

Sur le chemin de l'insertion

Après une année passée à la Ferme des Potagers où elle avait été recrutée pour assurer le ménage et la désinfection des surfaces, Farida a fait son entrée à l'école ASSOFACT à la rentrée de septembre 2021.

Le parcours des salarié(e)s dans notre chantier d'insertion prévoit des **entretiens réguliers** avec leur **Chargé d'insertion professionnelle** pour faire le point sur leur situation sociale (et, le cas échéant, être orientés vers notre **Assistante Sociale**) et professionnelle afin de les aider à déterminer leur projet d'avenir et leurs éventuels besoins en formation. C'est ainsi que Farida, souhaitant évoluer dans l'univers des Tout-petits, a choisi d'intégrer une école lui permettant de passer un **CAP Accompagnement Educatif Petite Enfance**. Ce diplôme lui permettra par la suite d'exercer les métiers d'Auxiliaire ou agent de crèche, d'Aide auxiliaire de puériculture ou encore Aide Educateur/trice.



Farida en stage à la
Maison de La Petite Enfance
de Marcoussis

Les objectifs de cette formation sont les suivants :

- assurer l'accueil, les soins d'hygiène corporelle, l'alimentation, la sécurité et la garde des jeunes enfants,
- contribuer au développement et à l'éducation des jeunes enfants,
- assurer l'entretien et l'hygiène de leurs différents espaces de vie.

D'une durée totale de 8 mois, cette formation pratique et théorique prévoit **deux périodes de stage** qui sont à la fois déterminantes pour confirmer son appétence à exercer une activité dans un secteur particulier (école, crèche, etc.) et surtout permettre l'évaluation in situ, par une personne référente, des compétences acquises (fiches d'appréciation sur les qualités professionnelles, humaines, etc.).

Farida a réalisé son premier stage dans une école privée

de Morangis qu'elle a trouvé près de chez elle.

Pour son deuxième stage, il lui a été plus difficile de trouver une place en crèche. Elle a donc fait appel à nous pour l'aider dans cette ultime démarche : en effet, il fallait avoir deux conventions de stage pour pouvoir démarrer la formation en septembre.

Depuis de nombreuses années, nos salarié(e)s en insertion sont accueillis par les différents **services communaux de la ville de Marcoussis** pour réaliser des PMSMP (Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel) qui leur permettent de confirmer ou non leur projet. Certains ont même été recrutés ! Nous avons donc une nouvelle fois pu compter sur leur **soutien indéfectible** et Farida a rejoint, mi-janvier, les équipes de la toute nouvelle **Maison de la Petite Enfance** pour une durée de deux mois.



« Je suis très bien accueillie ici, tout le monde est très gentil. Les auxiliaires de puériculture me montrent beaucoup de choses et me permettent de tout faire sous leur encadrement. Cécile va me montrer la biberonnerie, je suis très heureuse de pouvoir découvrir cette activité. » nous indique Farida.

Les examens commenceront en mai avec les matières générales et se poursuivront en juin avec les matières professionnelles. Farida devra présenter, devant un jury, deux fiches réalisées lors de ses stages : une portant sur une activité avec les enfants et l'autre sur des soins.

Nous souhaitons à Farida une pleine réussite pour ses examens et nous remercions Sylvie Barré, directrice de la Solidarité et de la Petite Enfance, et toute l'équipe de la Maison de la Petite Enfance de Marcoussis pour la qualité de leur accueil !

Actualités

Depuis le 4 octobre 2021, la webradio 91 FM propose une nouvelle émission intitulée « **91 % Made in Essonne** », dédiée à la vie économique Essonnienne et qui met en lumière nos commerçants, artisans et producteurs locaux.

A cette occasion, **Denis DUCHEMIN** président de la Ferme des Potagers, a été **invité au micro de la webradio** : la **diffusion de l'émission aura lieu ce lundi 14 mars à 19 h.**



Pour écouter Denis, rendez-vous sur www.webradio91fm.fr puis cliquer sur :

▶ ÉCOUTER



91 FM est une radio locale, sous statut associatif, implantée à Chilly-Mazarin depuis plus de 10 ans, créée par Melvin MUSTEL, fondateur et président, qui a démarré ses activités d'animateur radio dans sa chambre d'adolescent.

Son ambition est que 91 FM devienne un média référent en Essonne pour s'informer sur l'actualité locale, connaître les événements et manifestations se déroulant sur notre territoire, mettre en lumière les artistes, les groupes locaux ainsi que donner de la visibilité aux associations, commerces et les autres structures qui composent notre tissu économique et culturel. Il est entouré d'une dizaine de bénévoles motivés.

La recette de la semaine

Petits gratins de blette au Bleu



Ingrédients pour 4 pers. : 1 botte de blette, 150 ml de crème, 150 g de Bleu d'Auvergne ou 100 g de Roquefort, 1 oignon, 1 gousse d'ail, chapelure, sel & poivre, une pincée de noix de muscade

Préparation : Préchauffez le four à 180°C

Lavez les blettes et séparez les côtes des feuilles. Cassez les côtes en deux puis retirez les fils avant de les couper en petits tronçons. Dans de l'eau bouillante salée, faites cuire les côtes de blette jusqu'à ce qu'elles soient tendres (environ 10 min.). Égouttez et réservez.

Épluchez et hachez l'ail et l'oignon. Emincez finement les feuilles de blette.

Dans une poêle, faites chauffer 1 à 2 càs d'huile puis faites revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Ajoutez ensuite les feuilles de blette émincées et laissez cuire quelques min.

Une fois les feuilles de blette cuites, ajoutez le Bleu coupé en morceaux, la crème, sel, poivre, noix de muscade et laissez fondre le tout en remuant de temps en temps pour atteindre une sauce crémeuse. Si la sauce est un peu trop épaisse, n'hésitez pas à ajouter un peu de lait.

Une fois la crème prête, les côtes de blettes cuites, au fond de vos cocottes (ou grand plat), disposez une couche de côté blette, puis une couche de sauce au fromage, etc. puis parsemez de chapelure. Enfourez pour 20 minutes à 180°C.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre (chair polyvalente)*, 1 kg de pommes (variété xeleven)*, 800 g de poireaux, 500 g d'oignons, 1 botte de blette, 1 salad, 1 botte de pourpier

Petit panier : 1 kg de pommes (variété xeleven)*, 800 g de poireaux, 1 botte de blette, 1 botte de pourpier

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01

*Ces légumes proviennent d'un maraicher en Agriculture Biologique autre que Les Potagers de Marcoussis

Horaires ouverture Boutique : mercredi et jeudi 10 h - 18 h - vendredi 10 h - 19 h - samedi 9 h30 - 13h
Retrait des Paniers à la Ferme : vendredi 12 h - 19 h - samedi 10 h - 12 h30

