

Appel à projets lancé par le SPW Emploi Formation

Parcours de renforcement des compétences

Objectif de l'appel

Le présent appel vise à tester / renforcer / améliorer les pratiques de terrain permettant de lever les freins aux dynamiques partenariales entre opérateurs d'insertion et de formation, en vue d'améliorer de manière structurelle les politiques publiques de parcours de renforcement des compétences des publics peu scolarisés en Wallonie.

Public

L'appel à projet s'adresse aux opérateurs publics de formation et assimilés (centres de formation FOREM, centres de formation IFAPME, Etablissements de l'Enseignement de Promotion sociale, Centres de compétence), aux Centres d'insertion socioprofessionnelle agréés et aux Centres de Validation des Compétences agréés.

S'agissant d'un appel à projets relatif aux partenariats, le projet doit comporter au minimum 2 partenaires, dont au moins un centre d'insertion socioprofessionnelle (CISP) agréé et au moins un opérateur public de formation, un opérateur public d'enseignement qualifiant, ou un centre de validation des compétences agréé.

Des partenaires additionnels agréés et/ou reconnus par la Wallonie (autres que ceux mentionnés ci-dessus) peuvent être associés aux projets pour des missions spécifiques.

Veillez renvoyer ce formulaire complété et signé, **pour le 15 juillet 2022 au plus tard, en version électronique** (1 version Word et 1 en PDF) à l'adresse suivante :
parcours.compétences.prw@spw.wallonie.be .

Veillez préciser dans le champ « objet » du message électronique :
« le nom du projet - AP Parcours de renforcement des compétences »

Le dossier de candidature comprend :

- Le formulaire de l'appel à projet ;
- La convention de partenariat signée par les partenaires (sauf si l'objet du projet est l'établissement d'un nouveau partenariat, auquel cas la convention est facultative) ;
- L'avis de l'instance bassin Enseignement – Formation – Emploi.

Un même organisme peut introduire plusieurs projets. Pour ce faire, il complétera un formulaire par projet.

Lors de la constitution de votre dossier de candidature, nous vous demandons de vous référer au texte de l'appel à projets « Parcours de renforcement des compétences ». Ce texte servira également de référence pour la recevabilité et l'analyse des dossiers.

1. Nom du projet :

Indiquez ici le nom du projet : « La validation de mes compétences en Horeca, c'est pour moi ! »

2. Identification des parties au projet de partenariat

Partenaire A

Dénomination : Ateliers de Pontaury

Numéro d'entreprise : 0435-787-049

Adresse (siège social) : Rue de Pontaury, 4 à 5640 Mettet

organisme public organisme agréé (précisez : Centre d'insertion Socioprofessionnelle (CISP))

Site web: www.pontaury.be

Téléphone : 0492/732101

Courriel : direction@pontaury.be

Coordonnées bancaires :

IBAN	B	E	3	1	7	3	2	6	4	8	0	6	7	1	5	5
BIC	CREGBEBB															

Brève description des missions, activités et public de l'organisation :

10 lignes maximum

Née en 1988, l'asbl Ateliers de Pontaury est située à Mettet. Notre mission consiste à accompagner des adultes demandeurs d'emploi inoccupés et peu qualifiés dans leurs efforts d'insertion sociale et professionnelle par le biais de la formation au sein d'une entreprise de formation par le travail qui concilie trois aspects : l'activité économique, la formation professionnelle et la dimension sociale.

Entreprise à part entière, les « Ateliers de Pontaury » propose son expertise dans les travaux du gros-œuvre, de la menuiserie et de l'isolation mais également dans le secteur de préparateur en produits de boucherie et de l'HORECA par ses restaurants didactiques (« La Table des Compagnons » à Mettet et « La Cuisine des Compagnons » à Walcourt), par la fourniture de repas de collectivités et ses services traiteur.

Pour l'ensemble de ses filières de formation, l'asbl est agréée pour 54935 heures. Elle accueille environ 80 stagiaires par an dont 45 à 50 stagiaires sont en formation Horeca.

Personne juridiquement responsable du projet

Nom : MICHAUX

Prénom : Nancy

Fonction : Directrice

Téléphone : 0492/732101

Courriel : direction@pontaury.be

Personne de contact sur le plan opérationnel

Nom : GUELMANI

Prénom : Hamid

Fonction : Coordinateur Horeca et préparateur en produits de boucherie

Téléphone : 0474/702179

Courriel : hamid.guelmani@pontaury.be

Partenaire B

Dénomination : Centre wallon de formation et de perfectionnement du secteur Horeca (nommé « Horeca Forma Wallonie »)

Numéro d'entreprise : 0861.434.135

Adresse (siège social) : Boulevard Anspach 111 - 1000 Bruxelles (unité d'établissement : Avenue Gouverneur Bovesse 35/2 - 5100 Namur)

 organisme public organisme agréé (précisez : Centre de validation des compétences)Site web : <https://horecaformawallonie.be/>

Téléphone : 081/72.18.84

Courriel : info@horecaformawallonie.be

Coordonnées bancaires :

IBAN	B	E	0	2	3	6	0	1	0	6	0	8	2	6	4	0
BIC	BBRUBEBB															

Brève description des missions, activités et public de l'organisation :

10 lignes maximum

Horeca Forma Wallonie est le Centre de Formation et de Perfectionnement du Secteur Horeca du Fonds sectoriel Horeca dédié pour la Wallonie. Il a été créé à l'initiative des partenaires sociaux de la Commission Paritaire 302. Le Centre, en visant la professionnalisation, a pour mission d'organiser, coordonner et proposer des formations qui répondent aux besoins des travailleurs et des futurs travailleurs du secteur Horeca en leur offrant la possibilité de découvrir, de se perfectionner, de se mettre à jour, d'élargir leurs connaissances avec pour objectif un transfert direct du savoir dans le quotidien du travail.

