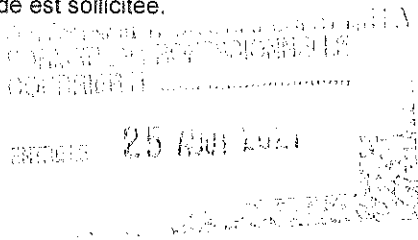


## Centre d'insertion socioprofessionnelle – CISP

**Demande d'agrément d'une ou de plusieurs filières  
(uniquement pour les CISP déjà agréés)**

**Veillez renvoyer ce formulaire complété  
et signé à l'adresse suivante :**

**Attention**, le formulaire doit parvenir à l'Administration  
au plus tard le 31 août de l'année précédant celle pour  
laquelle la demande est sollicitée.



### Service public de Wallonie

Direction générale opérationnelle Economie,  
Emploi et Recherche – DGO 6

Département de l'Emploi et de la Formation  
professionnelle

Direction de la Formation professionnelle

Cellule CISP

Place de la Wallonie, 1 (bât. 2)

5100 Jambes

### **Base légale :**

- décret du 10 juillet 2013 relatif aux centres d'insertion socioprofessionnelle ;
- arrêté du Gouvernement wallon du 15 décembre 2016 portant exécution du décret du 10 juillet 2013 relatif aux centres d'insertion socioprofessionnelle.

*Ce formulaire est destiné à permettre aux CISP déjà agréés d'introduire, en cours d'agrément, une demande d'agrément d'une ou de plusieurs filières, conformément aux articles 9 et 10 du décret du 10 juillet 2013 et à l'article 23 de l'AGW du 15 décembre 2016.*

*Veillez respecter strictement le canevas du formulaire et les consignes de remplissage.*

*N'ajoutez pas d'annexe qui ne serait pas explicitement demandée (elle ne serait pas prise en considération).*

*L'Administration vous recontactera si des renseignements complémentaires s'avèrent nécessaires.*

*Les formulaires non-conformes ne seront pas instruits.*

## 1 : Identification du demandeur

N° d'agrément CISP :

Dénomination officielle :

### Coordonnées de la personne de contact pour le suivi du dossier

Madame  Monsieur

Nom :  Prénom :

Fonction :

Téléphone :

GSM :

Courriel :

## 2 : Filière(s) déjà agréée(s)

N° Filière (*)	N° CEDEFOP	Intitulé de la filière
1	582	Gros-œuvre
2	582	Menuiserie/isolation
3	811	Horeca

(\*) Numéro d'ordre de la filière tel que repris dans votre arrêté d'agrément

### 3 : Nouvelle(s) filière(s) proposée(s) à l'agrément

N° de la Filière au sein de l'organisation (*)	Intitulé de la filière au sein de l'organisation	Bassin(s) de vie (chambre Emploi-Formation) compétent(s)	Numéro(s) CEDEFOP
4	Préparateur en produits de boucherie	Namur	541

(\*) Suite des numéros d'ordre des filières déjà agréées

Filière n°	
Résulte d'une scission d'une filière agréée	<input type="checkbox"/>
Résulte d'une fusion de plusieurs filières agréées	<input type="checkbox"/>
Est une nouvelle filière supplémentaire	<input checked="" type="checkbox"/>
Aura un impact budgétaire (augmentation de la subvention)	<input checked="" type="checkbox"/>
N'aura pas d'impact budgétaire	<input type="checkbox"/>

Filière n°	
Résulte d'une scission d'une filière agréée	<input type="checkbox"/>
Résulte d'une fusion de plusieurs filières agréées	<input type="checkbox"/>
Est une nouvelle filière supplémentaire	<input type="checkbox"/>
Aura un impact budgétaire (augmentation de la subvention)	<input type="checkbox"/>
N'aura pas d'impact budgétaire	<input type="checkbox"/>

Filière n°	
Résulte d'une scission d'une filière agréée	<input type="checkbox"/>
Résulte d'une fusion de plusieurs filières agréées	<input type="checkbox"/>
Est une nouvelle filière supplémentaire	<input type="checkbox"/>
Aura un impact budgétaire (augmentation de la subvention)	<input type="checkbox"/>
N'aura pas d'impact budgétaire	<input type="checkbox"/>

Filière n°	
Résulte d'une scission d'une filière agréée	<input type="checkbox"/>
Résulte d'une fusion de plusieurs filières agréées	<input type="checkbox"/>
Est une nouvelle filière supplémentaire	<input type="checkbox"/>
Aura un impact budgétaire (augmentation de la subvention)	<input type="checkbox"/>
N'aura pas d'impact budgétaire	<input type="checkbox"/>

Plusieurs choix possibles, cochez les cases qui vous concernent.

