

DECOUVERTE DES METIERS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

EPICURIS

Description du projet

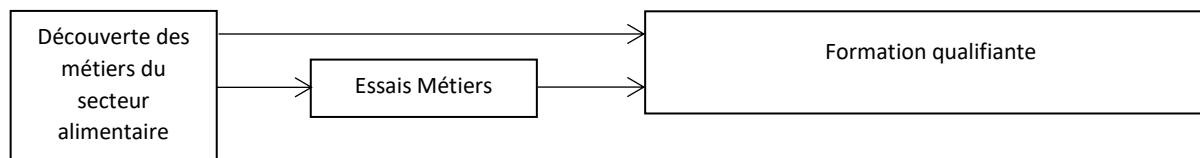
Le premier objectif de cette formation organisée par Epicuris en collaboration avec FormAlim est de permettre aux jeunes¹ de découvrir, en les vivant, des métiers du secteur alimentaire, qu'ils soient artisanaux ou industriels.

Des mises en situation professionnelles seront organisées dans les ateliers didactiques des deux centres et encadrées par des professionnels en activité. Elles permettront aux jeunes de se confronter à la réalité de ces métiers techniques et de se découvrir un attrait pour ce secteur pourvoyeur d'emplois locaux.

Les métiers visés sont ceux de boulanger, pâtissier, boucher, commis de cuisine et commis de salle pour l'artisanat et d'opérateur de production, conducteur de ligne et opérateur logistique pour l'industrie.

Le second objectif est de permettre à chacun d'intégrer, par la suite, une formation dans le secteur artisanal ou industriel en fonction de son projet professionnel. Ainsi, le demandeur d'emploi pourra intégrer une formation d'orientation (essais-métiers « bouche » ou « HoReCa ») et/ou une formation qualifiante dans un des métiers artisanaux testés ou dans un des métiers industriels suivants : conducteur de ligne de production, qualificateur, responsable qualité ou technicien du froid.

A l'issue de cette Découverte, les personnes intéressées pourront intégrer en 2018 ou 2019 sous certaines conditions un parcours vers une formation qualifiante dans les métiers de bouche :



¹ Dans le présent document, tout terme désignant la personne candidate doit être entendu tant au féminin qu'au masculin

Pour qui ?

Public cible : Demandeurs d'emploi (inscrits au FOREM)

Conditions administratives d'admission :

- Etre inscrit au Forem comme demandeur d'emploi, ou disposé à s'inscrire comme tel lors de l'inscription à la séance d'information (voir rubrique '*Procédure d'accès*')
- Âgé de 18 à 24 ans (ne pas avoir 25 ans le jour de l'entrée en formation)
- Etre domicilié en Province de Liège ou du Hainaut
- Ne pas être à l'emploi, ni dans l'enseignement, ni en formation

Prérequis :

- Pas de niveau d'étude requis
- Comprend et savoir lire le français

Sélection

Procédure d'entrée :

- Participer à une séance d'information collective qui aura lieu le 1^{er} jour de la formation
- Inscription obligatoire au n° gratuit du Forem : 0800/93.947
- Vérification des conditions administratives

Compétences visées

Compétences visées :

Compétences (savoir, savoir-faire et savoir-être) des métiers de boulanger, pâtissier, boucher, commis de salle, commis de cuisine, opérateur de production.

Niveau : Initiation/Sensibilisation

Titre délivré : Attestation de participation

Par qui ?

Organisme : Forem et Centre de compétence

Type d'organisme :

- Centre de compétence EPICURIS
- Centre de compétence FORMALIM

Partenaire(s) : Service Clientèle de la Formation à Huy

Où et quand ?

Type d'organisation : Ponctuelle

Année de programmation : 2018

Lieu et dates des sessions :

Lieu :

EPICURIS, le Centre de compétence des métiers de bouche,
Rue de Waremmes 101
4530 Villers-le-Bouillet

FORMALIM, le Centre de compétence de l'industrie alimentaire,
Rue de Limbourg 41
4800 Verviers

Dates :

- Session 1 : 4/06 au 29/06/2018
- Session 2 : octobre 2018

Durée : 4 semaines soit 160 heures par session

Horaire : 8h30-17h, du lundi au vendredi

Programme

Programme :

La formation comprend les modules suivants :

Phase d'accueil (5 jours - groupe entier)

- Accueil, visite des deux centres de compétence
- Réflexion sur le projet professionnel
- Sensibilisation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire

- Acculturation (en sous-groupes) : culture d'une entreprise artisanale et d'une entreprise industrielle

Phase de confrontation aux métiers (2 semaines - 2 sous-groupes de 6)

- S'essayer aux métiers de boulanger, boucher, pâtissier, commis de cuisine et commis de salle dans les ateliers de production didactiques d'Epicuris
- S'essayer aux métiers d'opérateur de production, conducteur de ligne et opérateur logistique dans les ateliers de production didactiques de FormAlim
- Se confronter aux exigences physiques des métiers
- Adopter les comportements professionnels attendus

Phase de clôture (1 semaine - groupe entier)

- Pratique (en sous-groupes) : activité de composition
- Débriefing sur les deux semaines de confrontation aux métiers
- Informations sur les suivis possibles de la formation
- Visite d'entreprises
- Réflexion sur le projet professionnel

Outils pédagogiques : Carnet de bord, livret de recettes, ateliers didactiques

Organisation

Mode d'organisation :

- Alternance d'approche collective et individuelle
- Ateliers techniques
- Cours collectif
- Visites d'entreprise

Nombre de places par session : 12 participants maximum

Comment s'inscrire ?

S'adresser à :

- Pour les conditions d'accès à la formation et l'**inscription** :
Numéro gratuit Centre de Contact : 0800/93.947
- Pour le contenu et le déroulement de la formation :
Centre de compétence EPICURIS – Marie Bouché – 085/60.58.01
marie.bouche@formation-epicuris.be

Conditions financières

Droits d'inscription : Gratuit

Avantage(s) financier(s) :

- Intervention dans les frais de déplacement au tarif des transports en commun
- Intervention dans les frais éventuels de crèche et de garderie
- Fourniture et entretien des Equipements de Protection Individuelle
- Maintien des droits sociaux (chômage, revenu d'intégration...) sous certaines conditions
- Prime de formation d'1€ brut par heure de formation prestée sous certaines conditions

Statut :

- En fonction de la situation du stagiaire
- Stagiaire sous contrat de formation (F70bis)

Annexes

Complément d'information :

Mode d'accompagnement :

Accessibilité



En fonction du lieu de résidence, possibilité sous certaines conditions d'organisation de navette gratuite pour effectuer les trajets jusqu'aux centres de formation