Le Centre wallon de Formation et de Perfectionnement du Secteur Horeca est agréé comme Centre de validation des compétences par le Consortium de Validation des Compétences. Le Centre valide les compétences dans tous les métiers du secteur Horeca actuellement proposés à savoir : cuisinier.ère travaillant seule ; garçon/serveur.se de restaurant ; Barman.aid ; Premier.ère chef.fe de rang ; Réceptionniste. En cas de réussite des épreuves, les candidats obtiennent des Titres de compétences officiels.

Personne juridiquement responsable du projet

Nom : POOS

Prénom : Hélène

Fonction : Directrice

Téléphone : 0498/36.99.20

Courriel : h.poos@horecaformawallonie.be

Personne de contact sur le plan opérationnel

Nom : SCHYNS

Prénom : Stacy

Fonction : Adjointe à la Direction

Téléphone : 0473/38.68.52

Courriel : s.schyns@horecaformawallonie.be

Dupliquez si plus de 2 partenaires en les nommant « partenaire C, D, ... »

3. Eligibilité des partenaires

Pour être éligible, la candidature doit :

Cochez les cases pour confirmer que votre projet rencontre ces exigences.

- Viser un partenariat entre au minimum 2 partenaires
- Comporter au minimum un partenaire de l'insertion socioprofessionnelle agréé
- Comporter au minimum soit un opérateur public de formation ou d'enseignement qualifiant, soit un centre de validation des compétences agréé
- Rencontrer les conditions prévues en page 5 de l'appel à projet¹
- le(s) partenaire(s) additionnel(s) sont agréé(s) / reconnu(s) par la Wallonie

4. Eligibilité du projet

Description synthétique du projet

15 lignes maximum

Grâce à un partenariat entre le Centre d'insertion socioprofessionnelle Ateliers de Pontauray et le centre de validation des compétences Horeca Forma Wallonie, ce projet favorisera la validation des compétences de stagiaires du CISP.

Horeca Forma Wallonie informera les formateurs du CISP sur les compétences à acquérir pour valider des unités de compétences, sur le bilan de compétences et sur la validation des compétences.

Outillés de ces informations, les formateurs du CISP prépareront leurs stagiaires, notamment en réalisant des bilans de compétences, à l'épreuve de validations des compétences. Les stagiaires seront aussi préparés grâce au suivi de l'accompagnatrice socioprofessionnelle du CISP.

Le(s) Titre(s) de compétences qui pourront être obtenus (en cas de réussite des épreuves) porteront sur les unités 1 (réaliser un menu simple) et 2 (réaliser un menu élaboré) du métier de cuisinier(ère) travaillant seul(e) et sur l'unité 1 (assurer le service en salle) du métier de serveur(euse) restaurant.

Une fois ces validations de compétences acquises, des stagiaires pourront, si cela fait partie de leur projet, renforcer leur parcours de formation en suivant des formations de base ou de perfectionnement pour demandeurs d'emplois organisées par Horeca Forma Wallonie en collaboration avec le Forem (sous réserve d'un entretien de sélection).

¹ Les partenaires bénéficiaires doivent rencontrer les conditions suivantes : 1) avoir une unité d'établissement / centre de formation / centre de validation des compétences en région wallonne de langue française ; 2) exécuter l'action sur le territoire de la région de langue française de la Région wallonne ; 3) s'engager formellement à respecter l'ensemble des conditions établies dans le présent appel à projets.

Le présent projet s'inscrit dans le / les objectif(s) suivant(s) de l'appel à projets :

Cochez la/les cases qui vous concerne(nt)

- Préparer, créer et/ou renforcer les collaborations entre acteurs de l'insertion socioprofessionnelle et les opérateurs de formation qualifiante et/ou de validation des compétences
- Fluidifier les parcours de renforcement de compétences des publics peu scolarisés
- Renforcer la certification des compétences dans le cadre des parcours de renforcement des compétences des publics peu scolarisés ²
- Améliorer la connaissance mutuelle de l'offre de formation/validation, des pédagogies, des outils et/ou des opérateurs de formation/validation, qui permettra de développer / renforcer la confiance mutuelle
- Renforcer les compétences des publics peu scolarisés (< CESS) et les faire monter en compétences³

Expliquez comment votre candidature rencontre le/les objectif(s) coché(s).

1 page maximum

1^{ier} objectif : préparer, créer et/ou renforcer les collaborations entre acteurs de l'insertion socioprofessionnelle et les opérateurs de formation qualifiante et/ou de validation des compétences

C'est le cœur même du projet. En amont, pendant et en aval de chaque étape du projet, des échanges se feront entre les deux opérateurs. Ils permettront au fil du temps d'apprendre à se connaître et de tisser des relations interpersonnelles qui permettront de créer des liens pérennes entre les deux partenaires.

2^{ième} objectif : fluidifier les parcours de renforcement de compétences des publics peu scolarisés

Ce projet va permettre à des demandeurs d'emploi d'être préparés en amont quant aux compétences à acquérir en vue de passer les épreuves de validation de compétences liées à l'UC 1 ou l'UC 2 des métiers de cuisinier(ère) travaillant seul(e) et de serveur(euse) restaurant. Grâce au centre de validation, ils vont pouvoir faire valider ces compétences et, en cas de réussite, obtenir un ou des Titre(s) officiels. Ils pourront également accéder, en fonction de leur projet, aux formations pour demandeurs d'emplois organisées par Horeca Forma Wallonie en collaboration avec le Forem (sous réserve d'un entretien de sélection).

Par ces actions consécutives, les parcours de renforcement de compétences sont ainsi fluidifiés entre la formation CISP, la validation et la formation Horeca Forma Wallonie.

3^{ième} objectif : améliorer la connaissance mutuelle de l'offre de formation/validation, des pédagogies, des outils et/ou des opérateurs de formation/validation, qui permettra de développer / renforcer la confiance mutuelle

Cette connaissance mutuelle va s'opérer par les actions communes menées par les deux partenaires :

- la formation des formateurs des centres de formation donnée par le centre de validation dans le but

² obtention d'une CECAF et/ou d'un titre de compétence, obtention de certifications sectorielles/privées, démarches de valorisation automatique des acquis auprès d'un opérateur d'enseignement/formation certifiant

³ Niveaux 3, 4 ou 5 du Cadre francophone des Certifications.

de réaliser des bilans de compétences (notamment au regard du niveau demandé pour les validations de compétences),

- l'identification commune des stagiaires identifiés comme aptes à passer la validation de compétences,
- l'organisation de la passation des épreuves de validations de compétences dans les locaux du CISP,
- les évaluations réalisées par le centre de validation dans les locaux du centre de formation, ...