Uniquement, dans le cas où il s'agit d'une scission d'une filière agréée ou d'une fusion de plusieurs filières agréées, précisez la ou les filières concernées par cette scission ou cette fusion :

Filière(s) déjà agréée(s)	Nouvelle(s) filière(s) proposées à l'agrément	Motifs de la scission ou de la fusion

## 4 : Description de(s) nouvelle(s) filière(s) proposées à l'agrément

Complétez cette section pour chaque filière proposée à l'agrément.

Numéro de la filière :  = Suite des numéros d'ordre des filières déjà agréées

Intitulé de la filière :

Adoptez une dénomination liée à la classification CEDEFOP. Voir le tableau synoptique disponible aux pages 9 et 10 du document téléchargeable à l'adresse suivante : [http://www.cedefop.europa.eu/EN/Files/5092\\_fr.pdf](http://www.cedefop.europa.eu/EN/Files/5092_fr.pdf)

Bassin de vie (chambre  
Emploi-Formation)  
compétent(s) :

Si plusieurs bassins de vie (chambre Emploi-Formation) concernés, indiquez les tous

Numéro CEDEFOP :  en 3 chiffres

Eventuel numéro CEDEFOP complémentaire :  en 3 chiffres

Eventuel numéro CEDEFOP complémentaire :  en 3 chiffres

Maximum 3 codes CEDEFOP

### 4.1. Détail

#### 4.1.1 Type et catégorie(s) de filière

Type de filière

- EFT  
 DEFI

Objectif prioritaire

- Orientation professionnelle  
 Formation de base  
 Formation professionnalisante

Objectif(s) secondaire(s)

- Orientation professionnelle  
 Formation de base  
 Formation professionnalisante

#### 4.1.2 Cohérence et articulation avec le projet pédagogique du centre

*Il s'agit ici de montrer en quoi et comment le choix de la filière permet de mieux rencontrer concrètement les objectifs visés par le projet pédagogique du centre.*

Nous avons actuellement une filière de formation HORECA qui se subdivise en deux sections : commis de salle et de cuisine restaurant et commis de cuisine de collectivité.

Nous accueillons nos stagiaires dans nos restaurants didactiques et cuisines de collectivité de Mettet et de Walcourt.

Notre offre de formation s'ajuste au plus près des conditions de travail dans ces secteurs d'activités afin de permettre aux stagiaires d'acquérir les compétences requises par les employeurs.

Les restaurants didactiques offrent la possibilité aux stagiaires de se former en conditions réelles professionnelles.

Notre objectif, en cohérence avec notre projet pédagogique, est de former du personnel de salle ou de cuisine capable de poser les gestes professionnels, de s'intégrer dans une équipe de travail, de respecter les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie selon la législation en vigueur dans le secteur et de supporter les contraintes physiques.

Dans le cadre de nos activités de production tant en restauration qu'en collectivité, nous remarquons un vif intérêt de la part de notre public de se former et d'approcher les métiers de la boucherie (portionnage précis des viandes pour la collectivité, découpe de viande pour la carte des restaurants, préparation de viandes crues,)

Nous sommes convaincus qu'un module de formation spécifique au métier de préparateur en boucherie, reconnu comme métier en pénurie à tout son sens et rencontrera un vif intérêt auprès de notre public en province de Namur.

Cette nouvelle filière viendra en amont de notre formation HORECA actuelle et viendra augmenter notre offre de formation et répondra aux besoins de notre public.

Les matières premières préparées dans cette filière seront directement utilisées dans nos cuisines de production (restaurants et collectivité).

Cette filière sera d'autant plus innovante, qu'aucun module de formation spécifique dans ce métier n'existe actuellement au sein des CISP en Province de Namur.

Nous faisons également suite à l'arrêté Ministériel nous ayant octroyé une subvention pour les années 2020 et 2021 afin de couvrir notre projet d'insertion socioprofessionnelle de préparateur en produits de boucherie.

Une subvention d'un montant de 156.400€ (cent cinquante-six mille quatre cents euros) a été octroyée à l'ASBL Ateliers de Pontauray pour un total de 10.000 heures de formation.

Malgré la pandémie rencontrée sur 2020 et 2021 ; nous avons pu démarrer ce module de formation qui remporte un vif succès auprès de notre public cible.

