

# Le Fontanil

CENTRE DE FORMATION AUX MÉTIERS  
DE L'ALIMENTATION ET DE LA RESTAURATION





Le Fontanil

CENTRE DE FORMATION AUX MÉTIERS  
DE L'ALIMENTATION ET DE LA RESTAURATION

## PROJET DE L'ASSOCIATION

JUIN 2020

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES



## HISTOIRE DU FONTANIL

---

L'association du Fontanil est née le 22 avril 1944 grâce à la comtesse De Ville De Tavernay propriétaire du domaine. Cette association était destinée au départ aux jeunes filles catholiques de la région lyonnaise afin de parachever leur formation professionnelle, morale et familiale.

En 1952, devant le peu de fréquentation au château, l'association chercha à s'associer à une autre ayant des buts similaires d'éducation pour les jeunes.

Le 11 mai 1954, à la suite d'une assemblée générale extraordinaire, une fusion est actée avec la **Maison Familiale Rurale de St Pierre d'Albigny**. Dans les jours qui suivent, cette dernière y transfère ses activités de formation agricole. Quelques années plus tard, vu à nouveau le peu de candidats, le Conseil d'Administration décida de changer de cap et se concentra alors sur les métiers de bouche.

Et depuis c'est toujours le cas !

# FORCES ET OPPORTUNITES



## FORCES

- Etat d'esprit de la maison : tout pour les jeunes!
- Dynamisme de l'équipe pédagogique
- Image de marque en pleine affirmation
- Un système comptable performant pour la conduire
- Un projet immobilier pour permettre son évolution
- Une maison en plein développement
- Nombre et qualité des formations aux métiers de bouche
- Résultats aux examens bons et constants
- Obtention du label qualité avec une note de 100%, RQPD
- Ouverture des jeunes aux mondes environnants
- Maison connue et reconnue
- Acteur incontournable en Savoie (seul CFA de ce type)
- Un véritable C.A. pour gérer la maison
- Un CA qui veut avancer avec l'équipe pédagogique
- Lieu unique en centre-ville



## OPPORTUNITÉS

- Réforme de l'apprentissage et financements bien ajustés
- Les branches professionnelles sont demandeuses de collaboration
- Obtention possible d'autres labels tels que RSO
- Possibilité d'obtenir des financements complémentaires auprès des branches professionnelles
- Beaucoup de formations adultes en demande (CQP, cuisine collective,..)
- Développement des programmes Erasmus PRO
- Attractivité des métiers proposés avec débouchés et salaires corrects
- Possibilités de trouver d'autres partenariats afin d'assurer notre « durabilité » financière
- Développement de notre visibilité auprès des acteurs économiques départementaux et les élus locaux
- Liens solides avec un CFA Canadien et développement en Italie

# VALEURS ET COMPORTEMENTS

---

## Quelles sont les valeurs et les comportements qui animent la maison ?

- Respect vis à vis de chacun
- Accueil familial basé sur le partage
- Responsabilisation : le « bien vivre ensemble » est une volonté
- Ecoute et aide
- Volonté de résoudre les conflits en respectant chacun
- Implication des moniteurs dans une relation constructive avec les jeunes
- Convivialité
- Valorisation de chacun





## DIFFERENCIATION

---



En quoi le Fontanil peut-il être différent des autres CFA de bouche?

- Humanité et réactivité
- Etablissement à taille humaine appuyé sur un réseau national reconnu
- Attractivité du Fontanil grâce à son image de marque
- Enseignement pratique et tangible avec un impact professionnel fort
- Nous sommes ancrés dans le tissu socio-économique savoyard

# À L'HORIZON 2025, QUE VOULONS NOUS ÊTRE / AVOIR ?

---

## Intégration dans le tissu économique

- Une référence départementale pour la qualité des programmes proposés et de notre enseignement.
- Un interlocuteur incontournable des branches professionnelles tout en agrandissant notre champ de partenaires.

## Devenir de la maison

- Accueillante et aidante pour les étudiants. Conviviale comme dans une maison à taille humaine. Nous continuerons à développer les valeurs humaines de respect, d'écoute et d'aide envers autrui.
- Etre exemplaire dans nos pratiques envers les jeunes, leurs familles et nos maitres d'apprentissage.



# À L'HORIZON 2025, QUE VOULONS NOUS ÊTRE / AVOIR ?

---



## Le Fontanil

- Un projet immobilier finalisé qui rend les services escomptés.
- Un établissement en parfait état avec des équipements à la pointe du progrès.
- Une stratégie marketing/communication qui impacte entreprises, acteurs publics / privés et donc les jeunes.

## Les équipes

- Un CA actif, tourné vers les challenges futurs, ayant un projet d'association à jour et mis en place année après année.
- Une équipe pédagogique soudée, formée en permanence et motivée par les buts à atteindre.



