



Info – Anchin

Numéro Spécial ALTERNANCE

N°6 – Mars 2016

www.anchin.org – 03 27 86 92 55



EDITO



Le 2^{ème} semestre est à peine commencé que toute l'équipe d'Anchin Formation prépare déjà le recrutement de la rentrée 2016. Cette période est importante pour nos effectifs de septembre prochain. Les forums et salons, les présentations dans les établissements scolaires de la grande Région se succèdent et se multiplient afin de faire connaître toute l'offre de formation en alternance que propose l'Institut d'Anchin (à découvrir en 4^{ème} de couverture). Nous nous inscrivons, cette année, dans un nouveau dispositif financé par le Conseil Régional. Il s'agit de l'IEJ (Initiative pour l'Emploi des Jeunes). Depuis septembre, Anne-Sophie Clausen formatrice/référente sur cette action, pour notre établissement, reçoit les NEET (jeunes sans formation, déscolarisés et sans emploi) pour les aider à trouver un contrat de travail en alternance. Sur 12 jeunes suivis entre octobre et décembre, 8 ont signé un contrat. Les résultats étant très positifs, d'autres jeunes continuent de s'inscrire sur ce dispositif qui devrait durer 2 ans. En ce qui concerne nos résultats aux examens de juin 2015, ils ont été plus que corrects et je souhaite, alors, à nos 38 apprentis et stagiaires de la session 2016, de réussir au moins aussi bien que leurs prédécesseurs.

Doriane Marlier

Responsable Anchin Formation

HEUREUX !



Le jour tant attendu par les apprentis et stagiaires est enfin arrivé le 15 janvier avec la remise des diplômes des BTS. En la présence de Monsieur Leterme, Directeur, de Madame Marlier, Responsable du centre de Formation et des formateurs, les nouveaux diplômés ont évoqué leur parcours. Beaucoup d'entre eux se sont dirigés vers une poursuite d'études, d'autres ont eu l'opportunité d'obtenir un CDI dans leur structure d'apprentissage. Une fois le diplôme à la main ils ont eu l'occasion d'échanger avec l'équipe enseignante, le tout dans un esprit convivial et chaleureux.

PAB 1

LA PETITE FERME

Dans le cadre de notre projet commercial, nous avons choisi d'organiser une ferme pédagogique. En premier lieu nous avons contacté les écoles aux alentours et avons trouvé un accord avec l'école Sainte-Anne de Somain pour intervenir lors de leurs portes ouvertes du 27 février 2016. Ensuite une recherche nous a emmenés à la Ferme Bauduin de Tilloy-lez-Marchiennes, où Monsieur Sébastien Bauduin a accepté de mettre à notre disposition certains de ses animaux. Celui-ci fait de la vente directe de bœuf, de porc, lait et produits laitiers. Enfin nous avons démarché plusieurs centres équestres, celui de Dechy nous a donné une réponse positive en nous louant deux doubles poneys, pour cette demi-journée. Lors de celle-ci, avec l'aide de quelques élèves, nous avons proposé diverses activités aux visiteurs telles que des tours de poneys, des jeux centrés sur les animaux ainsi qu'un contact direct avec un veau, des poules, et une course poursuite avec un lapin fugueur. Les 200€ récoltés ont été reversés à l'association Enfant Courage de Fenain, pendant une cérémonie avec la présence des élèves, du Directeur de l'école St Anne ainsi que des représentants de l'association.



PAB2 – AGRO 2

EN ROUTE VERS L'ALLEMAGNE



Dans le cadre de la mobilité européenne financée par le Conseil régional du Nord Pas de Calais nous avons eu l'opportunité de nous rendre en Allemagne du 14 au 16 septembre. Nous sommes allés au centre de formation de Haus Riswick à Kleve qui possède une exploitation agricole composée de 300 vaches en élevage conventionnel, 50 vaches en élevage biologique et une cinquantaine de moutons. Nous avons visité les étables, la salle de traite rotative puis direction la bergerie dans laquelle se trouvent les moutons qui entretiennent les espaces verts écologiquement. Après cette étape, la ville de Münster nous attendait.

De belles découvertes

Le deuxième jour notre destination était Damme en Basse-Saxe afin de visiter la célèbre entreprise allemande de constructeur Grimme qui est le leader mondial dans la fabrication d'arracheuses et de planteuses. La société est active dans plus de 120 pays avec 1500 employés. Nous avons principalement observé les machines à pomme de terre et betteraves, puis pour compléter cette visite nous avons poursuivi par la découverte des bâtiments de stockage et de pièces détachées. Le dernier jour nous sommes allés à Ebbinghof Schmallenberg, village qui s'est spécialisé dans la production d'énergies renouvelables et de Bio-énergie. Le site fournit tout le village en énergie. Cela a été possible grâce à la construction de quatre méthaniseurs en 2009.

C'était là notre dernier rendez-vous avec l'Allemagne. Un très beau séjour qui nous a beaucoup plu.