Nous avons mis en place des collaborations avec des structures externes afin de valoriser au maximum le stage en entreprises et pouvoir ainsi confronter nos stagiaires aux réalités du terrain et du monde du travail. Notre module se donne sur 6 mois afin de pouvoir accueillir un maximum de candidats sur l'année et viser une mise à l'emploi rapide.

Nous rentrons cette demande d'agrément afin de pouvoir pérenniser le projet pour l'année 2022 et les années suivantes.

Cette demande nous apparaît comme évidente dans la continuité du subside exceptionnel émanant du cabinet de notre Ministre de tutelle qui nous porte et nous suit dans ce projet porteur d'emploi.

#### 4.1.3 Caractéristiques générales de la filière

##### Public spécifique

Catégorie de public		(*)	Commentaire
Tout public			
5,1	DEI max CESDD		
5,2	DEI 18 mois sur 24		
5,3a	Handicap reconnu		
5,3b	Accident travail		
5,3c	Maladie professionnelle		
5,3d	Inaptitude à titre permanent		
5,3e	Indemnité incapacité de travail		
5,3f	Allocation remplacement de revenu ou d'intégration		
5,3bis	DEI 3 ans sans activité professionnelle ni allocations		
5,4a	Personne condamnée exécutant sa peine privative de liberté selon un des modes visés par les articles 21, 22 et 24 de la loi du 17 mai 2006		
5,4b	Personne incarcérée susceptible dans les 3 ans d'être libérée ou d'exécuter sa peine privative de liberté selon un des modes visés par les articles 21, 22 et 24 de la loi du 17 mai 2006		
5,4c	Personne internée dans un établissement visé à l'article 3, 4° de la loi du 5 mai 2014 relative à l'internement des personnes et bénéficiant d'une permission de sortie ou d'un congé		
5,5	Personne étrangère		
5,6	Article 60, §7		
5,7	DEI revenu d'intégration ou aide sociale équivalente		
6	Dérogation		

\* Cochez la cellule si la catégorie de public correspond au public spécifique visé par la filière.

### **Activités-clés et compétences**

*Par « compétence », on entend, pour chaque activité-clé, la capacité d'utiliser des savoirs, des aptitudes et des dispositions personnelles, sociales ou méthodologiques dans des situations de travail pour le développement professionnel ou personnel. La compétence est décrite par un verbe d'action observable et l'objet sur lequel porte l'action.*

*Exemple : filière : « commis de cuisine » / activité-clé : « participer au service / compétence : « dresser selon un modèle »*

*Indiquez si vous vous référez partiellement ou complètement à un référentiel existant (SFMQ, Interfédé, ...).*

**3.000 caractères maximum.**

Notre formation pour notre filière Préparateur en produits de boucherie/charcuterie se construit sur 5 activités-clés et les compétences qui en découlent faisant référence au CCPQ:

#### **Activité-clé 1: Rassembler les matières premières, auxiliaires, les consommables et les outils**

1. Planifier et organiser son travail en fonction de la fiche de production
2. Vérifier l'état du stock
3. Signaler au responsable les risques de rupture
4. Identifier les pièces de viande et matières auxiliaires nécessaires aux différentes préparations
- 5 Appliquer le principe de la rotation des produits (FEFO)

#### **Activité-clé n°2: Effectuer les différentes sortes de préparations**

1. Vérifier l'état et le bon fonctionnement des outils, des appareils et des machines
2. Appliquer les techniques de coupe et de découpe, de bardage, de ficelage
3. Appliquer les techniques et les procédures de préparation de viandes crues et hachées (désaler les boyaux, préparer les hachés, préparer les saucisses, boudins et autres)
4. Appliquer les techniques et les procédures de préparation de viandes crues, coupées et tranchées (escalopes panées, gyros, brochette de viandes, pitta, ...)
- 5 Appliquer les techniques et les procédures de préparations de produits mixtes (oiseaux sans tête, paupiettes, cordon bleu, rôti orloff, ...)
- 6 Constituer des plateaux (plateaux fondues, barbecues, pierrades, wok, ...)

#### **Activité-clé n°3 : Conditionner et réfrigérer les viandes et les préparations**

1. Conditionner les produits
2. Réfrigérer les produits
3. Assurer la continuité de la traçabilité

#### **Activité-clé n°4: Approvisionner régulièrement les cuisines, les comptoirs:**

- 1: Vérifier les manques de marchandise et gérer le réapprovisionnement et le réassortiment
2. Appliquer le principe de rotation des produits (FEFO°)

#### **Activité-clé n°5: Assurer l'entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail du matériel et des locaux en fonction du plan de l'entreprise:**

- 1: Récolter et enlever les déchets
2. Entretien des machines, l'outillage et les locaux
3. Signaler toute défectuosité de matériel ou d'infrastructure au responsable
- 4 applique la législation en vigueur

## Aptitudes

Par « aptitude », on entend la capacité d'appliquer un savoir et d'utiliser un savoir-faire pour réaliser des tâches et résoudre des problèmes. Ces savoir-faire sont de 3 types :

- les savoir-faire pratiques lorsqu'ils relèvent de la dextérité, de l'utilisation de méthode, d'outils, de machine ;
- les savoir-faire cognitifs lorsqu'il s'agit de l'utilisation de la pensée logique, intuitive ou créative ;
- les savoir-faire comportementaux en situation professionnelle qui sont de trois ordres: organisationnel (lorsque la personne se situe par rapport à la qualité de son travail), social/relationnel (lorsque la personne se situe par rapport à autrui et établit des relations), psychoaffectif (lorsque la personne se situe par rapport à elle-même et à ses propres limites).

Indiquez si vous vous référez partiellement ou complètement à un référentiel existant (SFMQ, Interfédé, ...).

**3.000 caractères maximum.**

Le préparateur en produits de boucherie/charcuterie est capable, sur base du CCPQ, de :

- Lire et comprendre le planning de production
- Lire et comprendre les fiches de production
- Maîtriser les 4 opérations de base
- Planifier les tâches à accomplir en fonction des degrés de difficultés
- Contrôler les stocks sur base d'une fiche d'inventaire
- Informer oralement ou par écrit son supérieur des produits manquants ou en passe de l'être
- Contrôler le bon fonctionnement des machines nécessaires aux différentes préparations
- Vérifier la bonne marche du petit matériel (couteaux, ciseaux,..)
- Reconnaître les différentes pièces de viande nécessaire aux préparations du jour
- Maîtriser la méthode FEFO
- Respecter la chaîne du froid
- Maîtriser la législation en vigueur
- Maîtriser les techniques de découpe des différents morceaux de viandes
- Réaliser des préparations de viandes crues
- Réaliser des préparations de viandes hachées
- Préparer des viandes crues coupées
- Préparer des viandes crues tranchées
- Constituer des plateaux à base de viande crue
- Maîtriser les poids et mesures en rapport des fiches de production
- Portionner et conditionner les différents produits à base de viande
- Identifier les produits
- Contrôler les dates de fabrication, de péremption
- Visualiser le manque de marchandise dans les comptoirs
- Alimenter un comptoir en temps voulu
- Réassortir un comptoir
- Traiter les déchets, les récolter, les trier
- Appliquer les règles d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité



### Savoirs

Par « savoir », on entend un ensemble de connaissances relatives à des principes, des théories et des pratiques liés à un domaine de travail ou d'étude.

Indiquez si vous vous référez partiellement ou complètement à un référentiel existant (SFMQ, Interfédé, ...).

**3.000 caractères maximum.**

#### Le préparateur en produits carnés sait, en fonction du CCPQ :

- Préparer des produits à partir de morceaux de découpe d'animaux de boucherie (viande de bœuf, de porc, de mouton, de cheval, volaille, gibier et abats)
- Travailler dans des boucheries artisanales ou de grande distribution.
- Assurer les préparations pour la vente directe ou les commandes.
- Vérifier et réapprovisionner les comptoirs
- Respecter la législation en vigueur dans le secteur alimentaire concernant la traçabilité des produits, la sécurité et l'hygiène.
- Respecter la chaîne du froid et le règlement de l'entreprise.
- Calculer, lire et écrire.

### Types d'entrées et nombre de places

Existe-t-il des entrées permanentes ? (cochez si pertinent)

Nombre maximal de places de formation simultanées pour des entrées permanentes : 6

Existe-t-il des entrées par session ? (cochez si pertinent)

Durée maximale du programme de la filière (en heures et par stagiaire) :

### Répartition théorique des heures du programme

#### A : Entrées permanentes

*Il s'agit de donner une répartition théorique, le programme pouvant être adapté en fonction des spécificités des stagiaires.*

Répartition du programme		Nombre d'heures par stagiaire	Nombre d'heures maximal ou minimal prévus par la réglementation
Formation théorique (générale ou technique)	dans votre organisme	160	/
	dispensées par un organisme partenaire	45	/
Formation pratique	dans votre organisme	440	/
	dispensées par un organisme partenaire		/
Stages en entreprise (la durée maximale des stages ne peut excéder 50% de la durée totale du programme)	Stages d'acculturation *	80	Maximum 90 heures par stage
	Stages de formation professionnelle **	160	Maximum 520 heures, sauf dérogation
Accompagnement social	dans votre organisme	45	
	dispensées par un organisme partenaire		
<b>TOTAL</b>		930	Maximum 2.100 heures

\* Le stage d'acculturation, dont la durée ne peut excéder 90 heures par stage, sachant qu'il peut y avoir plusieurs stages, vise la découverte d'un métier, d'un poste de travail, d'une culture d'entreprise, dans le but de préciser le projet de formation professionnelle. Il peut être effectué au sein d'une ou de plusieurs entreprises, de plusieurs services d'une même entreprise ou au sein d'un ou plusieurs autres organismes de formation.