Ces différentes actions vont permettre de créer et développer des liens interpersonnels, sources de confiance mutuelle, terreau permettant de pérenniser des collaborations.

Améliorer la connaissance mutuelle est une des conditions indispensables à la réussite du projet ; créer des liens entre opérateurs, faire travailler ensemble les formateurs, accompagnateurs, observateurs, évaluateurs, ... pour permettre une liaison aisée, fluide, entre la formation et la certification.

4^{ème} et 5^{ème} objectif :

- Renforcer la certification des compétences dans le cadre des parcours de renforcement des compétences des publics peu scolarisés
- Renforcer les compétences des publics peu scolarisés (< CESS) et les faire monter en compétences.

Les stagiaires du CISP, selon les conditions d'éligibilité de l'arrêté du gouvernement wallon CISP, sont peu scolarisés. Depuis plusieurs années, les niveaux de diplôme des stagiaires fréquentant le CISP sont le CEB, le CESI ou sans diplôme (donc <CESS). Le projet de passage de la formation CISP à la validation leur permettra de renforcer leurs compétences et leur certification.

Décrivez les freins que le projet envisage de lever et les moyens envisagés pour lever ces freins.

1 page maximum

Frein : Actuellement, il n'y a pas de lien systématisé entre la formation dispensée par le centre CISP et la certification du centre de validation.

Moyens : C'est grâce à une meilleure connaissance réciproque entre les deux partenaires qui se concrétisera lors des travaux communs de préparation au passage de validations des compétences que nous leverons ces freins actuels. En effet, en œuvrant ensemble au renforcement des connaissances du processus de validation des formateurs et des compétences des stagiaires, les échanges entre professionnels des deux partenaires de formation et de validation se fluidifieront.

Frein : Une connaissance approximative du personnel des Ateliers de Pontauray quant au déroulement concret de l'épreuve de validation des compétences

Moyens : Les informations dispensées par Horeca Forma Wallonie, expert en validation des compétences dans les métiers de l'Horeca, auprès des formateurs du CISP Ateliers de Pontauray permettront de mieux connaître le processus de validation de compétences et de pouvoir informer et accompagner les stagiaires à cette démarche de validation de compétences en vue de favoriser la réussite lors de la passation d'épreuves.

Frein : Ce projet permettra également de lever des obstacles administratifs, de mobilité, financiers, d'estime de soi, ... qui freinent l'inscription des stagiaires à une épreuve de validation.

Moyens : L'accompagnement (formations, informations, conseils, préparations, soutiens, encouragements, suivis, ...) assuré tant par l'accompagnatrice socioprofessionnelle que par les formateurs favorisera l'accès des

stagiaires à la validation de ses compétences.

Frein : La validation de compétences est difficilement accessible pour des personnes peu scolarisées. (< CESS)

Moyens : Les stagiaires du CISP, selon les conditions d'éligibilité de l'arrêté du gouvernement wallon CISP, sont peu scolarisées. Depuis plusieurs années, le niveau de diplôme des stagiaires est essentiellement le CEB, le CESI ou sans diplôme. (<CESS). Le projet de passage de la formation CISP au centre de validation leur permettra d'accéder davantage à la reconnaissance de leurs compétences.

Frein : Pour les stagiaires, un centre de validation de compétences peut apparaître inaccessible tant par manque d'informations que par son appréhension de l'approche d'évaluations apparaissant « scolaires ».

Moyens :

Les explications qui leur seront données sur le déroulement de la validation des compétences ainsi que l'accompagnement assuré tant par les formateurs que par l'accompagnatrice permettront de démystifier et dédramatiser cette épreuve.

De plus, afin de créer un contexte bienveillant et rassurant, les validations de compétences se feront dans les cuisines et/ou la salle des Ateliers de Pontaury.

Tous les stagiaires de la filière Horeca du centre CISP ne passeront pas systématiquement l'épreuve de validation des compétences. Si leurs formateurs CISP ne les estiment pas prêts, ils ne passeront pas de suite l'épreuve de validations. Certains devront d'abord travailler en lien avec l'accompagnatrice des problématiques sociales ou, en lien avec les formateurs du CISP, des compléments d'acquisitions de compétences avant de pouvoir passer cette épreuve. Le but est d'éviter de les confronter à un échec générateur de mésestime d'eux-mêmes.

Frein : Les difficultés administratives liées à l'inscription des stagiaires auprès de deux opérateurs pourront être levées.

Moyens : Grâce à cet appel à projet, la collaboration entre les deux centres sera facilitée et leur offrira la possibilité de compléments de formations/passerelles d'un partenaire A vers le partenaire B. Ces possibilités de passerelles (à définir entre partenaires) seront des atouts supplémentaires dans le parcours d'insertion des stagiaires.

Décrivez les résultats visés en matière de levée des freins identifiés.

1 page maximum

Un résultat principal visé porte sur le renforcement du parcours de formation des stagiaires. Il sera mesurable en nombre de bilans de compétences réalisés, en Titres de compétences acquis, en nombre de formations suivies chez Horeca Forma Wallonie, en durée de formations.

- La passation de bilans de compétences qui seront effectués et, en continuité avec nos référentiels métiers évalués régulièrement au sein du CISP,
- Augmentation de l'accessibilité des stagiaires à la présentation de l'épreuve de validation de compétences,

- Augmentation du nombre de reconnaissances officielles des compétences des stagiaires via l'obtention d'un ou plusieurs Titres de compétences,
- Amélioration de l'estime de soi et de la confiance en soi des demandeurs d'emploi visible lors notamment de leur poursuite du parcours de formation sans abandon, de leur stabilisation dans leurs vies personnelles,
- Renforcement et fluidification des parcours de formations professionnelles (CISP, Horeca Forma Wallonie) des demandeurs d'emploi dans un métier en pénurie,
- Créer et maintenir des partenariats entre opérateurs de la formation et de la validation.