AGRO 2



LA CULTURE DANS TOUS SES ETATS!

Le 28 janvier, nous avons organisé deux visites pédagogiques. Les élèves de première STAV accompagnés de leurs professeurs, Monsieur Bon et Monsieur Faidherbe, ont été conviés à celles-ci. Le matin nous sommes allés au GIE de Soyecourt (Groupement d'Intérêt Économique) dont le gérant principal est Hugues Moilet. La ferme est spécialisée dans l'endive et la pomme de terre, elle cultive au total 980 hectares. Nous avons eu l'occasion de visiter l'endiverie, le stockage et le conditionnement des pommes de terre. La diversification de l'exploitation est mise en valeur à travers la commercialisation des produits ainsi que la méthanisation qui donne une valeur ajoutée aux déchets.

Gros plan sur le lin

Après la pause déjeuner, direction Martainneville pour la découverte de la CALIRA (Coopérative Agricole Linière de la Région d'Abbeville). Le technicien, Monsieur Patoux, ancien élève de l'Institut d'Anchin, nous a présenté la culture du lin, de la graine aux vêtements ainsi que toutes les filières relatives à cette culture, tels l'huile, l'isolation, le lin d'ailleurs présent dans les billets de banque. Nous nous sommes ensuite dirigés vers les bâtiments dans lesquels se fait le taillage, étape nécessaire à la vente de la fibre de lin. L'expérience et le professionnalisme de Monsieur Patoux nous a permis une immersion dans la culture régionale du lin, parfois encore méconnue.

Cette journée a remporté un franc succès auprès des élèves très attentifs et intéressés.

PAB 1 et 2 – AGRO 2



DU HOUBLON A LA BIERE

Le 14 décembre, en compagnie de nos formatrices, Madame Gautier et Madame Haverlant, nous nous sommes rendus à Bailleul pour visiter la brasserie Beck. Nous avons été accueillis par Thierry Beck, le gérant. L'après-midi a commencé par la découverte de la houblonnière avec les explications de Monsieur Beck sur la culture du houblon. Direction ensuite le hangar où, après avoir visionné une vidéo sur la récolte, il nous a présenté la batteuse qui sert à séparer la fleur du houblon pour ensuite l'envoyer au séchage. La visite s'est poursuivie au

laboratoire où le processus de fabrication de la bière nous a été expliqué. La brasserie fut notre dernière étape tant attendue où une dégustation avec modération nous a été proposée. Cet après-midi a été riche en découvertes de par toutes les activités de Monsieur Beck, à savoir, entre autres, le gîte de groupe, la restauration et la sauvegarde de la race des chevaux flamands.



UNE SAGA FAMILIALE



Le vendredi 2 octobre, avec notre formatrice Madame Clausen, nous avons visité la ferme de Sylvain Leprince, BTSTC Agrofourniture 1^{ère} année. C'est dans le village de Béhagnies, situé entre Arras et Bapaume que la saga a débuté en 1815. Pratiquant au départ la polyculture élevage, la société Leprince a fait évoluer son activité en se tournant vers la grande culture : céréales, betteraves sucrières, pommes de terre et légumes.

La pomme de terre produite au sein de l'exploitation familiale est aujourd'hui reconnue pour son caractère et ses vertus. La qualité du sol de la région et le climat favorisent le développement de la pomme de terre sur l'exploitation.

Sous le nom de « SARL de l'étang », la société conditionne entre 8 000 et 10 000 tonnes par an de sa propre production ainsi que celle des producteurs locaux. Elle propose également des prestations d'emballages de pommes de terre conventionnelles ainsi que biologiques.

Cet après-midi a été riche de par la découverte du matériel agricole que beaucoup d'entre nous ne connaissaient pas.

SOLIDAIRES ET BENEVOLES

C'est désormais un rendez-vous annuel : Les SP3S sont allés à la rencontre des bénéficiaires des Restos du Cœur de Pecquencourt avec la Responsable d'Anchin Formation, Madame Marlier. Tous les bénévoles les ont accueillis chaleureusement le mercredi 16 décembre. Les familles sont venues nombreuses, les apprentis leur ont distribué des denrées alimentaires mais aussi des produits de première nécessité. Ces moments sont toujours des instants de partage durant lesquels tous peuvent échanger sur leur situation et également sur les épreuves de la vie. L'esprit était positif, la classe a pris conscience des difficultés de tout un chacun mais aussi du courage et de la volonté des plus démunis qui bien souvent sont la preuve vivante du principe de résilience.



A VOS
AGENDAS

Le samedi 26 mars à 20 heures, à la salle des fêtes de Pecquencourt, se déroulera un festival rock, Anch'enT, organisé par les BTS TC Produits Alimentaires en contrat de professionnalisation. Les groupes Pink Falda, Ginger et Watson Klub seront sur scène dans une ambiance assurément festive. Les bénéfices seront reversés à l'hôpital Jeanne de Flandres.