\*\* Le stage de formation professionnelle vise l'exercice de compétences acquises au sein de la filière. Il ne peut être proposé aux stagiaires qu'après que ceux-ci aient effectué une formation d'une durée minimale de 150 heures au sein du centre. Il peut être effectué au sein d'une ou de plusieurs entreprises, ou de plusieurs services d'une même entreprise. Par dérogation, il peut excéder 520 heures si cette durée supérieure est requise par une autre législation ou réglementation fixant des critères spécifiques à l'organisation de formations dans certains secteurs d'activité.

Nombre d'heures total proposé à l'agrément :

10000

### Encadrement

Nombre total de personnel d'encadrement pour la filière (en ETP) :

1.25

Taux théorique d'encadrement :

0.72

## B : Répartition théorique des heures du programme : entrées par sessions

Il s'agit de donner une répartition théorique, le programme pouvant être adapté en fonction des spécificités des stagiaires.

Répartition du programme		Nombre d'heures par stagiaire	Nombre d'heures maximal ou minimal prévus par la réglementation
Formation théorique (générale ou technique)	dans votre organisme		/
	dispensées par un organisme partenaire		/
Formation pratique	dans votre organisme		/
	dispensées par un organisme partenaire		/
Stages en entreprise (la durée maximale des stages ne peut excéder 50% de la durée totale du programme)	Stages d'acculturation *		Maximum 90 heures par stage
	Stages de formation professionnelle **		Maximum 520 heures, sauf dérogation
Accompagnement social	dans votre organisme		
	dispensées par un organisme partenaire		
<b>TOTAL</b>			Maximum 2.100 heures

\* Le stage d'acculturation, dont la durée ne peut excéder 90 heures par stage, sachant qu'il peut y avoir plusieurs stages, vise la découverte d'un métier, d'un poste de travail, d'une culture d'entreprise, dans le but de préciser le projet de formation professionnelle. Il peut être effectué au sein d'une ou de plusieurs entreprises, de plusieurs services d'une même entreprise ou au sein d'un ou plusieurs autres organismes de formation.

\*\* Le stage de formation professionnelle vise l'exercice de compétences acquises au sein de la filière. Il ne peut être proposé aux stagiaires qu'après que ceux-ci aient effectué une formation d'une durée minimale de 150 heures au sein du centre. Il peut être effectué au sein d'une ou de plusieurs entreprises, ou de plusieurs services d'une même entreprise. Par dérogation, il peut excéder 520 heures si cette durée supérieure est requise par une autre législation ou réglementation fixant des critères spécifiques à l'organisation de formations dans certains secteurs d'activité.

Nombre d'heures total proposé à l'agrément :  heures

(= nombre d'heures par stagiaire par semaine X nombre de semaines de formation X nombre de places par année civile)

## C : Nombre d'heures total proposé à l'agrément : SI entrées permanentes ET entrées par sessions

Nombre d'heures total proposé à l'agrément :  heures

(= total 3.3.7.a + total 3.3.7.b)

### Encadrement

Nombre total de personnel d'encadrement pour la filière :

en ETP

Par personnel d'encadrement, il faut entendre les formateurs et les travailleurs en charge du suivi pédagogique ou de l'accompagnement social, qu'il s'agisse de personnel interne ou externe.

Taux théorique d'encadrement:

Par taux d'encadrement, il faut entendre le quotient résultant de la division du nombre d'heures d'encadrement, sachant qu'1 ETP équivaut à 1.672 heures, par le nombre d'heures de formation.

#### **4.2 Présentation du programme de la filière**

*Il s'agit de décrire de manière brève et précise les contenus de formation, les modalités de mise en œuvre, les méthodes pédagogiques utilisées et l'encadrement mis en place.*

##### **Formation théorique (générale ou technique) dispensée au sein de votre organisme**

*1.250 caractères maximum.*

**Le préparateur en produits carnés sait, en fonction du CCPQ :**

- Préparer des produits à partir de morceaux de découpe d'animaux de boucherie (viande de bœuf, de porc, de mouton, de cheval, volaille, gibier et abats)
- Travailler dans des boucheries artisanales ou de grande distribution.
- Assurer les préparations pour la vente directe ou les commandes.
- Vérifier et réapprovisionner les comptoirs
- Respecter la législation en vigueur dans le secteur alimentaire concernant la traçabilité des produits, la sécurité et l'hygiène.
- Respecter la chaîne du froid et le règlement de l'entreprise.
- Calculer, lire et écrire.

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

*1.250 caractères maximum.*

##### **Formation pratique dispensée au sein de votre organisme**

*1.250 caractères maximum.*

Notre formation de préparateur en boucherie se déroulera dans un atelier de production. Le travail consistera à préparer, du lundi au vendredi de 8h00 à 16h15 les différents produits de boucherie nécessaire au fonctionnement de nos restaurants didactiques de Mettet et de Walcourt ainsi qu'à approvisionner notre cuisine de collectivité. A la demande, des plateaux fondus, pierre et autres seront également préparés pour notre clientèle. Des préparations type salaisons seront réalisées au sein de cette formation et pourront être dégustées dans nos menus au sein de nos restaurants didactiques.

**Formation pratique dispensée par un organisme partenaire**  
*1.250 caractères maximum.*

**Stages d'acculturation**  
*1.250 caractères maximum.*

Chaque stagiaire a la possibilité d'effectuer un stage d'acculturation lui permettant d'observer et de valider son projet professionnel. Le stagiaire revient tous les quinze jours. Le stage d'acculturation est d'une durée de deux semaines (80h), renouvelable une fois. Il est gratuit pour l'employeur partenaire.

**Stages de formation professionnelle**  
*1.250 caractères maximum.*

Le stage de formation professionnelle, d'une durée d'un mois (160h) peut être prolongé, pour la même période s'il y a une perspective d'emploi. Ce stage est gratuit pour l'employeur. Le stage peut être prolongé à raison de 160h et n'excède pas la durée maximale des 520h autorisées. Le retour du stagiaire est obligatoire entre deux périodes de deux semaines. Cependant, en préparateur de produits de boucherie, nous estimons que 320h de stage d'insertion est suffisant. Le stage en entreprise reste une carte atout pour décrocher un emploi. Le métier est reconnu en pénurie ; la demande et l'offre d'emploi dans ce secteur est importante.

*La durée du stage de formation professionnelle est limitée à 520 heures, sauf si un dépassement de cette durée est imposé par une autre base légale. En cas de dépassement imposé, complétez le cadre ci-dessous en citant la base légale de référence et en expliquant ses conséquences.*

**1.250 caractères maximum.**

#### **Accompagnement social dans votre organisme**

*Si pertinent.*

*Dans votre description, veuillez faire la distinction entre accompagnement individuel et en groupe.*

**1.250 caractères maximum.**

L'accompagnement social des stagiaires contribue à la réussite du parcours de formation et d'insertion. Il garantit l'avancement des apprentissages et soutient les stagiaires dans la réalisation de leur projet professionnel. Nous l'abordons tant en individuel qu'en groupe. La forme collective créant des espaces de parole et un esprit d'équipe.

Cet accompagnement est assuré par l'accompagnateur socioprofessionnel et se concrétise comme suit:

- En suivi individuel
- Au jour le jour, par les formateurs au travers de leur relation avec les stagiaires, soutenus par leur coordinateur.
- Par les gestions collectives
- Par les évaluations mensuelles des stagiaires en équipe formative.
- Des mises au point avec le coordinateur de secteur peuvent se faire avec ou sans l'accompagnateur socioprofessionnel.
- Par la mise en application et l'intégration des règles de vie sociale et du monde du travail reprises dans le Règlement d'ordre intérieur, au travers de la vie sur le terrain.
- via recherche stage, emploi

Nous assurons le suivi des stagiaires en partenariat avec leur assistant sociale ou de justice, si cela s'avère nécessaire et que le stagiaire est d'accord. Nous adoptons cette logique pour tout stagiaire suivi par un travailleur social.

**Accompagnement social dispensé par un organisme partenaire**

*Si pertinent.*

*Dans votre description, veuillez faire la distinction entre accompagnement individuel et en groupe.*

**1.250 caractères maximum.**

### 4.3 Partenariats mis en œuvre pour la filière

Cette rubrique ne concerne que les partenariats déjà établis et opérationnels ou qui, à tout le moins, le seront dès un éventuel agrément de la filière.

Partenaires Personnes morales				
N° BCE	Nom du partenaire	Adresse du partenaire	Convention Oui / Non	Objet clair et précis du partenariat (contenu, durée, conditions financières, organisationnelles et logistiques)
0212.147.908	CPAS Anhée	Chaussée de Dinant, 9 bte 2 5537 Anhée		Orientation vers le CISP-EFT
0212.358.536	CPAS Charleroi	Boulevard Joseph II, 13 6000 Charleroi		Favoriser, maximaliser et faciliter la formation, le suivi en cours de formation et le travail de suivi "post-formation" ayant droit à l'intégration sociale et à l'aide sociale équivalente, bénéficier de l'intervention du CPAS, pour leur accès à une formation qualifiante et à un emploi durable et de qualité.
0212.360.318	CPAS Florennes	Place Verte, 30 5620 Florennes		Le CPAS s'efforce de mettre à la disposition de l'initiative d'économie sociale agréée "Ateliers de Pontauray" dans le cadre de l'article 60§7 et est ouvert à d'autres possibilités de collaboration.
0212.358.833	CPAS Fosses-La-Ville	Ruelle des Remparts, 6 5070 Fosses-La-Ville		Mise sur pied d'une collaboration ayant pour but de favoriser la réinsertion sociale et professionnelle des ayants droit à l'intégration sociale et des personnes de nationalité étrangère, qui en raison de leur nationalité ne peuvent pas bénéficier d'un droit à l'intégration sociale et qui ont droit à une aide sociale financière équivalente.
0212.151.272	CPAS de Mettet	Place Joseph Meunier, 30 5640 Mettet		Établir une collaboration dans le but de favoriser la réinsertion sociale et professionnelle des personnes ayant droit au CPAS.
0211.085.163	CPAS de Namur	Rue de Dave, 165 5100 Jambes (Namur)		Contribuer à l'insertion ou à la réinsertion socioprofessionnelle des personnes ayant droit au CPAS de Namur, par le biais de l'économie sociale et de la législation en la matière.
0216.697.208	CPAS de Sambreville	Avenue Président Roosevelt, 14 5060 Tamines		Contribuer à la réinsertion socioprofessionnelle des personnes qui bénéficient de l'aide du CPAS, par le biais de l'économie sociale et de la législation en la matière.
0212.231.248	CPAS de Walcourt	Allée du 125 <sup>ième</sup> Régiment d'Infanterie, 1		Contribuer à l'insertion ou la réinsertion sociale et professionnelle des bénéficiaires du CPAS.



0220.916.609	Le CEFOR	Boulevard Cauchy, 10 5000 Namur		Un partenariat tripartite s'est cor les Ateliers de Pontauray, le CEF Perron de L'Ilon. Il permet à des qui le souhaitent en cuisine de re de passer un examen moyennan réussite duquel, les stagiaires ac directement à la deuxième anné au CEFOR. Ces cours tant théor pratiques, sont dispensés par un du CEFOR dans les locaux du P l'Ilon. Cette année de formation e pour le stagiaire et se clôture par examens débouchant sur la qual stagiaire comme commis de cuis diplôme est reconnu et validé pa Communauté Française. La conv partenariat est en cours d'élabora
0462.869.647	Le CISP Le Perron de l'Ilon	Rue des Tanneries, 1 5000 Namur		Grâce à un accord tripartite entre Ateliers de Pontauray, le CEFOR Perron de L'Ilon, des stagiaires q souhaitent en cuisine de restaura passer un examen moyennant la duquel, ils accèdent directement deuxième année de cours au CE
0860.460.571	Le GAL	Rue Albert Bernard, 13 6280 Gerpinnes		Groupe d'Action Locale de l'Entre et-Meuse, est une association sans but lucr qui regroupe différents acteurs ac communes de Cerfontaine, Flore Gerpinnes et Walcourt. Le GAL a pour mission principale en œuvre de divers projets dans domaine de l'agriculture, de l'environnement, de l'emploi local cohésion sociale du territoire. Nous collaborons avec le GAL po fourniture de produits de qualité e privilégier les circuits courts.

Partenaires Personnes physiques				
N° BCE	Nom du partenaire	Adresse du partenaire	Conv entio n Oui / Non	Objet clair et précis du parten (contenu, durée, conditions financières e organisationnelles et logistique
				1.800 caractères maximum.