Décrivez les activités du projet de manière détaillée.

15 lignes maximum par activité

Activité 1 : Coordination entre les deux partenaires

Les modalités pratiques seront à convenir en amont, pendant et en aval du projet entre Horeca Forma Wallonie et les Ateliers de Pontauray. Seront abordés notamment :

- L'organisation des informations dispensées aux formateurs CISP (rythme, agenda, préparation des lieux de formation, ...)
- L'agrément des lieux de formation CISP pour la validation des compétences réalisée par un évaluateur agréé d'Horeca Forma Wallonie (organisation des visites des lieux, adaptation des lieux si besoin, signature d'une convention, ...),
- Le déroulement des passations des épreuves de validation (programmation, préparation, ...),
- Les debriefings à chaque étape du projet.

Pour convenir de ces modalités pratiques s'organiseront entre les deux partenaires de multiples temps d'échanges, de concertations lors de réunions, de contacts téléphoniques, d'échanges de mails, ...

Activité 2 : Informations assurées par Horeca Forma Wallonie auprès des formateurs du CISP Ateliers de Pontauray pour les accompagner dans le processus de validation de compétences des stagiaires CISP

Dans un premier temps, les informations assurées par Horeca Forma Wallonie, expert en validation des compétences dans le secteur Horeca, permettront aux formateurs CISP de prendre connaissance des modalités des bilans de compétences et de préparer leurs stagiaires aux épreuves de la validation des compétences. Ces séances d'informations se dérouleront sur deux journées et aborderont trois temps :

- 1) Les compétences à acquérir pour valider les compétences :
 - pour le métier de cuisinier(ère) travaillant seul(e) :
 - l'unité de compétences 1 : réaliser un menu simple et
 - l'unité de compétences 2 : réaliser un menu élaboré
 - pour le métier de serveur(euse) restaurant :

- l'unique unité de compétences : assurer le service en salle

2) Les bilans de compétences pour ces deux métiers : informations du contenu, explications du déroulement, des modalités de passation, ...

3) Les explications de la validation des compétences de cuisinier travaillant seul et de serveur restaurant : informations et explications du déroulement des épreuves de validation

Elles permettront aussi aux formateurs CISP d'échanger avec Horeca Forma Wallonie sur les réalités rencontrées en CISP. Des ajustements quant aux pratiques de bilan et de validation de compétences pourront en découler.

D'autres séances de partage d'informations mutuelles auront lieu au cours du projet et seront programmées au fil de l'avancée du projet afin d'opérer aux ajustements nécessaires. Une dernière séance en fin d'action sera prévue pour permettre d'envisager la suite à donner à l'action.

Activité 3 : Accompagnement des stagiaires assuré par le centre de formation Ateliers de Pontauray

Outillés des informations sur le processus de bilan et de validation des compétences, les formateurs du CISP prépareront leurs stagiaires tant à l'acquisition des compétences requises qu'à l'épreuve de validations des compétences qui pourra se dérouler dans les cuisines et/ou salles du CISP. Cette possibilité sera conditionnée à l'agrément des lieux.

La dimension d'accompagnement et de suivi social des stagiaires sera assuré par l'accompagnatrice socioprofessionnelle du CISP tant par un suivi individuel qu'un accompagnement collectif. Elle permettra de démystifier et dédramatiser cette certification auprès des stagiaires, de les aider dans la gestion de leur stress et de les préparer au mieux à passer les épreuves. Elle permettra également d'évaluer le processus auprès de stagiaires à l'aide d'un questionnaire d'évaluation sur le déroulement de l'action et les effets engendrés.

Ces accompagnements tant des formateurs que de l'accompagnatrice permettront de :

- Expliquer aux stagiaires en quoi consiste le déroulement de la validation des compétences notamment lors des bilans de compétences réalisés,
- Leur présenter le contenu de la validation des compétences,
- Leur expliquer la plus-value de la validation des compétences tant pour leur parcours professionnel et leur cheminement personnel,
- Les préparer à la passation de la validation des compétences,
- Evaluer les résultats attendus.

Activité 4 : Epreuves de validation des compétences des stagiaires assuré par Horeca Forma Wallonie

Ainsi bien préparés et suivant leur intérêt, 2 voire 3 stagiaires maximum (par session) pourront passer les épreuves de validation de compétences. Ils seront évalués par un évaluateur agréé accompagné d'un observateur chargé de vérifier le bon déroulement des sessions, tous deux venant d'Horeca Forma Wallonie.

La validation de compétences se déroulera sous forme de mise en situation professionnelle. Elle s'effectuera directement dans les locaux du CISP, en présence d'un expert/évaluateur agréé d'Horeca Forma Wallonie. Ce dernier aura préalablement validé le site où se dérouleront les validations et se sera assuré de la conformité de celui-ci (équipements, etc.) par rapport aux exigences reprises dans le référentiel de l'épreuve. Une convention sera signée entre le responsable du site et le Centre de validation (Horeca Forma Wallonie).

Il est à noter que tout ce qui concerne les épreuves de Validations de compétences et les candidats aux épreuves est et reste strictement personnel et confidentiel. Seuls l'évaluateur et l'observateur sont habilités à utiliser les grilles d'évaluation et à s'entretenir avec les candidats avant, durant et après les épreuves au sujet de celles-ci.

Trois validations de compétences sont possibles :

- Deux pour le métier de cuisinier(ère) travaillant seul(e) :
 - l'unité de compétences 1 : réaliser un menu simple
 - ✓ Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises
 - ✓ Effectuer les mises en place (pour menus simples)
 - ✓ Effectuer le service et l'envoi (pour menus simples)
 - ✓ Effectuer la mise en ordre (pour restauration classique)
 - l'unité de compétences 2 : réaliser un menu élaboré
 - ✓ Effectuer les mises en place (pour menus élaborés)
 - ✓ Effectuer le service et l'envoi (pour menus élaborés)
 - ✓ Effectuer la mise en ordre (pour restauration classique)
- Une pour le métier de serveur(euse) restaurant :
 - l'unité de compétences : assurer le service en salle
 - ✓ Effectuer la mise en place de la salle et de ses annexes.
 - ✓ Accueillir les clients.
 - ✓ Effectuer le service.
 - ✓ Nettoyer et remettre en ordre.
 - ✓ Entretenir les contacts avec la clientèle et les collègues.

Cette dernière étape leur permettra de faire valider leurs compétences et de les faire reconnaître officiellement par un(des) Titre(s) de compétences, outil(s) utile(s) pour améliorer leurs chances de trouver un emploi dans un métier en pénurie.

Activité 5 : Poursuite du parcours de formation

Une fois ces validations de compétences acquises et en fonction de leur projet professionnel, des stagiaires pourront accroître leurs compétences en se formant au sein d'Horeca Forma Wallonie qui organise, en collaboration avec le Forem, des formations pour demandeurs d'emplois (de base et de perfectionnement).

Reproduisez les cases si d'autres activités sont prévues / Supprimez les cases excédentaires.

Le partenariat vise directement :

- les bénéficiaires finaux des dispositifs (stagiaires, apprenants,)
- le personnel des partenaires

Le projet :

- vise à établir un nouveau partenariat (ex : l'objet du projet est de réfléchir à ce qui pourrait être réalisé ensemble)
- construit un nouveau partenariat
- renforcer/amplifier un partenariat existant

Si le projet renforce/amplifie un partenariat existant, décrivez sa plus-value par rapport à l'existant.

15 lignes maximum

Ce partenariat est formalisé par une convention qui indique le type, le contenu et la nature de l'intervention de chacun des partenaires bénéficiaires. Si l'objet du projet est d'établir un nouveau partenariat, la convention est facultative.

Une convention de partenariat a été élaborée : oui non

Autres conditions pour l'éligibilité du projet

Pour être éligible, le projet doit :

Cochez les cases pour confirmer que votre projet rencontre ces exigences.

- être totalement gratuit pour les participants
- se dérouler sur le territoire de langue française de la Région wallonne, dans un ou plusieurs des 9 bassins
- s'organiser durant la période de programmation (à savoir entre le 1/11/2022 et le 30/04/2024).

Le projet se déroule sur la période suivante : du 1/11/2022 au 30/04/2024

- Localisation du projet :
- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> bassin Brabant-Wallon | <input type="checkbox"/> bassin Wallonie Picarde |
| <input type="checkbox"/> bassin Hainaut Centre | <input type="checkbox"/> bassin Hainaut Sud |
| <input checked="" type="checkbox"/> bassin Namur | <input type="checkbox"/> bassin Luxembourg |
| <input type="checkbox"/> bassin Liège | <input type="checkbox"/> bassin Huy - Waremme |
| <input type="checkbox"/> bassin Verviers | |

Où prévoyez-vous de mener l'action ?

dans les locaux du partenaire A

Localisation : Rue de Pontauray, 4

Code postal et localité : 5640 Mettet

dans les locaux du partenaire B :

Localisation : Square Jean Mosseray 4

Code postal et localité : 5100 Jambes

5. Pertinence du projet

Moyens affectés au projet

Veillez détailler les **moyens humains** affectés au projet chez chaque partenaire (qualifications, expertise et expérience des ressources humaines affectées au projet).

1 page maximum

Moyens humains du partenaire A :

- 5 formateurs disposant d'expériences professionnelles confirmées depuis de nombreuses années en Horeca
- 1 accompagnatrice socioprofessionnelle assistante sociale qui accompagne les stagiaires des filières Horeca et préparateur en produits de boucherie depuis 2020
- 1 coordinateur Horeca expérimenté depuis plus de 20 ans en Horeca organisera les actions mutuelles entre les partenaires

Moyens humains partenaire B

Au niveau d'Horeca Forma Wallonie :

Un formateur/expert métier agréé comme évaluateur dans le cadre des validations de compétences de « Cuisinier.ère travaillant seul.e » et « Serveur.se en restaurant ». Le formateur est choisi par le centre au vu de son expérience, ses compétences techniques et de ses aptitudes pédagogiques.

Nombre estimé d'équivalents temps plein nécessaires au bon déroulement du projet (subventionnés ou non par le présent appel à projets) :

Partenaire A	0.37 ETP
Partenaire B	9 journées sur le projet

Veillez détailler les **moyens matériels** affectés au projet (locaux et matériels dédiés au projet).

1 page maximum

- Horeca Forma Wallonie dispose d'une cuisine didactique type restaurant parfaitement équipée et d'une salle didactique type restaurant permettant les mises en situations ainsi que de locaux de formation type classes, de bureaux, de réserves et de vestiaires.

- Les locaux des Ateliers de Pontauray :

- Un restaurant didactique « La Table des compagnons » qui peut accueillir jusque 40 personnes et dispose de toutes les infrastructures nécessaires pour la formation : mobiliers, vaisselles, décorations de table, bar sans pompe, frigos, matériel pour buffet chaud et froid, cave, locaux sanitaires. La carte est renouvelée tous les mois. Un plat différent chaque jour est au menu quotidien. La réserve se trouve dans une pièce aménagée dans le grenier.

Les cuisines sont assez spacieuses pour accueillir plusieurs stagiaires travaillant sur des postes différents. Elles sont équipées avec divers postes de cuisson (gaz, électrique et vapeur), de chambre froide et de chambre de congélation mais aussi différentes zones de rangement pour les poêles, casseroles et ustensiles de cuisine. Elles disposent également de petits matériels ménagers (robots, balance, friteuses et machine pour la conservation sous-vide). Elles sont équipées de grandes hottes centrales, de lave-vaisselle et d'éviers. Elles disposent de pièce de stockage pour les denrées courantes ainsi que de frigos.

- Des locaux de réunions pour les entretiens individuels et les séances collectives
- Du matériel informatique avec connexion internet
- Le matériel pour l'adaptation des locaux du CISP permettant l'agrément des cuisines et de la salle pour être en conformité aux attentes du certificateur. Un four sera probablement à acheter.
- Les matières premières qui seront utilisées lors de la passation des épreuves de validation de compétences
- La participation aux frais de déplacements des intervenants du CISP et d'Horeca Forma Wallonie lors des différentes étapes du projet

Veillez détailler les **moyens pédagogiques et techniques** affectés au projet (outils, méthodologie, planning).

2 pages maximum

Outils :

- Les grilles d'évaluations constituant les référentiels du CISP et qui ont été élaborées sur base du projet référentiel de formation pour 7 filières en EFT/OISP et du référentiel de commis de cuisine et du commis de salle de l'Interfédé.
 - Pour le commis de salle, les unités de formation évaluées sont :
 - ✓ UF 1 : Entretien du matériel, le mobilier et vérifier la propreté des locaux.
 - ✓ UF 2 : Effectuer la mise en place de salle
 - ✓ UF 3 : Accueillir le client
 - ✓ UF 4 : Participer au service

- Pour le commis de cuisine restaurant, les unités de formation évaluées sont :

- ✓ UF 1 : La gestion du stock
- ✓ UF 2 : La mise en place générale liée aux préparations froides
- ✓ UF 3 : La mise en place liée aux préparations chaudes
- ✓ UF 4 : La participation au service
- ✓ UF 5 : Le nettoyage de la cuisine

Chaque unité de formation est construite autour d'activités-clés dont découlent plusieurs compétences.

- Les grilles de compétences évaluées lors de la validation des compétences et les grilles de critères permettant au jury d'évaluer la mise en situation professionnelle :

- Pour le métier de serveur(euse) restaurant :

L'unité de compétences : assurer le service en salle

- ✓ Effectuer la mise en place de la salle et de ses annexes.
- ✓ Accueillir les clients.
- ✓ Effectuer le service.
- ✓ Nettoyer et remettre en ordre.
- ✓ Entretenir les contacts avec la clientèle et les collègues.

- Pour le métier de cuisinier(ère) travaillant seul(e) :

L'unité de compétences 1 : réaliser un menu simple

- ✓ Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises
- ✓ Effectuer les mises en place (pour menus simples)
- ✓ Effectuer le service et l'envoi (pour menus simples)
- ✓ Effectuer la mise en ordre (pour restauration classique)

L'unité de compétences 2 : réaliser un menu élaboré

- ✓ Effectuer les mises en place (pour menus élaborés)
- ✓ Effectuer le service et l'envoi (pour menus élaborés)
- ✓ Effectuer la mise en ordre (pour restauration classique)

- Une grille d'évaluation spécifique au bilan de compétences sera constituée sur base des attentes quant à la validation des compétences. Cette grille sera utilisée par les formateurs CISP pour effectuer les bilans de compétences de leurs stagiaires.
- Un questionnaire d'évaluation sera élaboré pour permettre aux stagiaires d'évaluer tant le déroulement de l'action que les effets engendrés de ce processus de validation des compétences.
- Dès leur entrée en formation CISP, les stagiaires reçoivent une farde individuelle qu'ils peuvent alimenter au fil de leur parcours de formation. Cette farde se compose de 3 parties :

- les documents administratifs portant sur le cadre de la formation (contrat de formation, règlement d'ordre intérieur, exemplaire vierge de convention de stage , ...)
- les documents de suivi de la formation et du suivi post-formation (Programme Individuel de Formation, grille d'évaluation comportementale, le document d'évaluation du bien-être du stagiaire, évaluation type de stage, informations sur le curriculum vitae, la lettre de formation, ...)
- les apprentissages acquis lors de la formation (syllabus de cours théorique, fiches recettes, ...)

Cette farde pourra être alimentée par les documents d'informations sur les validations de compétences, le questionnaire d'évaluation du parcours de la validation des compétences, ...

Méthodologie

- La méthodologie d'apprentissage lors des formations CISP repose sur l'apprentissage pratique et théorique en situation réelle de production ; lors de mises en situations professionnelles de production réelle de biens au sein du restaurant ou en banquet extérieur. Les stagiaires apprennent en situation de travail, encadrés par des formateurs, un coordinateur et une accompagnatrice socioprofessionnelle. La formation est essentiellement pratique, en cuisine ou en salle. Au cours de leur formation, les stagiaires sont évalués sur leurs connaissances, compétences techniques et comportements socioprofessionnels à l'aide de grilles référentielles évaluant lors des activités de production, les connaissances et compétences techniques et de grilles d'évaluation mensuelles des comportements socioprofessionnels. Ces évaluations sont formatives et participatives. Outre ce suivi pédagogique, les stagiaires bénéficient d'un accompagnement socioprofessionnel pendant toute la durée de leur processus de formation. L'accompagnatrice aide les stagiaires à trouver des solutions adaptées aux difficultés liées de près ou de loin à leur formation et à leur insertion tant sociale que professionnelle. Outre un accompagnement individuel, l'accompagnatrice socioprofessionnelle gère des animations collectives visant l'autonomie et l'émancipation sociale en vue de l'insertion socioprofessionnelle du stagiaire. La validation des compétences fera l'objet d'accompagnement individuel et de gestions collectives assurés par l'accompagnatrice. La vision de l'accompagnement est de positionner le stagiaire comme acteur de sa formation et de son insertion. Par une présence bienveillante et rassurante, l'accompagnatrice socioprofessionnelle révèle aux stagiaires leurs propres compétences à poser eux-mêmes des choix face aux difficultés rencontrées, à trouver des solutions, à se mobiliser et par voie de conséquence à développer leur autonomie.
- La méthodologie du centre de validation de compétences Horeca Forma Wallonie est dans la même philosophie de mise en pratique en situation réelle. En effet, la validation des compétences consiste en une épreuve pratique de mise en situation professionnelle.
- Durant la durée du projet, plusieurs temps de concertation sont prévus en amont, pendant et en aval de l'action entre les deux partenaires. Ils permettront d'échanger sur les contenus des référentiels, de les ajuster, d'échanger sur les méthodes de transmissions de savoirs, sur les techniques, ... Des ajustements mutuels en découleront dans l'optique de soutenir les stagiaires dans leur renforcement des compétences.

Planning

Au fil du projet, le planning sera co-construit entre Horeca Foma Wallonie et les Ateliers de Pontauray.

Budget demandé

Partenaire A : VOIR TABLEAU CI-ANNEXE

Frais de personnel (personnel directement affecté au projet) hors établissement de promotion sociale				
Catégorie (formateur, conseiller pédagogique, personnel administratif)	Salaire brut mensuel	Taux de chargement 2022 *	Temps de travail sur le présent projet (%)	Coût à charge du projet (= salaire brut x taux de chargement x temps de travail)
Frais de personnel si le partenaire est un établissement de promotion sociale** :				
Catégorie (formateur, conseiller pédagogique, personnel administratif)	Nombre de périodes	Coût forfaitaire		Coût à charge du projet (nombre de périodes * coût forfaitaire)
Frais généraux forfaitaires *** (= 15% des frais RH)				
Frais de projet				
TOTAL				

* [taux de chargement 2022](#) (intègre toutes les charges sociales et patronales) :

- < 10 travailleurs : 1.4977
- Entre 10 et 19 travailleurs : 1.5260
- 20 travailleurs : 1.5466

** Les frais de personnels des établissements de promotion sociale sont calculés sur base des coûts forfaitaires des périodes de cours, conformément à la circulaire en vigueur au moment de la sélection des projets (au 1^{er} avril 2022 : [circulaire 8513](#)) ;

*** les frais généraux couvrent les frais de personnel administratif et auxiliaire (secrétariat, comptabilité...) ainsi que les frais additionnels non spécifiques tels que : télécommunication, mobilier et matériel de bureau, frais immobiliers...

D'autres sources de financement seront-elles mobilisées chez le partenaire A en dehors de la subvention demandée, pour mettre en œuvre le projet ? Si oui, veuillez détailler.

Partenaire B

Frais de personnel (personnel directement affecté au projet) hors établissement de promotion sociale				
Catégorie (formateur, conseiller pédagogique, personnel administratif)	Salaire mensuel brut	Taux de chargement 2022 *	Temps de travail sur le présent projet (%)	Coût à charge du projet (= salaire brut x taux de chargement x temps de travail)
Frais de personnel si le partenaire est un établissement de promotion sociale** :				
Catégorie (formateur, conseiller pédagogique, personnel administratif)	Nombre de périodes	Coût forfaitaire		Coût à charge du projet (nombre de périodes * coût forfaitaire)
Frais généraux forfaitaires *** (= 15% des frais RH)				
Frais de projet				
Prestations expert métier (formation, validations de compétences, coordination)	9 jours	300€		2700€
TOTAL				2700€

* [taux de chargement 2022](#) (intègre toutes les charges sociales et patronales) :

- < 10 travailleurs : 1.4977
- Entre 10 et 19 travailleurs : 1.5260
- 20 travailleurs : 1.5466

** Les frais de personnels des établissements de promotion sociale sont calculés sur base des coûts forfaitaires des périodes de cours, conformément à la circulaire en vigueur au moment de la sélection des projets (au 1^{er} avril 2022 : [circulaire 8513](#)) ;

*** les frais généraux couvrent les frais de personnel administratif et auxiliaire (secrétariat, comptabilité...) ainsi que les frais additionnels non spécifiques tels que : télécommunication, mobilier et matériel de bureau, frais immobiliers...

D'autres sources de financement seront-elles mobilisées chez le partenaire B en dehors de la subvention demandée, pour mettre en œuvre le projet ? Si oui, veuillez détailler.

Le Centre de validation reçoit l'indemnisation habituelle du Consortium de Validation des Compétences en fonction du nombre de candidats ayant passé les épreuves. Ce montant a été déduit des frais forfaitaires renseignés.

Dupliquez si plus de 2 partenaires en les nommant « partenaire C, D, ... »

Pertinence du projet

Veillez détailler la **valeur ajoutée** du partenariat proposé au regard des objectifs visés.

1 page maximum

La collaboration avec le centre de validation des compétences va permettre tant aux formateurs, coordinateur et accompagnatrice d'être bien informés sur le processus de validation des compétences et de pouvoir ainsi mieux préparer les stagiaires à la passation des épreuves de validations de compétences. Ce projet permettra donc d'accéder plus facilement et d'accroître les passages des validations de compétences des stagiaires CISP et d'augmenter leurs chances de réussites de ces épreuves génératrices pour les stagiaires de confiance en eux et de meilleure estime d'eux-mêmes.

Le projet, c'est son ambition, tant par la validation des compétences que par la possibilité, en fonction du projet de la personne, de poursuivre par une formation pour demandeurs d'emplois organisée par Horeca Forma Wallonie (de base ou de perfectionnement) en collaboration avec le Forem qui permettra une montée en compétences des stagiaires.

Ces mêmes stagiaires pourront être certifiés, ce qui facilitera, le cas échéant, une poursuite du parcours professionnel et de leur intégration sur le marché de l'emploi.

Enfin, les relations, le partenariat entre les opérateurs permettra de mieux se connaître, de construire des ajustements mutuels et de construire des relations bénéfiques sur le moyen voire le long terme qui pourront être bénéfiques pour le parcours professionnel de nos futurs stagiaires et pour le marché de l'emploi d'un métier en pénurie.

Veillez détailler **les articulations** prévues en amont, pendant et en aval de l'action entre les partenaires bénéficiaires.

1 page maximum

Les articulations institutionnelles entre les représentants des deux partenaires Horeca Forma Wallonie et les Ateliers de Pontauray seront présentes tout au long du processus de ce projet. La coordination opérationnelle et des ajustements mutuels auront lieu durant toute la réalisation du projet.

L'accompagnement pédagogique et social des stagiaires par le CISP tout au long du processus du projet (pendant la formation, lors de la passation de la certification et après la certification) initiera et stimulera des contacts multiples avec Horeca Forma Wallonie lors de ces différentes étapes.

Améliorer la connaissance mutuelle est une des conditions indispensables à la réussite du projet ; créer des liens entre les opérateurs, faire travailler ensemble les formateurs, accompagnateurs, observateurs, évaluateurs, ... seront autant d'articulations durant toute la durée de ce projet.

En amont :

Les deux journées d'informations aux formateurs CISP assurée par Horeca Forma Wallonie permettront :

- de mettre en lien les référentiels utilisés par le CISP avec les compétences attendues lors de la validation de l'UC 1 ou l'UC 2 des métiers de cuisinier(ère) travaillant seul(e) et de serveur(euse) restaurant.et de salle. Cette mise en lien permettra d'échanger sur les contenus, de les ajuster,

d'échanger sur les méthodes de transmissions de savoirs, ...

- d'élaborer le canevas de bilan de compétences en vue d'assurer la préparation à la validation de compétences. Cette élaboration sera le fruit de concertation entre les deux partenaires.

La vérification de l'agrément des lieux de formation au CISP pour la validation des compétences (organisation des visites des lieux, adaptation des lieux si besoin, ...) s'effectuera par les experts du centre de validation (Horeca Forma Wallonie) et sera officialisée par la signature d'une convention.

Pendant :

- L'épreuve de validation de compétences se déroulera au sein du CISP avec un évaluateur agréé et un observateur venant d'Horeca Forma Wallonie.
- Un debriefing à l'issue des épreuves aura lieu entre l'évaluateur, l'observateur et le candidat.
- Les résultats au questionnaire d'évaluation permettant aux stagiaires d'évaluer tant le déroulement de l'action que les effets engendrés de ce processus de validation des compétences seront expliqués à Horeca Forma Wallonie.

Il est à noter que tout ce qui concerne les épreuves de Validations de compétences et les candidats aux épreuves est et reste strictement personnel et confidentiel. Seuls l'évaluateur et l'observateur sont habilités à utiliser les grilles d'évaluation et à s'entretenir avec les candidats avant, durant et après les épreuves au sujet de celles-ci.

En aval :

- La poursuite de formations pour demandeurs d'emplois organisée par Horeca Forma Wallonie en collaboration avec le Forem pour des stagiaires CISP.
- Les collaborations initiées lors de la réalisation de ce projet pourront être sources de pérennisation des liens au profit du renforcement du parcours de formation et de validation de futurs stagiaires CISP.

Si le projet vise à **raccourcir le parcours de stagiaire**, décrivez comment cela est envisagé.

1 page maximum

Ce projet en favorisant la montée en compétences des stagiaires CISP leur offre la possibilité d'accéder plus rapidement au marché de l'emploi et à des postes plus stables.

Si le projet a un **caractère structurant** (possibilité de le répliquer d'une année à l'autre, de le pérenniser et/ou de permettre une appropriation du projet par d'autres partenaires (dans et hors du bassin)), veuillez décrire comment cela est envisagé.

1 page maximum

Les relations établies entre les opérateurs sur les référentiels, les méthodologies, les pratiques, ... sont envisagées pour se poursuivre et permettre une adaptation en fonction des évolutions des systèmes d'évaluation et du contexte de l'emploi dans le secteur Horeca.

Ce projet pourra servir de modèle pour d'autres CISP situés dans et hors du bassin de Namur.

Veuillez détailler **les résultats attendus et la mesure** de ces résultats

Résultat visé	Indicateurs /éléments permettant de vérifier que le résultat est atteint
Plus d'accès à la validation des compétences	Informations à tous les stagiaires Horeca CISP Nombre d'inscriptions aux épreuves de validation des compétences
Inscriptions à la validation des compétences	Nombre d'inscriptions aux épreuves de validation des compétences
Informations des formateurs à l'approche des bilans et des validations de compétences	Transmissions de leurs savoirs auprès des stagiaires Nombre de validations des compétences réalisées Résultats aux questionnaires d'évaluation des stagiaires quant au processus de validation des compétences
Montée en compétences techniques des stagiaires	Calcul du nombre de stagiaires qui ont passé la validation des compétences et qui sont certifiés
Montée en valorisations personnelles des stagiaires	Résultats aux questionnaires d'évaluation qualitative complétés par les stagiaires quant au processus de validation des compétences
Montée à l'insertion à l'emploi	Nombre de stagiaires qui ont passé la validation des compétences et qui ont ou pas décroché un emploi comparativement au nombre de stagiaires qui n'ont pas passé la validation de compétences et qui ont ou pas décroché un emploi
Poursuite d'une formation à Horeca Forma Wallonie	Nombre de stagiaires inscrits en formation à Horeca Forma Wallonie
Renforcement des liens entre les deux partenaires	Les échanges concrets (réunions, rencontres,

	contacts téléphoniques, échanges de mails) entre les partenaires L'établissement d'une convention partenariale
--	---

Ajoutez des lignes si nécessaire

6. Engagement, déclaration sur l'honneur et signature

Partenaire A

Je soussigné(e), nom et prénom : Michaux Nancy

légalement autorisé à engager l'organisme : Ateliers de Pontaury

et agissant en qualité de : Directrice

- par la présente, engage l'organisme à se soumettre au contrôle pédagogique, administratif et financier du SPW ;
- déclare sur l'honneur que les renseignements mentionnés dans le présent formulaire sont complets et exacts.

Fait à Mettet

le : 5 juillet 2022

Mention manuscrite « *Lu et approuvé* » + signature :

Partenaire B

Je soussigné(e), nom et prénom : POOS Hélène

légalement autorisé à engager l'organisme : Centre wallon de formation et de perfectionnement du secteur Horeca (nommé « Horeca Forma Wallonie »)

et agissant en qualité de :

- par la présente, engage l'organisme à se soumettre au contrôle pédagogique, administratif et financier du SPW ;
- déclare sur l'honneur que les renseignements mentionnés dans le présent formulaire sont complets et exacts.

Fait à Jambes

le : 05/07/2022

Mention manuscrite « *Lu et approuvé* » + signature :

Dupliquez si plus de 2 partenaires en les nommant « partenaire C, D, ... »