

Maître et maîtresse de maison de MFR

Un métier qui se redécouvre et de nouvelles opportunités de développement des compétences

Des missions clefs au cœur du projet d'éducation des associations MFR

- Une mission qui combine la recherche du bienêtre (individuel et collectif) et l'accompagnement vers l'autonomie des jeunes et des adultes en formation.
- Une mission technique et de gestion liée aux fonctions d'accueil, de restauration et d'hébergement.
- Une mission qui s'exerce au sein d'une équipe.

Un nouveau contexte de développement durable

- Des associations MFR s'engagent dans une démarche de responsabilité sociale des organisations (RSO) au travers du label Lucie.
- Une règlementation à la fois exigeante et toujours en évolution (pour exemple le loi dite « Égalim » du 30 octobre 2018).
- Un métier de maître et maîtresse de maison pleinement concerné par les enjeux de développement durable : recherche d'une alimentation saine et sûre, approvisionnement local, réduction du gaspillage alimentaire, ...

Une certification pour construire et attester de compétences spécifiques

Depuis l'origine, le métier de **maître - maîtresse de maison** est adossé à une certification portée par l'UNMFREO, « Cuisinier Gestionnaire de Collectivité » devenue aujourd'hui « Cuisinier Gestionnaire de Restauration Collective ».

Compte tenu des besoins de recrutement et de professionnalisation des nouveaux personnels occupant la fonction, les partenaires sociaux de la branche professionnelle des MFR réunis lors de la CPNEFP du 29 janvier 2020 se sont accordés pour considérer les parcours de formation préparatoire à la certification de « Cuisinier Gestionnaire de Restauration Collective » éligible, pour l'année 2020, au fond conventionnel institué à l'article XXVIII de la convention collective.

Une certification de niveau IV enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles. (arrêté ministériel du 9 avril 2018, publié au J.O. du 17 avril 2018)

▶ 3 blocs de compétences

PILOTER UN SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE

Construire un plan alimentaire et des menus

Mettre en place des protocoles d'hygiène

Gérer les approvisionnements

Gérer la production et la distribution

Encadrer et animer une équipe

PRODUIRE ET DISTRIBUER DES REPAS

Elaborer des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Assurer le conditionnement et la distribution des repas

Mettre en oeuvre une démarche développement durable

PRENDRE PART AU PROJET ET À LA VIE DE LA STRUCTURE

Accompagner l'amélioration du service restauration et prendre part à l'organisation de la vie quotidienne au sein de l'établissement

Développer des relations avec les différents acteurs

L'offre de parcours

1. Choisir le parcours complet

- Sous statut apprentissage
- Sous statut formation professionnelle continue

2. Préférer le parcours par étape

- Sous statut apprentissage
- Sous statut formation professionnelle continue

3. Accéder au parcours combiné : formation (cf ci-dessus) et VAE

La totalité de la certification peut être obtenue à l'issue d'un parcours complet ou par capitalisation de l'ensemble des blocs de compétences certifiés, - que cela soit par la voie de la formation ou par la VAE (validation partielle) - ou par cumul d'équivalences avec des blocs de compétences certifiés.

La certification se prépare aujourd'hui au sein de 8 MFR et CFP des MFR :

• Auvergne Rhône-Alpes - MFR de St-Etienne

38 Rue Paul Michelon 42100 SAINT ETIENNE 04 77 47 82 50

www. mfr-stetienne.fr

• Bourgogne Franche Comté - MFR Centre Yonne

1 Chemin d'Armeau 89330 VILLEVALLIER 03 86 91 12 15

www. mfrvillevallier.fr

• Bourgogne Franche Comté - MFR La Roche du Trésor

18 rue du Couvent 25390 ORCHAMPS VENNES 03 81 56 04 05

www. mfr-rochedutresor.com f formationsrochedutresor

Centre Ile de France - MFR Ascoux

Rue du Château 45300 ASCOUX 02 38 34 12 70

www. mfr-ascoux.fr

f MFRduPithiveraisAscoux



L'introduction des blocs de compétences dans les diplômes professionnels fait suite à la loi du 5 mars 2014 relative à la formation professionnelle, à l'emploi et à la démocratie sociale qui renforce la vocation certifiante de la formation continue et qui institue le compte personnel de formation (CPF).

À chaque bloc de compétences correspond une unité certificative du diplôme. Une personne qui a validé des blocs de compétences peut les capitaliser pour poursuivre son parcours de formation vers l'obtention du diplôme. Les blocs de compétences sont validés sous forme de certificats de compétences.

• Normandie - MFR Trun-Argentan

73, route de Mauvaisville 61200 ARGENTAN 02 33 35 75 76

www. mfrtrunargentan.fr

f mfr.trun

Occitanie - CFP des MFR des garrigues du Pic Saint Loup

377 chemin du Farjou 34270 CLARET 06 95 13 49 13

www. mfr-garriguesdupicsaintloup.fr f maisonfamilialeruralepicsaintloup

• Pays de Loire - CFP de Jallais

BP 7 - 49510 BEAUPREAU- EN-MAUGES 02 41 64 15 65

61: 11 : 4

www. cfdjallais.fr

f cfpjallais

• Provence Alpes Côte d'Azur : MFR de La Roque d'Anthéron

Quartier les Carraires - BP 15 - Chemin de la Dévalade 13640 LA ROQUE D'ANTHÉRON 04 42 50 41 27

www. mfr-laroque.com



Dispositifs de financements possibles	Conditions d'accès	Précisions
Fonds MFR conventionnels (FC-MFR)	Etre salarié.e d'une MFR ou d'un CFP des MFR	Ces fonds peuvent venir compléter d'autres prises en charges, sur coût pédagogique
Contrat de Professionnalisation	Possible pour un public assez large (< 25 ans et demandeur d'emploi sans conditions d'âge)	Durée formation entre 15% et 25% de la durée du contrat Prise en charge tutorat (forfait 6 mois à 230€, voire 345€ dans certains cas) Exonération de charges pour < 26 ans
Contrat d'Apprentissage	Possible pour public < 29 ans (ou sans limite d'âge pour personne en situation de handicap)	Durée formation > 25% de la durée du contrat Possible sur un seul bloc de compétences Aide unique employeur : 4125€ (année 1) + 2000€ (année 2)
Plan de compétences (PdC)	PdC de l'entreprise	Selon le plan de formation de l'entreprise négocié avec son OPCO. Salaire parfois pris en charge.
Formations C. Régional et P. Emploi	Selon les appels à projet	Aux conditions des ARE (allocation d'Aide au Retour à l'Emploi)
CPF	Sur l'initiative du salarié.e	Possible aussi sur un bloc de compétences
Co-financement	Un mixte de financements	A construire

