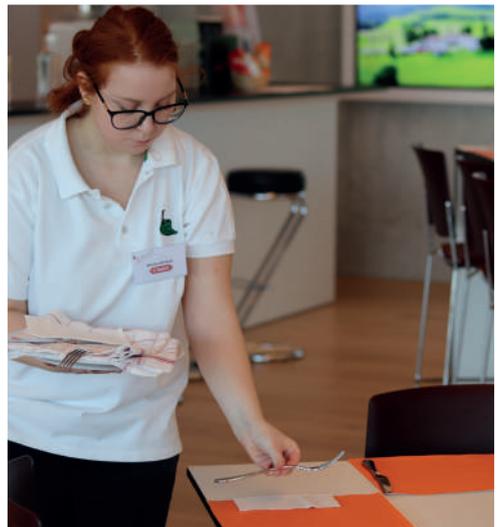




GUIDE CFPS

Des formations pour ton avenir





Bienvenue au CFPS !

Ta formation dans un cadre familial

Chère future apprenante, Cher futur apprenant,

Nous te souhaitons la bienvenue au CFPS des Peupliers ! Dans cette brochure, tu trouveras toutes les informations nécessaires sur les 11 différents métiers auxquels tu pourras te former chez nous.

Depuis plus d'un siècle, nous nous engageons à offrir une chance, une opportunité, à tout le monde. Par une formation professionnelle et humaine, nous te formerons à ton futur métier et te préparerons à la vie de professionnel/le.

Chez nous, les apprenantes et les apprenants sont au centre de la formation. Notre but est que tu gagnes en confiance et que tu apprennes à surmonter les obstacles. Éducateurs et MSP t'accompagneront pour que tu deviennes autonome, pour que tu t'épanouisses et que tu repartes de chez nous avec ton diplôme, prête ou prêt à entrer dans le monde professionnel.

Ce que nous t'offrons dans notre CFPS, unique en son genre, c'est un cadre exceptionnel en pleine nature. Tu y feras la connaissance de nos chevaux, tu pourras profiter de notre espace bien-être et de moments de partage avec les aînés et les jeunes vivant sous notre toit.

Actuellement, nous accueillons entre nos murs plus de 60 apprenantes et apprenants, dans 10 différents métiers. Nous en sommes très fiers et le serons davantage encore lorsqu'ils repartiront de chez nous, diplôme en main, vers de nouvelles aventures.

Nous nous réjouissons de te compter parmi nous !



Frédéric Clément
Responsable CFPS

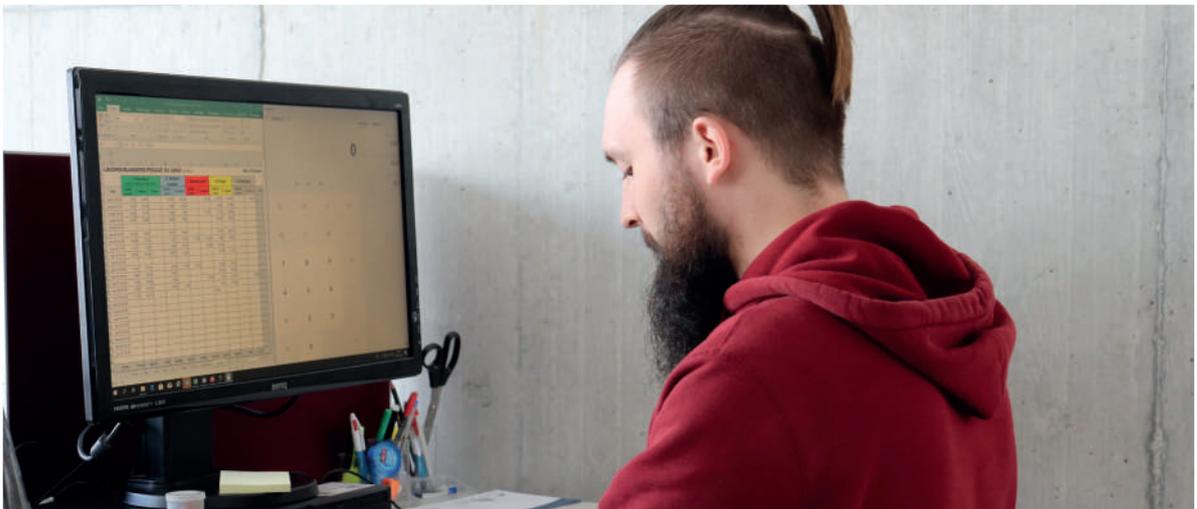
Tél. : 026 413 90 70
Email : f.clement@peupliers.org



Daniel Gonzalez
Directeur des Peupliers

Tél. : 026 413 90 90
Email : d.gonzalez@peupliers.org





Sommaire

Introduction

Bienvenue au CFPS !	5
Ton parcours étape par étape...	8

Nos métiers à la loupe

La restauration	10
La cuisine	12
L'intendance	14
La Conciergerie	16
Horticulture - Paysagisme	18
Assistant socio-éducatif	20
Assistant-e en soins et accompagnement (ASA)	22
Commerce de détail	24
Boulangerie Pâtisserie	26
Employé-e en logistique	28
Conducteur-trice de véhicules légers	30

Ta formation au sein des Peupliers

L'année préparatoire	32
Durant la formation	33
La vie à l'internat	34
L'appartement	35
La vie aux Peupliers	36
Questions fréquentes	38
Contactez les Peupliers	39



Ton parcours étape par étape...



La 1^{ère} visite

Lors de la première prise de contact, une visite de l'institution accompagnée du responsable légal est organisée.

Tu auras l'occasion de voir l'internat, les différents lieux de vie des apprenants, ainsi que les lieux d'application tels que le home médicalisé, le restaurant et les groupes éducatifs du secteur scolaire.

Séjour découverte

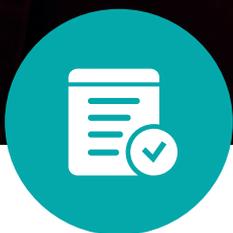
Après la visite, un séjour découverte d'environ 2 semaines est planifié afin de déterminer tes intérêts.

Tu pourras y découvrir le fonctionnement de l'institution et les différentes formations. Tu feras le tour des métiers pour découvrir celui qui te plaît et dans lequel tu souhaites te former.

Stage d'orientation

Le stage d'orientation dure environ 3 mois, pour découvrir en profondeur l'institution et les formations choisies.

Tu intégreras l'internat et suivras les cours de l'enseignement spécialisé. Tu participeras également à la formation pratique dispensée selon les métiers choisis, ce qui permettra d'envisager la suite pour la prochaine rentrée.



Année préparatoire

Suite au stage d'orientation, tu suivras les cours de l'enseignement spécialisé afin de mettre à niveau tes connaissances

Concrètement, tu participeras à l'enseignement spécialisé, qui a pour objectif de mettre à niveau les compétences scolaires afin que tu puisses intégrer l'école à Grangeneuve ou à l'EPAI l'année suivante.



FPra, AFP, CFC

Selon le degré de la formation choisi, tu te formeras durant 2 à 3 ans aux Peupliers dans le métier de ton choix.

Accompagné de ton MSP (Maître socio-professionnel) et des enseignants, tu te formeras dans le métier de ton choix. Des stages à l'extérieur des Peupliers auprès d'entreprises partenaires seront organisés par ton MSP.



Diplôme

Tu termineras avec un examen écrit et pratique et tu obtiendras un diplôme conformément au degré de ta formation.

