

Créée en 1948, la Maison Familiale Rurale de Pont-de-Veyle est reconnue pour ses formations dans le secteur des services (services aux personnes, restauration collective et commerciale). Sa pédagogie favorise la formation en alternance école/entreprise permettant ainsi l'apprentissage de la théorie et sa mise en pratique. L'établissement accueille 200 jeunes en formation et propose deux niveaux de formation : des classes d'orientation pour les jeunes souhaitant affiner leur projet professionnel, et des classes de professionnalisation pour les jeunes qui envisagent de travailler dans les secteurs du « sanitaire et social », du « tourisme accueil » ou de la « restauration commerciale et collective ».

L'établissement travaille avec les acteurs du territoire : la pédagogie de l'alternance que nous proposons s'appuie sur un réel partenariat avec les professionnels et les familles dans l'intérêt des jeunes en formation.

Classes accueillies :

- 4^{ème} et 3^{ème} EA (orientation)
- CAP Production et Service en Restaurations
- Bac Pro Services Aux Personnes et Aux Territoires
- CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance

www.mfr-pontdeveyle.fr

17 février 2022

MFR Pont de Veyle

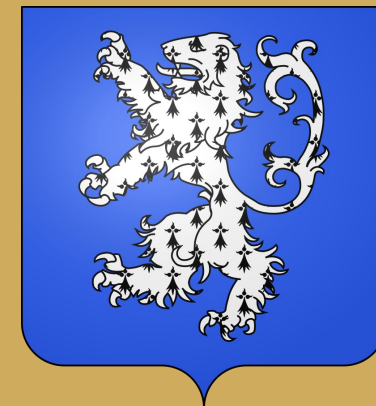
MENU

MFR

CULTIVONS LES RÉUSSITES

EHPAD

Bâgé-le-Châtel



CAP Production et Service en Restaurations

Douze élèves de 2^{ème} année ont préparé des plats spécialement pour vous.

Ils sont apprentis en restauration rapide ou collective. Réaliser un repas en textures modifiées est un véritable défi pour eux et ils ont donné le meilleur d'eux-mêmes car ils veulent vous faire plaisir !



Nous remercions chaleureusement Marylène DUSSOULIER pour avoir fait appel à nous ainsi que tout le personnel de l'EHPAD et le chef Dominique BOUILLOT qui est venu encadrer nos apprentis pour réaliser ce menu.

Stéphane GRANGER Christophe ROLLIN Aurélie MORETEAU
(formateur matières générales) (formateur matières professionnelles) (directrice)

Menu

Jeudi 17 février 2022

Apéritif de bienvenue

Gâteau de foie blond

Ballotine de volaille forestière et ses légumes d'antan

Fromage blanc

**Dôme de clémentines
de Corse et sa crème anglaise**

**Pain fourni par Les Saveurs du Pain de
Pont de Veyle**