des bouchers, bouchers charcutiers traiteurs de Savoie / Épisode 4.

Se former au Centre de Formation des Apprentis Le Fontanil, c'est un travail en triangle entre le CFA, le jeune et sa famille, et l'employeur. Une synergie qui permet de suivre et d'encourager les jeunes dans leur apprentissage. Sur l'année scolaire, 12 semaines sont consacrées aux apprentissages en classe, enseignement général et technique, le reste se fait en entreprise. Pour intégrer une des formations proposées au sein du Fontanil, il faut passer un entretien individuel et surtout avoir un employeur prêt à former un apprenti dans sa structure pour les deux années qui suivent, voire plus si le jeune souhaite se spécialiser.

## Boucher, un métier qui a su évoluer

Depuis environ cinq ans, la demande dans les métiers de bouche est de plus en plus importante. La filière boucherie/charcuterie/traiteur n'échappe pas à cette tendance. Un gros travail de communication a par ailleurs été fait pour valoriser le métier de boucher. Fini le cliché du tablier tâché de sang. D'ailleurs, l'un des critères de notation lors des examens pour les apprentis est la propreté du travail effectué, en chemise blanche et qui doit le rester. Le métier n'est pas réservé aux hommes puisqu'il attire également un public féminin. Elles sont d'ailleurs plusieurs à se former au sein du CFA. Car la boucherie, c'est aussi un travail de finesse et de créativité.

Le nombre d'apprentis est étroitement lié au nombre d'employeurs prêts à les employer. L'Union des Bouchers de Savoie est par conséquent l'un des partenaires privilégiés du CFA. Régulièrement, d'anciens apprentis du centre recrutent des jeunes pour les former. Offres d'apprentissage ou d'emploi sont également répertoriées sur le site du CFA/MFR Le Fontanil.

## De nouvelles filières à la rentrée 2021

De nouvelles formations vont voir le jour dès la rentrée prochaine : la première, à destination des adultes demandeurs d'emploi pour se former en tant que boucher et passer un CAP en 1 an. La seconde a été créée sous l'impulsion des professionnels qui ont fait remonter leurs besoins en agents de restauration en collectivité, des postes que l'on retrouve dans les établissements scolaires ou encore les maisons de retraite, par exemple. Un secteur d'activité qui ne cesse de croître et pour lequel les futurs apprentis seront formés en 1 an.

Enfin, avant le début de la pandémie, Le Fontanil avait lancé un programme ERASMUS PRO où les bouchers ont la possibilité de se former à d'autres techniques dans des pays étrangers. Un programme qui se mettra en place dès que les conditions le permettront.

### *Les formations des métiers de bouche au CFA MFR Le Fontanil*

Le Fontanil forme en alternance à 7 métiers de l'alimentation et de la restauration sur 2 niveaux de diplômes : la formation par apprentissage et la formation professionnelle d'adultes : boulanger, pâtissier, chocolatier (en spécialisation après le CAP de pâtissier), boucher, charcutier/traiteur, (après avoir passé un CAP de boucher ou cuisinier), cuisinier et agent de restauration. Ce dernier métier est tout nouveau dans l'offre de formation et ouvrira ses portes à la rentrée prochaine, si le nombre d'inscrits est suffisant.

Quatre autres formations sont également proposées en 1 an depuis cette année : les CAP pâtissier, cuisinier, chocolatier/confiseur et services de la restauration. Une offre créée afin de répondre aux nouveaux besoins du monde professionnel.

Pour être complet sur les formations proposées, celle de « service et commercialisation en hôtel-café-restaurant » consiste en un CAP dispensé en seulement 1 an et qui peut être poursuivi par un Brevet Professionnel. Il s'agit d'une formation très demandée sur le marché du travail.

#### **Pour en savoir plus**

Tél. 04 79 33 10 24.

<https://mfr-fontanil.fr/>

<https://www.facebook.com/CFALEFONTANIL>