# QUOI FAIRE POUR ATTEINDRE CE BUT ?

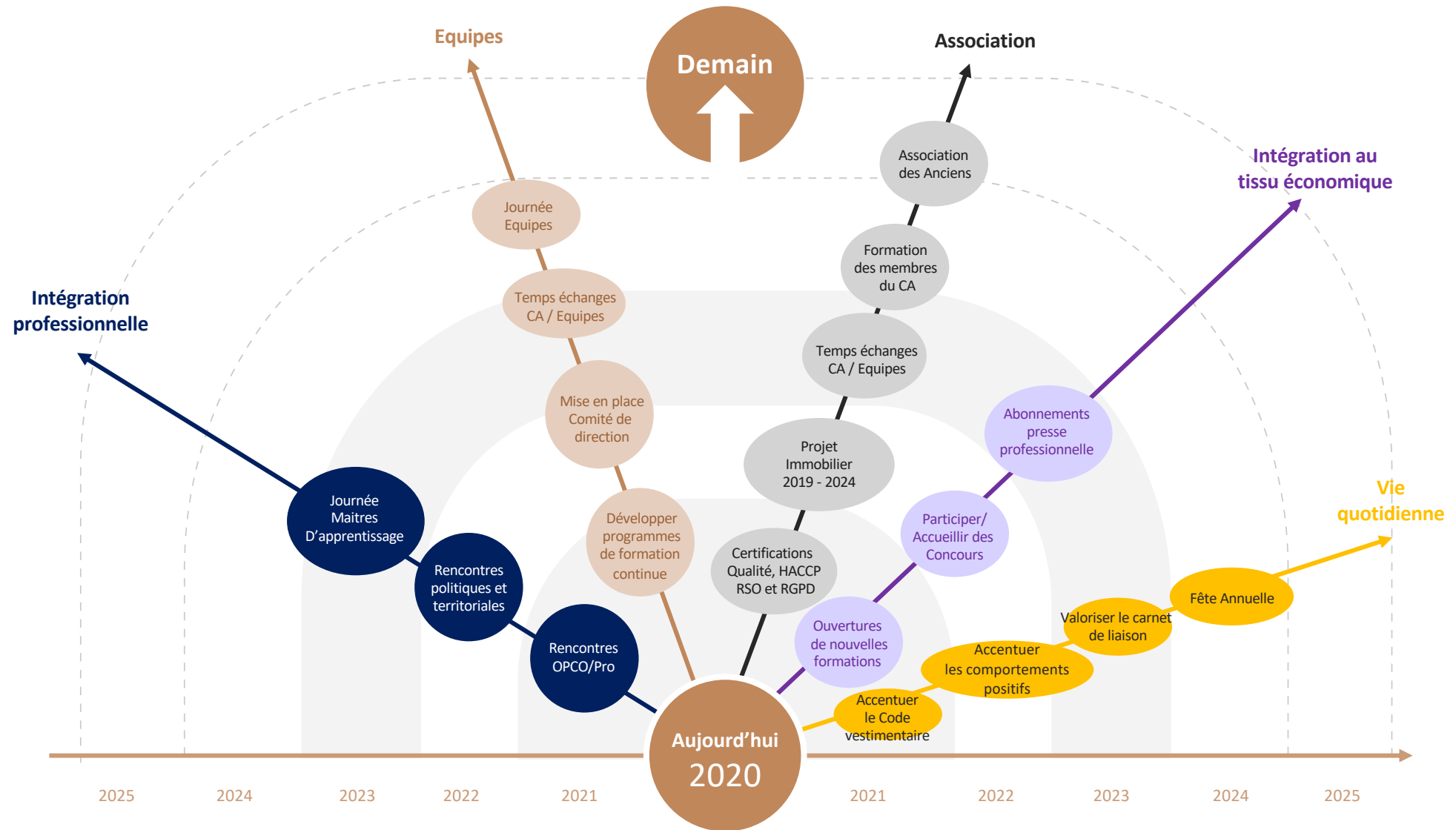
---

Pour l'atteindre nous devons agir dans la maison au niveau de :

- La vie quotidienne afin de créer du lien, du respect et de la fierté entre tous et toutes. Cela permettra d'affirmer notre **sentiment d'appartenance**.
- Des équipes afin d'en assurer la cohésion et de développer une **intelligence collective**.
- Du CA de l'association afin d'en assurer la cohérence et les compétences. Cela permettra de porter un **projet global partagé**.
- L'intégration dans le tissu économique local afin que le Fontanil soit reconnu comme un acteur fiable, de qualité, de **référence**.
- L'intégration aux branches professionnelles afin de devenir un **acteur incontournable** participant à leur développement.



# CARTE DE TRANSFORMATION DU FONTANIL





Le Fontanil

CENTRE DE FORMATION AUX MÉTIERS  
DE L'ALIMENTATION ET DE LA RESTAURATION

158 Rue de l'Église • 73230 Saint-Alban-Leysse

04 79 33 10 24 • [mfr.fontanil@mfr.asso.fr](mailto:mfr.fontanil@mfr.asso.fr)

[www.mfr-fontanil.fr](http://www.mfr-fontanil.fr)

La Région   
Auvergne-Rhône-Alpes

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES