

FOCADES **(Forum des cadres et des dirigeants de l'économie sociale)**

Type de formulaire : B

Organisme

Code postal, localité : 5300 ANDENNE

Directeur : Diana Orban

Présentation générale du centre

Le Forum des Cadres et des Dirigeants de l'Economie Sociale (FOCADES) a été créé en 1991 dans le cadre du développement du secteur de l'économie sociale en Région wallonne.

À la suite de l'impulsion de cette dynamique régionale, des acteurs de terrain ont voulu créer une nouvelle synergie, axée sur la promotion de ceux qui animent et font l'économie sociale. C'est dans cet esprit que FOCADES a vu le jour. Initialement ses activités portaient sur des débats politiques, la publication de newsletters, l'organisation de journées d'études, etc. Par la suite, l'asbl a acquis le statut d'agence-conseil et a bénéficié du soutien de la Région wallonne.

En 2005, FOCADES crée, en partenariat avec l'asbl Nouveau Saint-Servais et la Maison de la Laïcité François Bovesse Namur, une entreprise de formation par le travail développant une activité dans le secteur Horeca. Agréée depuis 2007 par la Région Wallonne comme EFT, l'asbl propose alors un programme de formation assurant une préformation aux métiers de la taverne : commis de bar, commis de salle, petite restauration et gestion quotidienne. Les participants se forment au sein de la taverne-restaurant le Miroir.

En 2016, l'offre de formation de la filière Horeca a été étendue aux métiers d'ouvrier traiteur et de vendeur-comptoir. Le centre a, par ailleurs, voulu teinter ses actes de formation d'une nouvelle philosophie répondant à une volonté de plus en plus présente d'un retour aux circuits courts, aux productions locales, respectueuses de la nature et des travailleurs et de plus en plus souvent bio.

Remarque : le centre de formation a déménagé il y a plusieurs années à Andenne où il a ouvert un nouveau restaurant didactique : « l'Arène des sens ».

Agréments de l'organisme : Agrément antérieur en 2017 pour une période de 6 ans

Modifications demandées par rapport au précédent agrément et motivations : demande de modification de l'arrêté d'agrément :

- **Augmentation du volume horaire total agréé pour la filière « Les métiers de l'HoReCa »** : passage de 7.404 heures à 21.000 heures. L'EFT signale qu'actuellement, elle réalise une moyenne de 17.000 heures par an pour cette filière, que les métiers de commis de salle et de cuisine font partie des métiers en pénurie depuis la crise sanitaire, que l'Horeca est un important pourvoyeur d'emploi en Wallonie et que l'emploi est probablement encore amené à croître dans le secteur qui n'a pas encore retrouvé un retour au niveau d'avant la crise.
- **Suppression de la filière « Ouvrier boulanger/pâtissier/chocolatier/confiseur/vendeur-serveur »** car le centre de formation signale qu'il n'a reçu aucune demande pour ces métiers.

Filière 1 : Les métiers de l'HoReCa

Type de filière : EFT – formation professionnalisante

Avis antérieur de la CEF : favorable

Répartition théorique des heures du programme :

Répartition du programme		Nbre d'heures par stagiaire
Formation théorique (générale ou technique)	dans votre organisme	300,00
	dispensées par un organisme partenaire	22,50
Formation pratique	dans votre organisme	957,50
	dispensées par un organisme partenaire	0,00
Stages en entreprise (max. 50% de la durée totale du programme)	stages d'acculturation (max. 90 heures par stage)	90,00
	stages de formation professionnelle (max. 520 heures par stage)	520,00
210,00Accompagnement social	dans votre organisme	210,00
	Dispensées par un organisme partenaire	0,00
TOTAL (max. 2.100 heures)		2.100,00

Nombre maximal de places disponibles simultanément : 25 (entrées permanentes)

Public cible spécifique : tout public

Nombre de stagiaires sous contrat de formation pour la filière 2019 et 2020 : 35 et 22

Taux insertion 2019 et 2020 : 28,6% et 9,1%

Programme :

1. Barman/barmaid

- Effectuer la mise en place du bar
- Organiser l'accueil du client
- Effectuer le service
- Nettoyer, remettre en ordre

2. Commis-salle

- Nettoyer, effectuer la mise en place
- Participer à l'accueil du client
- Participer au service en salle
- Remettre la salle en ordre