Le diplôme obtenu te permettra d'intégrer le premier marché du travail et, selon recommandation, tu peux bénéficier d'un coaching durant les 6 premiers mois après l'obtention de ton diplôme.



Nos métiers à la loupe

La restauration

La restauration est un élément important dans la société d'aujourd'hui - on y partage des moments de convivialité mais il s'agit également d'un lieu qui se prête bien aux affaires. Le service à table exige une présentation soignée et un bon sens de l'accueil, car le contact avec le client est direct.



La formation pratique au sein du restaurant des Peupliers facilite l'accès au premier emploi

Formations diplômantes

Il existe différents degrés de formations dans le métier de la restauration:

- **Praticien-ne en restauration FPra**
- **Employé-e en restauration AFP**
- **Spécialiste en restauration CFC**

La différence réside dans les exigences de formation, mais dans les trois cas, l'activité principale - le service à table et le contact direct avec la clientèle - reste au coeur du métier.

Perspectives d'emploi

Les débouchés dans la restauration sont nombreux: restaurants avec ou sans étoiles, cantines, cafés, bars, clubs, hôtellerie, bateaux - partout où il y a une proposition de mets et de boissons, il faut du personnel en restauration. Il est également possible de se perfectionner et d'aller plus loin dans ce domaine. En Suisse l'école hôtelière à Lausanne propose également une formation plus poussée au niveau Bachelor of Science HES-SO.



Certificat fédéral
de capacité

Attestation fédérale de Formation Professionnelle



Praktische Ausbildung Schweiz
Formation pratique Suisse
Formazione pratica Svizzera
Furmaziun pratica Svizra



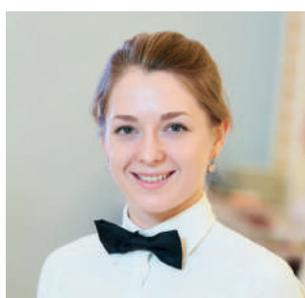
La restauration aux Peupliers

Les Peupliers ont un restaurant d'entreprise, également ouvert au public, et accueille du lundi au vendredi les collaborateurs de l'Institution ainsi que la gestion du restaurant l'Atelier au MIC à Marly depuis 2022. Avec des menus du jour et un hit de la semaine - variante végétarienne disponible - tu t'exerceras au métier, tout en restant dans un cadre bienveillant. La clientèle externe est avisée et se prête volontiers au jeu, te permettant ainsi de perfectionner tes compétences professionnelles grâce à un terrain d'apprentissage très proche des conditions réelles de ce métier.

Cas pratique: Notre London Bus

Notre vieux London Bus est un authentique témoin des années 60 en Angleterre, transformé en espace de restauration, pour les adeptes du « Street food » ou cuisine de rue, en proposant des Burgers, Hot-Dog mais surtout les très british Fish & Chip'S. Il propose également des repas comme des viennoiseries, des cafés ou encore des glaces selon l'occasion. Les repas sont élaborés dans le FoodTruck annexe et les plats sont servis depuis et dans le London Bus.

Ce concept inédit est avant tout un outil pour la Formation Professionnelle qui permet non seulement à nos apprentis en restauration et en cuisine de développer leurs compétences mais d'apprendre à être en contact avec une clientèle sans cesse renouvelée.



Louise

Apprenante en Restauration

"C'est un métier très varié qui nous oblige à travailler la mémoire et c'est ce dont j'ai besoin. Il me permet de canaliser mon stress, on ne s'ennuie pas et on peut l'exercer dans pleins d'endroits différents. Je me suis sentie chez moi quand je suis venue en stage et j'apprécie d'être dans la campagne, ici j'ai le sentiment de liberté. On peut y faire beaucoup de chose à côté du travail. On est tous au même niveau, je trouve qu'ici il y a plus de respect."



CA VOUS INTÉRESSE ?

Planifiez votre visite !



026 413 90 90



Formulaire
d'inscription

Nos métiers à la loupe

La Cuisine

Bien que les personnes exerçant les métiers de cuisine soient moins visibles, leur créations sont au coeur de l'activité. Pour parfaire les plats il faut de la créativité, ainsi que de la patience et le goût de la diversité. La passion du goût est un incontournable qui permettra aux clients d'être emmené dans un voyage d'émotions et de découverte des saveurs d'ici et d'ailleurs.



La cuisine est adapté à une activité d'apprentissage et permet à l'apprenant de rapidement trouver ses marques

Formations diplômantes

Il existe différents degrés de formations dans le métier de la cuisine

- **Praticien-ne en cuisine FPra**
- **Employé-e en cuisine AFP**
- **Cuisinier/Cuisinière CFC**

Un employé en restauration va seconder le cuisinier pour la préparation des mets et le spécialiste en restauration va préparer les mets et planifier les plats à préparer.

Perspectives d'emploi

La restauration conventionnelle tout comme les établissement de collectivités accueillent les diplômés dans leur cuisines. Après l'obtention d'un CFC, il est possible de devenir chef-fe de partie, chef-fe de cuisine ou même gérant d'établissement. Pour ce dernier, selon le canton dans lequel on réside, une formation supplémentaire est nécessaire afin d'obtenir une patente pour exploiter un établissement proposant une petite ou grande restauration. Des cours supplémentaires permettent également de perfectionner l'art de la cuisine.



**Certificat fédéral
de capacité**

Attestation fédéral de Formation Professionnelle



**Praktische Ausbildung Schweiz
Formation pratique Suisse
Formazione pratica Svizzera
Furmaziun pratica Svizra**



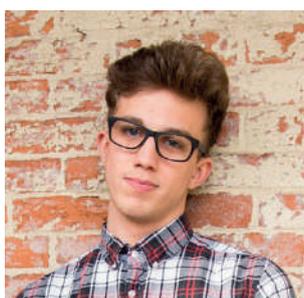
La cuisine aux Peupliers

Tu élaboreras des plats dans la cuisine de production, transfèreras la nourriture au restaurant la Pomme d'Appli, puis tu dresseras les assiettes au sein de la cuisine de finition dans le restaurant. Un soin tout particulier est prêté aux assiettes avec les hits de la semaine, généralement servis aux tables d'hôtes destinés à une clientèle externe à l'institution. Outre les repas, tu participeras à l'organisation des commandes, au stockage et à l'entretien des cuisines.

Cas pratique: Notre restaurant au MIC

Depuis 2022, les Peupliers ont repris en gestion le restaurant l'Atelier du MIC situé au coeur du Marly Innovation Center. Avec ses 110 places intérieures et, pour les beaux jours, ses 60 places supplémentaires sur sa terrasse, ce restaurant représente un excellent terrain d'apprentissage pour nos apprenants.

A l'origine, ce restaurant d'entreprise a été conçu avec un système de self-service, mais depuis sa reprise, le service à table est également offert par notre personnel formateur et nos apprenants en restauration.



Michael

Apprenant en Cuisine

"J'ai toujours voulu faire ce métier, depuis tout petit et maintenant j'ai la chance de pouvoir l'apprendre. C'est différent des autres places de formation. Aux Peupliers, on est vraiment aidé !"



CA VOUS INTÉRESSE ?

Planifiez votre visite !



026 413 90 90



Formulaire
d'inscription

Nos métiers à la loupe

L'intendance

Le métier d'intendant-e ne se résume pas seulement au nettoyage et à l'entretien d'un bâtiment. Il se veut également un métier d'accueil et proche des bénéficiaires d'un établissement. La présentation soignée d'un lieu est souvent l'oeuvre d'un-e intendant-e et reflète la passion que ce-cette dernier-ère a pour son lieu de travail.



L'intendance est active dans l'ensemble de l'infrastructure des Peupliers et représente une partie importante de son fonctionnement.

Formations diplômantes

Il existe différents degrés de formations dans le métier de l'intendance

- **Praticien-ne en intendance FPra**
- **Employé-e en intendance AFP**
- **Gestionnaire en intendance CFC**

La différence entre ces trois formations consiste dans la charge organisationnelle qui incombe à la personne. Le/La gestionnaire en intendance porte plus de responsabilité organisationnelle que les praticien/nes et les employé/es en intendance.

Perspectives d'emploi

Le métier de l'intendance est généralement exercé dans un cadre institutionnel comme des hôpitaux, des institutions pour personnes âgées ou en situation d'handicap, des foyers pour enfants et jeunes, des restaurants d'entreprise ou dans le domaine de l'hôtellerie. Des spécialisations sont également possibles dans ce domaine, allant du brevet fédéral de gouvernante-e de maison au diplôme fédéral de responsable d'exploitation en facility management.



Certificat fédéral
de capacité

Attestation fédérale de Formation Professionnelle



Praktische Ausbildung Schweiz
Formation pratique Suisse
Formazione pratica Svizzera
Furmaziun pratica Svizra



L'intendance aux Peupliers

Tu seras responsable du nettoyage et de l'aménagement des locaux, ainsi que du circuit du linge, de la préparation des aliments et des boissons, de l'accueil et des travaux administratifs.

Le travail en intendance est très complet, car nous disposons d'un hôte médicalisé, de deux cuisines, d'un restaurant, d'une boulangerie avec tea-room et d'une cafétéria. Le linge pour le home et l'internat est traité par l'équipe de l'intendance qui dispose de machines professionnelles en buanderie. Environ 100 kg de textile par jour est traité par le personnel en formation.

Cas pratique: Dans l'institution

L'intérêt du métier d'intendante ou d'intendant est la diversité de cette profession. Ainsi, aux Peupliers, ils sont en charge de 4 activités différentes et veillent à créer une atmosphère accueillante et agréable.

Ils sont responsables de l'entretien de l'établissement et de l'aménagement des locaux afin de les maintenir propres et chaleureux. Ils s'occuperont également du linge de maison, pour le home comme pour l'internat. Mais l'intendante ou l'intendant sera également employé en cuisine ou dans la restauration. Toutes ces activités en font un métier très varié !



Yana

Apprenante en Intendance

"Je travaille dans 4 secteurs, c'est un métier très complet et il y a le contact avec les personnes. Le CFPS est un bon centre de formation, l'ambiance de l'équipe de travail est bonne. Et des personnes m'en ont parlé."



CA VOUS INTÉRESSE ?

Planifiez votre visite !



026 413 90 90



Formulaire
d'inscription

Nos métiers à la loupe

La Conciergerie

Ce métier, souvent exercé par la gente masculine, fait le lien entre le lieu et les gens. Il est non-seulement impératif d'avoir un sens de l'environnement, mais également de bonnes compétences manuelles et être bricoleur. Cette activité s'exerce tant à l'intérieur qu'à l'extérieur et les concierges sont souvent appréciés, étant donné qu'ils ont toujours la solution à (presque) tous les problèmes techniques.



Les Peupliers disposent de plusieurs bâtiments nécessitant un soin particulier apporté par l'équipe de conciergerie.

Formations diplômantes

Il existe différents degrés de formations dans le métier de la conciergerie

- **Employé-e en exploitation AFP**
- **Agent d'exploitation CFC**

La différence entre ces deux formations réside dans la prise de responsabilité. Un-e employé-e en exploitation exécutera ce que l'agent d'exploitation aura planifié comme travaux.

Perspectives d'emploi

La conciergerie est un métier qui s'exerce avant tout dans les domaines publics tels que les administrations communales, les institutions sociales, les hôpitaux, les voiries etc. Les agences immobilières font également appel aux concierges afin d'assurer la maintenance des immeubles dont ils ont la responsabilité. Des formations en vue d'un perfectionnement vont du brevet fédéral de concierge au diplôme fédéral de dirigeant en facility management.



Certificat fédéral
de capacité

Attestation fédérale de Formation Professionnelle



La conciergerie aux Peupliers

Tu travailleras sur divers lieux de l'institution. Les Peupliers disposent de trois bâtiments: l'ancienne bâtisse, qui regroupe 3 foyers d'internat, le home médicalisé et une cafétéria du personnel, le nouveau bâtiment avec deux étages d'internat, les bureaux administratifs, les installations wellness, Snözelen et restaurants des Peupliers et du MIC ainsi que la boulangerie au MIC à Marly avec un laboratoire de production, un tea-room et un étage avec diverses installations. Les espaces extérieurs sont également riches en terrain d'apprentissage avec un jardin de la circulation, une halle équestre et des terrains environnants avec des installations diverses. Les possibilités d'apprentissages sont vastes et variées, ce qui rend la formation au Peupliers idéale.

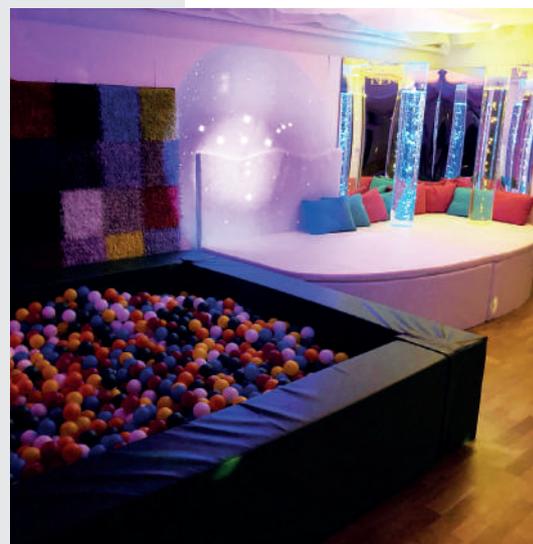
Cas pratique: Construction du Snözelen

Le Snözelen est un outil thérapeutique qui nous vient des Pays-Bas.

Il est composé de divers éléments tels qu'un bain à boules, un lit d'eau, des lumières et installations visuelles, des hauts-parleurs cachés, des lampes type lave, etc.

Ces éléments ont été installés par notre équipe de conciergerie et les apprenants ont pu accompagner et participer à la conception de ce Snözelen.

Lors du déménagement de l'ancienne bâtisse au nouveau bâtiment en 2019, les apprenants ont eu l'occasion de repenser le Snözelen et de revoir l'infrastructure afin de l'optimiser.



Jacques

Apprenant en Conciergerie

"J'ai choisi ce métier pour la polyvalence qu'il offre. Cela me permet de toucher à toutes les techniques et de varier les travaux. C'est l'émission Caravane FM, ainsi que la beauté du site des Peupliers, au cœur de la nature qui m'a donné envie de venir."



CA VOUS INTÉRESSE ?

Planifiez votre visite !



026 413 90 90



Formulaire
d'inscription

Nos métiers à la loupe

Horticulture - Paysagisme

Pour les passionnés de jardinage, le métier d'horticulteur-paysagiste est le prolongement de leur hobby. Ce métier requiert non seulement des connaissances approfondies des éléments de la nature, mais également une certaine créativité. L'horticulteur-paysagiste travaille à l'extérieur et par (presque) tous les temps. Prépare-donc tes lunettes de soleil, tes gants et ton bonnet !



Les Peupliers disposent de vastes surfaces pour permettre aux apprenants de laisser libre cours à leur créativité.

Formations diplômantes

Il existe différents degrés de formations dans le métier de l'horticulture paysagisme:

- Horticulteur-trice FPra
- Horticulteur-trice AFP
- Horticulteur-trice CFC

Avec une formation AFP, l'activité principale réside dans le soins des plantes et de l'aménagement des jardins. Les détenteurs de CFC peuvent aller plus loin et commercialiser les plantes.

Perspectives d'emploi

L'environnement de travail est généralement situé dans des exploitation horticoles, des commerces et grands centre de production ou encore dans des grandes entreprises et administrations communales. Le perfectionnement dans ce domaine peut aller du brevet fédéral d'horticulteur ou maître jardinier au diplôme de technicien ES en conduite de travaux ou d'agrocommerçant.



Certificat fédéral
de capacité

Attestation fédéral de Formation Professionnelle



Praktische Ausbildung Schweiz
Formation pratique Suisse
Formazione pratica Svizzera
Furmaziun pratica Svizra



L'horticulture et le paysagisme aux Peupliers

Tu travailleras majoritairement à l'extérieur, sur le site des Peupliers. Nous entretenons les jardins et les espaces verts, plantons des arbustes ou des arbres, et construisons des éléments en dur tels que des terrasses, des murets, des plans d'eau, etc. Notre équipe effectue aussi des mandats à l'extérieur, entre autre au Château de la Riedera. Accompagné d'un Maître socio-professionnel, Tu auras également accès aux machines permettant d'accomplir des travaux plus fastidieux, autrefois effectué à l'aide de simples outils manuels.

Cas Pratique: Le Sentier des Senteurs

Sur le côté est de l'institution, les MSP et les apprenants en horticulture - paysagisme ont créé un sentier des senteurs en plantant différentes plantes aussi drôles qu'inattendues.

Les curieux peuvent identifier chaque plante à l'aide des étiquettes apposées, toucher les feuilles parfois aux textures spéciales et sentir les parfums qui émanent des arbustes et fleurs.

On y découvre également des oeuvres d'art, telles qu'un muret de pierre, soigneusement construit et décoré avec des plantes de toutes sortes. Le sentier se prolonge jusqu'au jardin de la circulation pour rendre la piste plus vraie que nature.



Dorine

Apprenante en Horticulture et Paysagisme

"Je souhaite me former dans ce métier car j'aime participer à l'embellissement des extérieurs et leur bien-être. J'apprécie pouvoir construire des choses durables et les voir évoluer dans le temps comme des massifs de fleurs ou des murs en pierres. Je trouve vraiment chouette de voir un client content de notre travail, c'est valorisant! "



CA VOUS INTÉRESSE ?

Planifiez votre visite !



026 413 90 90



Formulaire
d'inscription

Nos métiers à la loupe

Assistant socio-éducatif

Le monde du social a également besoin de professionnel et un premier métier est celui d'assistant socio-éducatif (ASE). Celui-ci accompagne une population telle que celle des enfants, des personnes âgées ou encore des personnes en situation d'handicap, et les aide à progresser dans leur quotidien, qu'il s'agisse de l'alimentation, de l'hygiène, activités diverses, etc.



Les Peupliers regroupent trois catégories de bénéficiaires différents, ce qui rend l'institution idéale pour apprendre les fils du métiers.

Formation diplômante

Il existe une formation dans le métier du social au niveau CFC, également proposé par les Peupliers dans le cadre du CFPS:

- Assistant-e Socio-Educatif-ve CFC (ASE)

Perspectives d'emploi

Avec un CFC d'assistant-e socio-éducatif-ve, les potentiels futur employeurs sont aussi variés que nombreux. Divers types de population nécessite un accompagnement journalier. Cela va des bébés, des personnes en situation d'handicap aux personnes âgées. Selon le domaine de prédilection, il y a également la possibilité de se spécialiser dans un domaine en suivant une formation d'éducateur de la petite enfance ou encore une formation d'éducateur/trice sociale ES ou HES.



Certificat fédéral
de capacité



L'assistant socio-éducatif aux Peupliers

Dans le cadre de cette formation, le CFPS des Peupliers dispose de places de stage externes à l'institution dans des crèches de la région fribourgeoise. Tu y découvriras ainsi les différents outils éducatifs en temps réel et dans un cadre bienveillant. L'interaction avec les enfants en crèche est d'autant plus intéressante car les activités proposés sont diversifiées et ludiques.

Cas pratique: Activités équestres

Les Peupliers ont aménagé une partie de leur territoire avec un centre équestre, exploité par des passionnés d'équitation.

Egalement utilisé dans de nombreuses institutions pour faire face à des situations émotionnelles complexes, le cheval est un atout au sein de notre institution. Les enfants et jeunes peuvent, gratuitement, participer à des cours d'équitation en semaine et ainsi construire une relation avec les chevaux.

Cela représente non seulement une activité physique mais il s'agit également de recentrer son attention sur autrui et de prendre soin des autres, valeur essentielle à l'apprentissage de la vie.



Paul

Apprenant socio-éducatif

"J'aime le contact humain et aider les autres en faisant preuve de bienveillance et d'empathie et les Peupliers offrent un bon encadrement pour le suivi de la formation. Cet accompagnement est une aide à l'aboutissement de ma formation."



CA VOUS INTÉRESSE ?

Planifiez votre visite !



026 413 90 90



Formulaire
d'inscription

Nos métiers à la loupe

Assistant-e en soins et accompagnement

Tu aimes prendre soin des autres ? Alors le métier d'assistant-e en soins et accompagnement (ASA) est fait pour toi ! Actifs dans tous les domaines des soins, cette activité professionnelle est variée et consiste à assurer le bien-être physique, psychique et social des bénéficiaires. L'ASA, en collaboration étroite avec le personnel soignant, veillera au rythme de la journée des bénéficiaires.



Les Peupliers disposent d'un hôme médicalisé pour personnes âgées, où s'effectue une grande partie de la formation.

Formation diplômante

Dans le domaine des soins, les Peupliers dispense une formation au niveau AFP, soit:

- **Aide en soins et accompagnement AFP (ASA)**

Perspectives d'emploi

Un-e assistant-e en soins et accompagnements trouvera un travail dans à peu près tous les domaines liés au médical. Les hôpitaux, les hômes, les cliniques et d'autres institutions médico-sociales engagent volontiers des ASA. Dans un second temps, un CFC d'assistant-e en soins et santé communautaire ou ASE peut être envisagé, ceci afin de se perfectionner dans une voie qui tend plus vers le social que le médical.

Attestation fédéral de Formation Professionnelle

A F P



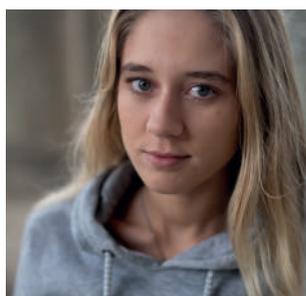
L'assistant-e en soins et accompagnement aux Peupliers

Le hôte médicalisé des Peupliers comprend 17 lits, l'Institut des Peupliers te permettra de rapidement comprendre les fils du métiers et d'appliquer la théorie dans un cadre protégé, accompagné de ton Maître socio-professionnel. Nos résidents ont l'habitude d'être entourés de jeunes gens et apprécient la qualité des soins apportés, tant par les collaborateurs que par les apprenants-es. Tu découvriras également d'autres EMS avec les partenaires de stage des Peupliers et ton MSP te suivra et rester à disposition pour toutes tes questions.

Cas pratique: Notre EMS médicalisé

Notre EMS se trouve dans l'ancienne bâtisse dans l'aile est et a obtenu le statut de hôte médicalisé en 2017. Des infirmières, des infirmières MSP (pour la formation), des aides-soignantes et des ASSC s'occupent avec grand soin et bienveillance de nos patients.

Nous mettons un point d'honneur à ce que nos résidents se sentent entendus, écoutés et choyés. A cet effet, nous organisons régulièrement des événements, comme par exemple des grandes balades, des journées et soirées à thème, des activités de cuisine et bien plus encore.



Carine

Apprenante en Soins et Accompagnement

" Je voulais aider et me sentir utile en faisant ASA. C'est l'office AI qui m'a parlé des Peupliers car ils savaient que je voulais faire ASA. L'espace wellness, le restaurant, de pouvoir apprendre à vivre en appartement à facilité ma décision. Durant mon stage d'orientation, j'ai créé des liens avec les personnes âgées, avec d'autres jeunes filles en formation, qui pour certaines, sont devenues des amies."



CA VOUS INTÉRESSE ?

Planifiez votre visite !



026 413 90 90



Formulaire
d'inscription

Nos métiers à la loupe

Commerce de détail

Qui n'a pas joué à la dinette et fait semblant d'acheter ou de vendre des biens dans son enfance ? Ici, ça devient du sérieux ! Dans le commerce de détail, on présente et on vend de la marchandise, mais il faut également avoir un esprit accueillant et être souriant-e afin de permettre aux clients de se sentir à l'aise.



La boulangerie La Pomme d'Appli au MIC tient un tea-room, où les apprenants-es peuvent appliquer ce qu'ils ont appris.

Formations diplômantes

Il existe différents degrés de formations dans le commerce de détail

- **Assistant/e du commerce de détail FPra**
- **Assistant/e du commerce de détail AFP**
- **Gestionnaire du commerce de détail CFC**

La différence entre ces deux formations réside dans la charge de responsabilité.

Perspectives d'emploi

Les assistants ainsi que les gestionnaires du commerce de détail trouvent du travail dans de multiples domaines, telles que les grandes surfaces de magasins, les petits magasins, les souvenir shops, les kiosks, etc. En effet, il est envisageable de se perfectionner et cela peut aller jusqu'au brevet fédéral de spécialiste du commerce de détail et de l'e-commerce.



Certificat fédéral
de capacité

Attestation fédérale de Formation Professionnelle



Praktische Ausbildung Schweiz
Formation pratique Suisse
Formazione pratica Svizzera
Furmaziun pratica Svizra



Le commerce de détail aux Peupliers

Aux Peupliers, nous avons une boulangerie avec un tea-room qui compte approximativement une vingtaines de places assises. Ici, tu seras chargé-e de servir les clients à table, mais également de les servir au comptoir. Cela implique que tu connaisses les produits de boulangerie vendus et tu pourras laisser libre cours à ta créativité lorsqu'il s'agira de faire un paquet cadeau avec des rubans et autocollants de toutes les couleurs. Nos apprenants sont également chargés, en collaboration avec leur Maître Sociaux-professionnel (MSP), de décorer habilement le tea-room, afin de rendre l'endroit encore plus cordial. Le CFPS soigne des partenariats, notamment avec la HEG Fribourg, le Collège Sainte-Croix et Aromacos (cosmétiques naturelles), des entreprises fribourgeoise, qui mettent à disposition leurs infrastructures afin de permettre aux apprenants de s'exercer au métier dans un contexte du premier marché du travail.

Cas pratique: Foodtruck Boulangerie

En 2022, nous avons lancé le foodtruck boulangerie, afin de participer aux marchés régionaux tels que ceux de Fribourg et du Mouret. Ici, les apprenants en commerce de détail ont la possibilité de se joindre à l'aventure et de tester leur compétences directement auprès de vrais clients dans un contexte réel, toujours accompagné d'un collaborateur des Peupliers.



Mireille

Apprenante en Restauration

"J'ai choisi ce métier parce que j'aime être en contact avec les gens, présenter la marchandise et conseiller les clients. Je ne connaissais pas les Peupliers, je suis venue les découvrir en faisant un stage dans différents métiers. J'ai aimé l'ambiance et l'esprit d'équipe. Je suis contente de mon choix de me former ici !"



CA VOUS INTÉRESSE ?

Planifiez votre visite !



026 413 90 90



Formulaire
d'inscription

Nos métiers à la loupe

Boulangerie Pâtisserie

Les délicieuses cuchaules AOP, les petits pains au chocolat, le bon pain paysan... Mais comment fait-on ? Est-ce qu'on se lève vraiment à quatre heures du matin pour préparer les premiers croissants? Oui, mais quand c'est fait avec passion, l'heure ne compte plus. Notre formation de boulanger-ère, pâtissier-ère, confiseur-se t'apprendra tout ce qu'il te faudra savoir pour alimenter cette passion de l'artisanat en boulangerie.



Les Peupliers disposent d'une boulangerie avec un laboratoire au MIC à Marly, exprès aménager pour rendre la formation des plus passionnantes.

Formations diplômantes

Il existe différents degrés de formations dans le métier de la boulangerie:

- **Boulangier-ère, pâtissier-ère, confiseur-se FPra**
- **Boulangier-ère, pâtissier-ère, confiseur-se AFP**
- **Boulangier-ère, pâtissier-ère, confiseur-se CFC**

La différence entre ces deux formations réside dans le perfectionnement choisi.

Perspectives d'emploi

Quelle que soit la formation AFP ou CFC, les lieux de travail sont passablement diversifiés: Boulangeries classiques, grandes cantines, laboratoires industriels ou artisanaux, hôtel, restaurant, etc. Il est tout à fait possible d'envisager une formation de perfectionnement, cela peut aller d'une simple formation complémentaires dans un domaine apparenté à un diplôme d'hôtelier-ère-restaurateur-trice ES (Ecole Supérieure).



Certificat fédéral
de capacité

Attestation fédérale de Formation Professionnelle



Praktische Ausbildung Schweiz
Formation pratique Suisse
Formazione pratica Svizzera
Furmaziun pratica Svizra



La boulangerie aux Peupliers

La boulangerie la Pomme d'appli, établie depuis août 2020 au coeur du Marly Innovation Center, dispose d'un grand laboratoire vitré, d'un tea-room avec une vingtaine de places assises, ainsi que d'une terrasse avec une vingtaine de places assises. Notre boulangerie emploie également des Maîtres socio-professionnels qualifiés pour la formation dans le métier de boulangerie. Un chef de production est également présent afin de garantir la bonne démarche des affaires. Une journée type commence vers 4h du matin et se termine à 13h, le temps de nettoyer les machines et de préparer la prochaine journée.

Cas pratique: Livraisons des produits

Notre boulangerie se trouvant au Marly Innovation Center (MIC), nous avons mis en place un système de livraison afin de pouvoir livrer nos produits dans tous le MIC et le collège Sainte-Croix à Fribourg, gratuitement.

Nous collaborons également avec la HEG à Fribourg et y livrons nos produits : sandwiches, snacks, petite boulangerie et viennoiseries. Ainsi, notre volume de production permet à nos apprenants de découvrir le métier sous toutes ses facettes et dans toute sa diversité et créativité.



Mathieu

Apprenant Boulanger Pâtissier

"Ça me vient de ma grand-maman, elle était très bonne pâtissière et je la voyais faire. J'ai eu envie d'en faire mon métier. Aux Peupliers c'est très bien organisé. J'ai fait un stage en boulangerie et j'ai apprécié l'espace de travail. Alors j'ai voulu mettre toutes les chances de réussites de mon côté et j'ai choisi le CFPS des Peupliers pour me former."



CA VOUS INTÉRESSE ?

Planifiez votre visite !



026 413 90 90

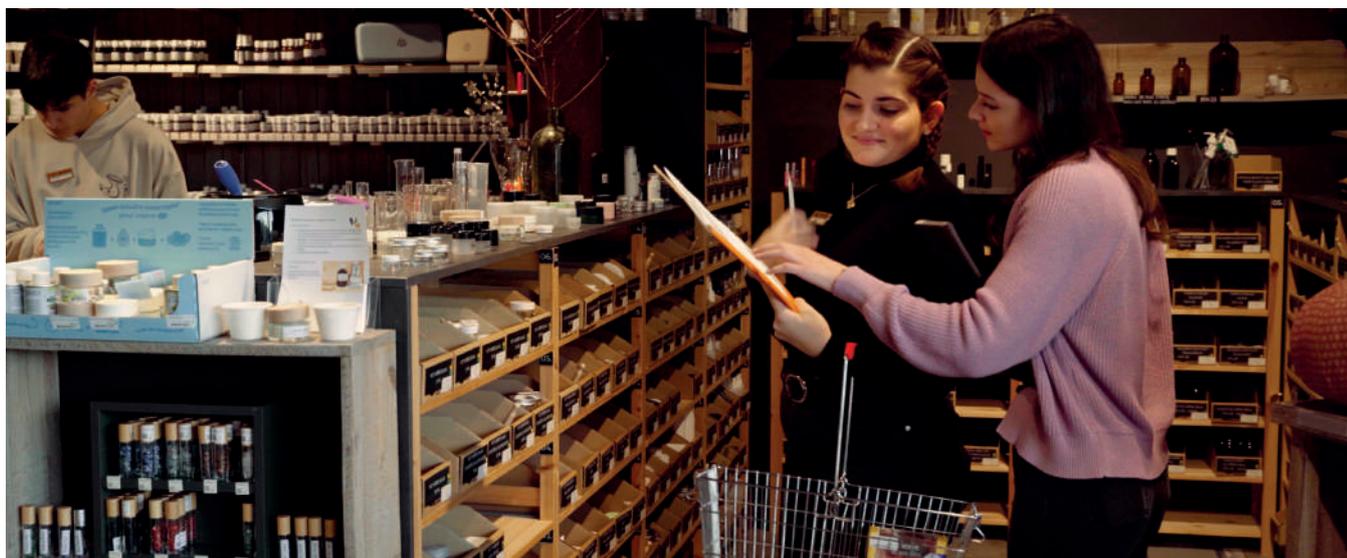


Formulaire
d'inscription

Nos métiers à la loupe

Employé-e en logistique

Tout magasin a besoin d'une certaine organisation logistique afin de s'assurer que la marchandise soit bien commandée, réceptionnée, déballée, étiquetée, et prête à être mise en évidence dans les rayons pour les clients. Ces activités-là sont essentiellement prise en charge par un-e employé-e en logistique.



Les Peupliers dispensent cette formation et pour le côté pratique, ils ont conclu un partenariat avec AromaCos à Givisiez

Formations diplômantes

Il existe différents degrés de formations dans le métier de la logistique

- **Logisticien/-ne AFP**
- **Logisticien/-ne CFC**

La différence entre ces deux formations consiste dans la charge de responsabilité.

Perspectives d'emploi

Ce métier est applicable dans toutes sortes d'entreprises devant manipuler de la marchandise, comme par exemple des grossistes, des chaînes de grands magasins etc. Mais ce n'est pas limité aux commerces, dans les grandes infrastructures comme les hôpitaux, les hôtels etc, ce métier trouve également des débouchés. Il est également possible de se perfectionner dans le domaine, par exemple avec un brevet fédéral d'agent-e de processus ou de logisticien-ne.



Certificat fédéral
de capacité

Attestation fédérale de Formation Professionnelle

A F P



La logistique chez Aromacos - Notre partenaire

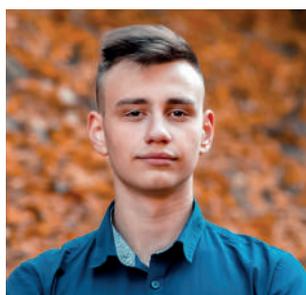
N'ayant pas une structure permettant de former des jeunes dans la logistique au sein de l'institution, les Peupliers ont saisi l'opportunité d'un partenariat avec le magasin aux produits naturels Aromacos à Givisiez, Fribourg. Ici, les apprenants ont la possibilité de se plonger dans le métier de logisticien et d'apprendre les filons du métier dans un magasin régional avec des produits aussi diversifiés qu'originaux.

Cas Pratique: Partenaire Aromacos

AromaCos est un commerce de vente au détail ou en vrac de produits naturels, respectueux de l'environnement et Bio. Ils sont utilisés par des professionnels, des thérapeutes comme des particuliers. Ils sont spécialisés dans la vente d'huiles essentielles, végétales, de produits cosmétiques et alimentaires.

Les logisticiennes et logisticiens travaillent chez AromaCos, dans leur magasin à Givisiez, et s'occupent de la réception des marchandises, du rangement, du catalogage des produits, de la mise en place comme de la livraison. Cet univers stimulant dans un cadre écoresponsable, centré autour du bien-être, en fait un cadre de travail très agréable !

Toutes ces activités en font un métier très varié !



Damien

Apprenant en Logistique

"J'ai choisi les Peupliers pour l'encadrement dans la formation, le rythme de travail adapté, le mélange des générations. La possibilité d'être aidé pour les cours et pour la bonne ambiance générale qui y règne. "



CA VOUS INTÉRESSE ?

Planifiez votre visite !



026 413 90 90



Formulaire
d'inscription

Nos métiers à la loupe

Conducteur-trice de véhicules légers

Pour le bon fonctionnement d'un magasin, il est nécessaire d'organiser une chaîne de l'approvisionnement optimale, c'est-à-dire que les marchandises doivent arriver au bon moment, au bon endroit. Si tu aimes conduire des véhicules, ce métier est fait pour toi ! Tu auras l'occasion de conduire des petites camionnettes et de rencontrer des gens intéressants tout au long de l'exercice de ton métier !



Les Peupliers dispensent cette formation et pour le côté pratique, ils ont conclu un partenariat avec AromaCos à Givisiez

Formation diplômante

Il existe une formation dans ce domaine:

- **Conducteur/trice de véhicules légers AFP**

Perspectives d'emploi

Ce métier joue un rôle primordial dans la chaîne d'approvisionnement des magasins de taille petite à moyenne. Les entreprises qui engagent des gens avec ce profil sont surtout des compagnies de transport routiers ou des petites et moyennes entreprises. Pour se perfectionner, il est possible de suivre une formation pour un CFC de conducteur ou conductrice de véhicules lourds.

Attestation fédéral de Formation Professionnelle



La conduite de véhicules légers aux Peupliers

Les Peupliers disposent de plusieurs infrastructures sur différents sites et soignent des partenariats avec des entreprises fribourgeoises. Afin de garantir le bon déroulement de ses activités, les Peupliers doivent également transporter des marchandises d'un endroit à l'autre, ce pourquoi cette nouvelle ligne de formation (née en 2023), se devait de figurer dans le catalogue de formations du CFPS des Peupliers. En suivant cette formation, tu découvriras les avantages et les challenges de ce métier aux côtés de professionnels bienveillants et passionnés.