A VENIR
SP3S 2

Après le LaM l'année dernière, nous allons visiter le Musée d'Art et d'Industrie André Diligent plus communément appelé le musée la Piscine de Roubaix. Cette visite préparée en amont avec Mlle Slizewski, notre formatrice en français, s'annonce riche et étonnante quand on prend conscience de la transformation d'une piscine Art déco des années trente en un musée qui accueille de magnifiques expositions telle la dernière en date consacrée à Chagall et les sources de la Musique.

A VENIR
SP3S 1

Les 6, 7 et 8 avril Madame Broutin, Référente SP3 S nous emmène en Hollande. Au programme : visite de la capitale, de la ville d'Haarlem, du Musée Anne Franck et promenades le long des célèbres canaux inscrits au patrimoine de l'UNESCO.

BIENVENUE A ANCHIN FORMATION

Le centre se compose d'une centaine d'apprentis, stagiaires et de dix formateurs. Il propose diverses formations présentées ci-dessous.

BTS TC Produits alimentaires et boissons (en alternance) : Vous suivrez une formation de 2 ans qui, en plus d'un diplôme Bac + 2, vous donnera une double compétence, à savoir, la technique agro-alimentaire et le commerce ainsi qu'une expérience professionnelle de 2 ans reconnue par de nombreuses entreprises.

BTS TC Agrofourniture (en apprentissage ou en alternance) : Comme ci-dessus, vous obtiendrez les mêmes compétences commerciales et un savoir technique de l'agrofourniture (cultures, animaux, machines agricoles et produits de la protection des plantes). A l'issue de cette formation, vous serez un commercial reconnu du monde agricole ou poursuivre vos études (Licence, école d'ingénieur...).

BTS SP3S (Services et prestations des Secteurs Sanitaire et Social en apprentissage ou en alternance) : Vous serez formé pour accéder à divers métiers à responsabilité dans ces domaines. Votre formation vous donnera 2 ans d'expérience professionnelle reconnue par de nombreux secteurs (protection sociale, services sanitaires, services sociaux ou socio-éducatifs, médicaux sociaux...)

Distri-Manager (en alternance) : Titre professionnel de niveau II (équivalent Licence). Formation en 1 an. Celle-ci vous ouvre les portes vers les métiers de la grande distribution. Elle vous prépare à devenir responsable de secteur, manager de rayon, gestionnaire de centre de profit. Diverses options s'offrent à vous : Produits alimentaires, jardinerie, animalerie, aménagement de l'habitat et de son environnement, agrofourniture ou textile. Une poursuite d'études en Master est envisageable pour les bons candidats.

CAP Petite Enfance (en 1 an) : Diplôme de niveau V, accessible à toute personne souhaitant intégrer une structure de type crèche, école maternelle, halte-garderie, garderie périscolaire, centre de vacances ou crèche collective. Aucun diplôme n'est obligatoire pour l'inscription mais possibilité de réduction de parcours pour celles et ceux possédant déjà un BEP dans le domaine sanitaire et social ou Bac Pro (SAPAT ou ASSP). La formation se décompose entre 430 heures de formation et 420 heures de stages en entreprise.

VAE : Si vous avez trois années d'expérience professionnelle, vous souhaitez évoluer dans votre emploi, vous reconvertir ou voulez que vos compétences soient reconnues, vous pouvez faire valider vos acquis. Nous vous accompagnons dans vos démarches, dans la réalisation de vos dossiers et nous vous entraînons à l'entretien avec le jury.

PREPAREZ-VOUS AUX CONCOURS SOCIAUX

Dès octobre 2016, une formation de 12 semaines destinée aux titulaires d'un niveau IV (Bac ou équivalent), prépare aux concours d'assistant de service social, d'éducateur spécialisé ou d'éducateur de jeunes enfants. L'objectif est de conforter ce choix et d'assurer une meilleure connaissance du champ professionnel, des contenus, des conditions de formation et de favoriser l'acquisition de prérequis favorisant et optimisant ainsi les chances de réussite des candidats aux examens. Composés de modules, les contenus s'articulent autour des préparations à l'écrit et à l'oral et s'accompagnent de stages de découverte qui visent à donner du sens à l'ensemble de la formation pilotée par Anne-Catherine Poteau et Nathalie Slizewski.



DEVENEZ DES SPECIALISTES DU COMMERCE DES VINS

A partir d'octobre 2016, Anchin Formation ouvre un CS en commercialisation des vins en contrat de professionnalisation qui s'effectue en un an à raison d'une semaine au centre et de deux semaines en entreprise. Il s'adresse aux titulaires d'un baccalauréat mais aussi aux salariés désireux de se qualifier. Les débouchés sont nombreux tels que vendeur, caviste, employé qualifié en distribution, commercial. Anne-Sophie Clausen, Sylvie Broutin et Laurence Gautier vous suivront tout au long de la formation.