3. Commis-cuisine

- Nettoyer, ranger la cuisine
- Participer à la mise en place générale
- Participer à la réalisation des préparations froides & chaudes
- Participer au service
- Remettre la cuisine en ordre

4. Traiteur, préparateur de banquets

- Élaborer les mets suivant leur destination
- Traiter et organiser les banquets
- Préparer à la vente
- Prendre les commandes

5. Vendeur-comptoir

- Réceptionner, stocker, expédier les produits alimentaires
- Présenter, mettre en valeur les produits
- Accueillir, accompagner le client dans le choix d'un produit
- Encaisser les achats

6. Impression alimentaire 3D

7. Suivi psychosocial

8. Math – logique

9. Langues appliquées à l'Horeca

10. Informatique

11. Remise à niveau français

12. Permis B théorique

13. BEPS

Formation théorique (générale ou technique) dispensée au sein de l'organisme

C'est sur base de tests de positionnement réalisés, en début de formation, que la formation théorique est proposée. Ainsi, les contenus sont individualisés. De même si un stagiaire présente des difficultés, il peut bénéficier de cours de rattrapage personnalisé.

La formation théorique générale porte sur l'acquisition de compétences de base. Celles-ci viennent en soutien des cours techniques mais favorisent aussi l'insertion socioprofessionnelle du stagiaire et contribue à une émancipation sociale. Ainsi, les bases sont revues tant au niveau de la maîtrise du français que des mathématiques, de la logique et de l'informatique. Il s'agit de proposer des remises à niveau dans ces domaines afin que le stagiaire puisse s'appuyer sur des bases solides et ne plus être freiné, tant dans sa vie professionnelle que personnelle.

D'un point de vue de la formation théorique technique, la volonté est de proposer une approche ludique et concrète. Ces cours, assurés par des formateurs qualifiés viennent davantage en soutien de la pratique. Ils permettent également des moments d'analyse, de récolte et de partage des pratiques.

Formation théorique (générale ou technique) dispensée par un organisme partenaire

22,5h prises en charge par notre partenaire, la Croix-Rouge de Belgique pour la formation, le passage et la délivrance du Brevet Européen Pour la Sécurité (BEPS).

Formation pratique dispensée au sein de l'organisme

Partant de leurs acquis, les stagiaires bénéficient de l'acquisition circonstanciée des gestes techniques propres aux métiers de commis de salle, de barman, de commis de cuisine, ouvrier traiteur et vendeur/comptoir. Ils travaillent essentiellement le "fait-maison" et des produits locaux, bio pour certains. L'utilisation et l'entretien de machines, matériel mais aussi les techniques de nettoyage font entre autres partie du programme, de même que la gestion d'une caisse enregistreuse ou la procédure à appliquer lors d'un inventaire. Par ailleurs, ils peuvent également s'essayer à l'utilisation d'une imprimante alimentaire 3D et à la modélisation simple. L'objectif est de permettre aux stagiaires d'accrocher de nombreuses cordes à leur arc et donc d'augmenter leur employabilité. Par ailleurs, dans ces métiers relationnels, l'acquisition de compétences comportementales prend également une grande partie de la formation. En effet, afin de se positionner au mieux sur le marché de l'emploi, il est important de conjuguer maîtrise technique et comportement adéquat.

Formation pratique dispensée par un organisme partenaire

Stages d'acculturation

Un stage d'acculturation est prévu en début de formation afin d'immerger le stagiaire dans le monde du travail et de le confronter aux exigences du métier. Ce stage permet au stagiaire de découvrir un autre mode de fonctionnement que celui de l'EFT mais aussi d'intégrer une entreprise qui possède son propre règlement, ses propres codes et sa propre culture. Le stagiaire définit avec son formateur ISP les démarches à effectuer pour mener à bien la recherche de stage. Tant que faire se peut, il est demandé au stagiaire de réaliser lui-même la recherche d'un lieu de stage à l'aide des outils mis à sa disposition (annuaire téléphonique, téléphone, Internet, offres d'emploi,...) et de prendre un premier contact avec les entreprises sélectionnées afin de le familiariser avec les outils de recherche d'emploi et d'apprendre à se présenter. A son terme, le stage fera l'objet d'une discussion entre le stagiaire, le

formateur en ISP et le formateur technique. Le stagiaire pourra faire part de son ressenti par rapport à la mise en situation réelle et de son positionnement par rapport à la précision/confirmation de son projet professionnel.

Stages de formation professionnelle

Ce stage de 3 mois (ou 3x1mois) est idéalement réalisé après environ 9 mois de formation. C'est l'occasion pour le stagiaire d'être confronté aux exigences d'employeurs potentiels, de mobiliser et transférer des compétences acquises à l'E.F.T. au service d'une entreprise mais aussi d'approcher des techniques propres à un établissement, d'apprendre des techniques différentes et d'acquérir de nouvelles compétences. De surcroît, les stages restent une réelle porte d'entrée pour un futur emploi. Dès l'entrée en stage, un maître de stage est désigné, les attentes de l'entreprise vis-à-vis du stagiaire ainsi que les objectifs à atteindre sont individualisés et formalisés dans la convention de stage. Le suivi en entreprise est assuré par le formateur ISP.

Une visite sur le lieu de stage est organisée après environ un mois en vue d'évaluer le respect de la convention. Un contact avec l'entreprise est assuré, au minimum, tous les 15 jours. Enfin, une évaluation finale est réalisée en présence du maître de stage, du formateur technique, du formateur en ISP et du stagiaire afin d'analyser les progrès réalisés, les objectifs atteints, les compétences acquises, les éventuelles difficultés rencontrées et les moyens pour y remédier.

Accompagnement social dans l'organisme

L'équipe ISP organise également, tout au long de la formation, une série d'ateliers collectifs destinés à l'apprentissage de techniques et outils: CV, lettre, analyse métiers/secteurs, valeurs, qualités, défauts, visites collectives, recherche de stage(s)...

Ces moments en collectif permettent:

* D'accentuer la cohésion de groupe

* De sensibiliser chaque stagiaire en présence d'autres personnes en même situation personnelle/professionnelle (=> rassurant)

* D'aborder l'insertion: gestion budgétaire, citoyenneté, communication...

Partenariat pour la mise en œuvre de la filière :

- **FOREM de Namur :**
 - * Diffusion de l'offre de formation
 - * Processus d'adressage
 - * Suivi des stagiairesGestion des documents administratifs
- **CPAS Namur :** * Recrutement et suivi des stagiaires. Une collaboration est mise en place entre les assistants sociaux et le formateur en insertion socioprofessionnelle de FOCADES afin d'optimiser le parcours d'insertion des stagiaires.
- **Maison de la Laïcité François Bovesse Namur :** Convention concernant la Taverne "Le Miroir", restaurant "didactique" pour les métiers de Barman, Commis salle et cuisine
- **CEFO Namur :** Présentation du service de manière collective. Ces rencontres interviennent dans le cadre de l'élaboration des projets "post-formation" de nos stagiaires. Nombre d'entre eux sont notamment intéressés par le service d'aide à la "création d'entreprise" ou par le pôle "formation" dans le secteur visé.
- **Créa-Job :** La couveuse d'entreprise Créa-Job fait le lien entre les "petits" indépendants naissants et FOCADES concernant, entre autres, la livraison de produits de base (fromage de chèvre, pesto, ...) pour le restaurant.
 - => Circuits courts
 - => Economie circulaire
 - => Produits locaux
- **Mission régionale pour l'emploi des arrondissements de Namur et Dinant:**
 - * Coaching, en fin de formation, des stagiaires de FOCADES
 - * Soutien "post-formation" dans leur recherche d'emploi (Jobcoaching).

Fiche de synthèse - Agrément CISP 2022 – Focadès

- **EFT Parcs & Jardins - asbl COF** : L'EFT Parcs et Jardins du COF à Amay développe une activité maraîchère qui "approvisionne" notre stock en légumes, fruits de saison, tantôt traditionnels, tantôt originaux ou oubliés.
- **Croix-Rouge de Belgique** : BREVET BEPS dispensé par le personnel breveté de la Croix-Rouge de Belgique ayant une expérience des secours d'urgence. Il constitue un réel atout au sein d'une entreprise car permet aux futurs travailleurs d'administrer les premiers soins en cas de malaise, de blessures ou de lésions.
- **AB Inbev** : * Lieu de visite collective (tirage de la bière, ...)
- **Brasserie Caracole** : Les stagiaires ont l'occasion de visiter cette brasserie à l'ancienne qui est notamment spécialisée dans la fabrication de bière Bio.
- **FGTB Métal** : Location de ses infrastructures entièrement équipées pour la formation pratique.