Cas Pratique: Livraisons Marly - Fribourg

La boulangerie de la Pomme d'Appli au Marly Innovation Center dessert maintenant plusieurs sites, notamment les Peupliers au Mouret et les cafétérias de la HEG et du collège Sainte-Croix à Fribourg.

Tous les matins, les produits, fraîchement apprêtés par nos collaborateurs et nos apprenants en boulangerie - pâtisserie, sont livrés auprès de nos autres localités, partenaires et clients. Pour ce faire, nous disposons également de véhicules adaptés et équipés pour le transport d'aliments, afin de garantir la chaîne du froid ou du chaud.



Loris

Apprenant de Conducteur de véhicules légers

"Les Peupliers sont très diversifiés ce qui rend l'apprentissage de ce métier encore plus intéressant. En plus, les activités organisés par les MSP et les éducateurs sont vraiment sympas !"



CA VOUS INTÉRESSE ?

Planifiez votre visite !



026 413 90 90



Formulaire
d'inscription

Enseignement

L'année préparatoire

Cours d'appuis Peupliers

Dans le cadre de l'année préparatoire (nous l'appelons "L'année P"), tu suivras non seulement ton Maître socio-professionnel dans la formation de ton métier, mais également des cours de culture générale.

Nos salles de classe peut accueillir jusqu'à 15 apprenants et nos enseignantes suivent un programme scolaire adapté à tous les niveaux. Ainsi, avant d'intégrer les centres professionnels durant les 2 à 3 ans de formation (suivant le choix de certificat ou de diplôme), les apprenants des Peupliers sont préparés afin de pouvoir y suivre les cours sans trop de difficulté et sans lacunes.

Nos apprenants ne restent pas seulement assis à leur pupitre, ils font également régulièrement des sorties récréatives et informatives !



Enseignement

Durant la formation

Les écoles professionnelles

Durant la formation sur 2 voire 3 ans (suivant le niveau de formation choisi), l'apprenant se rendra 1 jour par semaine dans une école professionnelle externe aux Peupliers. Il s'agira soit de l'école à Grangeneuve, de l'EPAI ou de l'EPS selon la formation choisie.

Ici, les connaissances théoriques du métier choisi sont enseignées et approfondies. Ainsi, l'apprenant-e pourra mettre en pratique ce qui aura été appris à l'école directement aux côtés de son Maître socio-professionnel aux Peupliers lors des travaux pratiques.

Ce système de formation bi-modal permet aux Maîtres sociaux-professionnels d'assurer une prise en charge optimale de l'apprenant, car il/elle a accès à la théorie et la pratique quasi simultanément.

Les transports vers les écoles sont assurés par le bus partant de la station des TPF au Mouret.



La vie à l'internat

Le premier pas vers l'autonomie

Notre CFPS te met à disposition une chambre individuelle. Nous disposons d'un lieu de vie par bâtiment: Un dans l'ancienne bâtisse au charme d'antan, et l'autre dans le bâtiment du restaurant, de l'espace bien-être et des bureaux administratifs.

Chacun de ces lieux de vie dispose de chambres individuelles avec un lit, une armoire et un lavabo. Tu pourras décorer ta chambre à ton goût. Chaque étage dispose d'une salle de bain, d'un petit salon et d'une buanderie destinée uniquement à l'utilisation des apprenants de l'étage en question.

Notre équipe, formée dans l'éducation spécialisée, suit nos jeunes apprenants dans leur quotidien. Ils établissent des projets socio-éducatifs, afin de permettre aux jeunes d'atteindre une autonomie suffisante pour la vie d'adulte.

Les jeunes restent du dimanche soir au vendredi après-midi en internat, le week-end celui-ci est fermé. En semaine, une permanence de nuit est organisée afin de permettre aux jeunes de se sentir en sécurité et pour assurer une présence professionnelle en toutes circonstances.



L'appartement



L'envol se prépare...

L'autonomie étant un point essentiel dans nos projets socio-éducatifs, nous disposons également d'appartements externes, où nous pouvons loger nos apprenants ayant fait leurs preuves à l'internat. Si notre équipe éducative estime que tu es prêt-e à passer à la vitesse supérieure, nous organiserons une place dans l'un de nos appartements externes.

Les appartements sont prévus pour 2 à 3 apprenants par appartement et se trouvent à Fribourg, Bulle et Marly, ce qui entraîne non seulement à la vie d'adulte, mais également à la mobilité. Il s'agira d'organiser son quotidien soi-même: Le réveil, arriver à l'heure au travail ou aux cours, organiser ses repas, etc.

Le suivi socio-éducatif ne s'arrête pas à l'internat. Notre équipe éducative assure des visites régulières dans les différents appartements afin de s'assurer non seulement du bon déroulement de la cohabitation, mais également pour vérifier si les objectifs en terme d'autonomie sont atteints et pour répondre aux potentielles questions des jeunes.

Intégrer un appartement sous cette forme est une étape importante vers la vie d'adulte. Cela se passe très bien et nos jeunes sont bien préparés-es par nos collaborateurs. Nos jeunes appréhendent un peu ce changement, mais une fois déménagé, ils ont également beaucoup de plaisir à servir un café "chez eux" à leurs visiteurs.

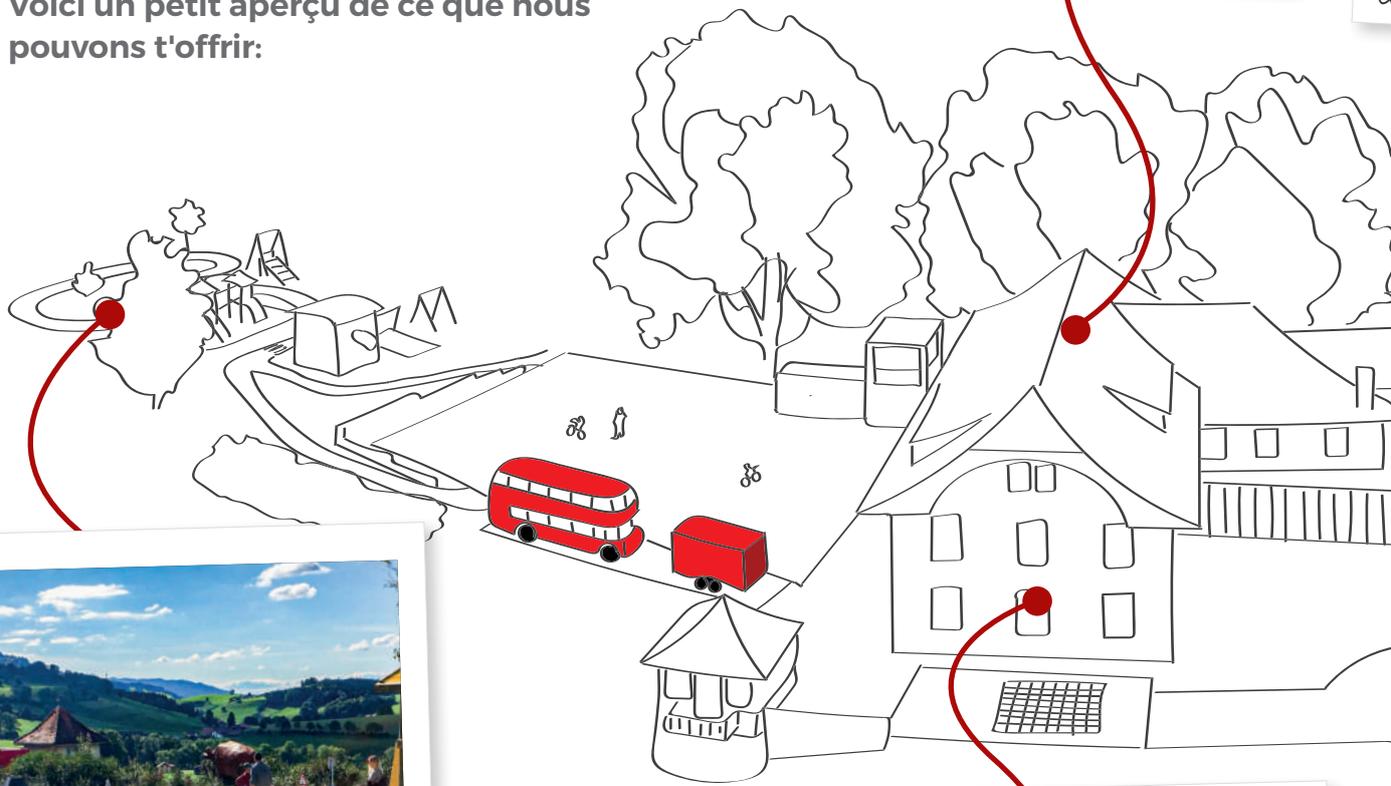
La vie aux Peupliers

Se former aux Peupliers n'est pas seulement une question d'apprentissage, mais également de communauté ! Nous mettons un point d'honneur à ce que tu puisses t'épanouir pendant et en dehors de ta formation !

Voici un petit aperçu de ce que nous pouvons t'offrir:



L'enseignement général a lieu ici. L'objectif est de renforcer les connaissances scolaires.



Le jardin de la circulation est également un terrain d'apprentissage pour les ASE accompagnant les enfants en internat, ainsi que pour les apprenants en horticulture et conciergerie pour divers travaux.



Au sous-sol de l'institution se trouvent de nombreux trésors, notamment une salle de jeux accessible pour nos jeunes apprenants-es.



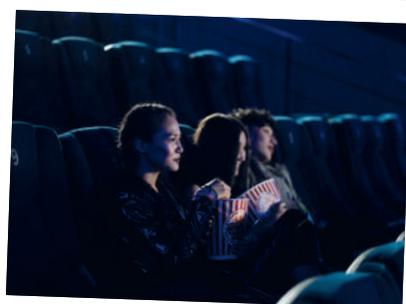
Des moments privilégiés en équipe sous forme de soirées à thèmes ont régulièrement lieu dans notre kota finlandais.



La salle équestre se trouve juste ici ! En semaine, il est possible de suivre des cours gratuits !



Le nouveau bâtiment regroupe l'espace bien-être avec Spa et Snözelen, le restaurant, quelques chambres et l'administration.



Quelques chambres se trouvent dans cette partie de l'institution... ainsi qu'une salle cinéma pour les adeptes du grand écran !



Questions fréquentes

Tu trouveras sur cette page les réponses aux questions fréquemment posées concernant la formation aux Peupliers.

À la fin de ma formation, trouverai-je facilement un travail ?

L'année dernière, tous nos apprenants ont trouvé du travail après avoir obtenu leur diplôme. Nous t'aiderons et t'assisterons à en trouver.

Les formations sont-elles rémunérées ?

Oui. Tous nos apprenants touchent un salaire d'apprenti dès le début de leur formation.

Serai-je libre pendant mes week-ends ?

Oui. D'ailleurs, le CFPS est fermé durant le week-end.

Avec qui partagerai-je ma chambre ?

Tu auras ta propre chambre. Toutes les chambres des Peupliers sont individuelles.

Quelles compétences puis-je développer en parallèle à ma formation ?

La gestion des émotions, les règles de la vie en commun, le respect de l'autre, l'hygiène corporelle et domestique ainsi que la gestion du temps et de l'argent.

Aurai-je du soutien pour mes cours ?

Oui. Tu seras accompagné et ce soutien pourra même être augmenté si tu en as le besoin.

Aurai-je des vacances ?

Oui. Nos formations incluent 6 semaines de vacances rémunérées.

Quels sont les horaires de travail ?

En règle générale, la journée de travail commence à 7h30 et se termine à 16h30, avec une pause le matin, à midi et l'après-midi. Pour la boulangerie, la journée commence à 4h et se termine à 13h.

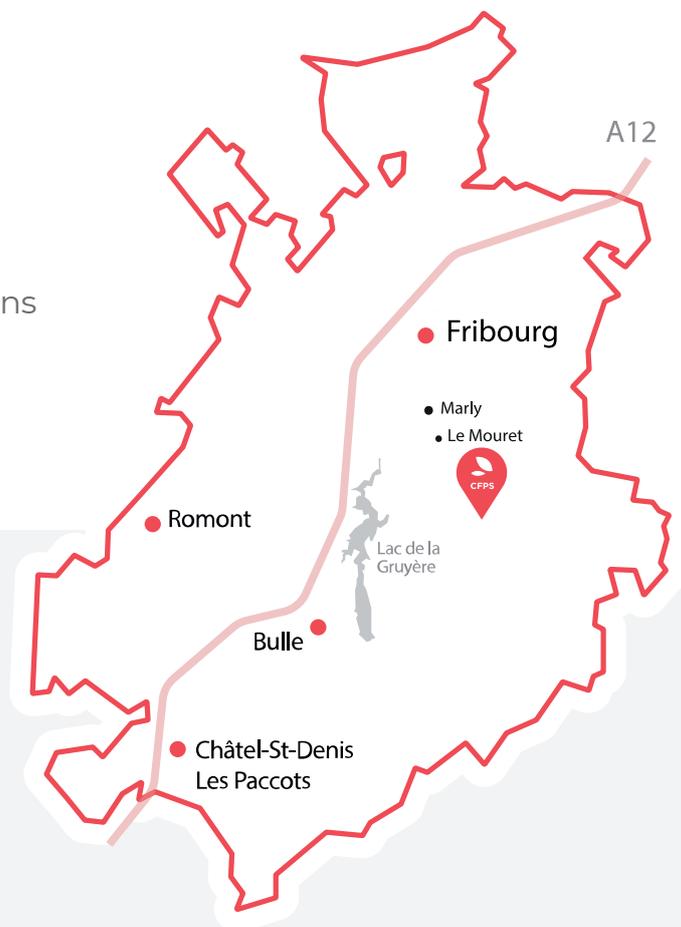
Nos partenaires



Tous nos partenaires sur www.peupliers.org

Contactez les Peupliers

Contacte-nous par email ou téléphone et nous répondrons à toutes tes questions dans les plus brefs délais.



Contactez les Peupliers

Peupliers 3
1724 Le Mouret
Tél. : 026 413 90 90
Email : info@peupliers.org



Responsables

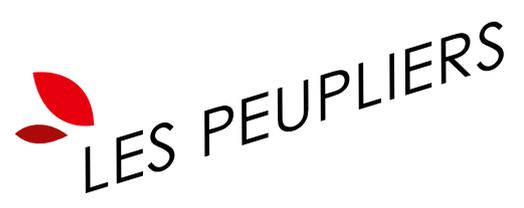
Frédéric Clément
Responsable CFPS

Tél. : 026 413 90 70
Email : f.clement@peupliers.org

Daniel Gonzalez
Directeur des Peupliers

Tél. : 026 413 90 90
Email : d.gonzalez@peupliers.org





Fondation de la Sainte Famille

Les Peupliers
Peupliers 3
1724 Le Mouret

Tél. 026 413 90 90
info@peupliers.org