*Si une convention existe, celle-ci ne doit pas figurer en annexe, mais devra être tenue à disposition de l'Inspection sociale dans le cas des futurs contrôles.*

## 5 : Ressources humaines prévus pour le fonctionnement de la (des) nouvelle(s) filière(s)

\* Indiquez la fonction exercée selon la C.P. 329.02

\*\* Pour le statut du personnel interne, choisissez parmi les codes (en gras) suivants :

- **ACTIVA, ALE, APE, article 61, Maribel, SINE** : personnel totalement ou partiellement subventionné par les pouvoirs publics via les différentes aides à l'emploi ;
- **FP** : personnel employé totalement sur fonds propres. Il peut être subventionné totalement ou partiellement par les pouvoirs publics, mais ne peut pas bénéficier des aides à l'emploi listées ci-dessus.

Pour le statut du personnel externe, choisissez parmi les codes (en gras) suivants : vacataire, détaché, indépendant, article 60§7, bénévoles.

Si une personne exerce plus d'une fonction ou une fonction dans plusieurs filières, elle doit être reprise pour chaque fonction et chaque filière en précisant son temps de prestation (ETP) correspondant.

\*\*\* Indiquez le nombre en équivalent temps plein (ETP) en fonction de la durée hebdomadaire du temps de travail soit nombre d'heures prestées / nombre d'heures pour un ETP dans votre organisme.

### 5.1 : Personnel d'encadrement pédagogique

Personnel interne					
N° de filière	Intitulé de la fonction*	Description de la tâche	N° de filière	Statut **	ETP
4	Formateur pratique	Formation pratique et théorique des stagiaires	4	FP	0.75
<b>Total ETP</b>					<b>0.75</b>

Ajoutez des lignes si nécessaire et numérotez-les.

Personnel externe					
N° de filière	Intitulé de la fonction*	Description de la tâche	N° de filière	Statut **	ETP
<b>Total ETP</b>					

Ajoutez des lignes si nécessaire et numérotez-les.

### 5.2 : Personnel d'encadrement social

Personnel interne					
N° de filière	Intitulé de la fonction*	Description de la tâche	Statut **	ETP*	
4	Accompagnateur	Accompagnement socioprofessionnel des stagiaires	FP	0.50	
<b>Total ETP</b>					<b>0.50</b>

Ajoutez des lignes si nécessaire et numérotez-les.

Personnel externe				
N° de filière	Intitulé de la fonction*	Description de la tâche	Statut **	ETP
<b>Total ETP</b>				

*Ajoutez des lignes si nécessaire et numérotez-les.*

### 5.3 Autre personnel (direction, administratif, gestion, entretien, etc.)

Personnel interne				
N° de filière	Intitulé de la fonction*	Description de la tâche	Statut **	ETP
4	Coordinateur de section	Coordonner l'ensemble du processus de formation et de production	FP	0.25
4	Directeur	Encadrement du projet et toutes tâches relatives à la fonction	FP	0.05
4	Administratif/comptable	Toutes tâches relatives à la fonction	FP	0.20
<b>Total ETP</b>				0.50

*Ajoutez des lignes si nécessaire et numérotez-les.*

Personnel externe				
N° de filière	Intitulé de la fonction*	Description de la tâche	Statut **	ETP
<b>Total ETP</b>				

*Ajoutez des lignes si nécessaire et numérotez-les.*

## 6 : Moyens matériels

*Ce cadre est destiné à un inventaire et à une brève description, par filière, des locaux, du matériel didactique, de l'outillage et des infrastructures éventuelles (terrains...) utilisés pour les activités de formation.*

*Veillez indiquer les informations correspondant à la situation de l'organisme à la date de la demande d'agrément.*

*Veillez mentionner l'adresse de ces locaux (s'il s'agit du siège de l'organisme, indiquez-le entre parenthèses).*

N° de la ou des filières	Type de filière théorique/pratique	Adresse	Description
4			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plot de boucherie</li> <li>• Planches de découpes, couteaux</li> <li>• Gants en cote de mailles</li> <li>• Tables et étagères en inox</li> <li>• Chambre de congélation</li> <li>• Chambre froide</li> <li>• Sous videuses</li> <li>• Trancheuse</li> <li>• Table de préparations froides</li> <li>• Mélangeur tout inox</li> <li>• Vitrine frigo</li> <li>• Cutter de table</li> <li>• Hachoir à viande</li> <li>• Bourreuse à saucisse</li> <li>• Balances électronique professionnelles</li> <li>• lave-vaisselle professionnel</li> <li>• Bacs isothermiques aux normes HACCP</li> <li>• 1 véhicule de livraison</li> <li>• Équipement de travail:</li> <li>• Sabots de sécurité.</li> <li>• Fourniture de vêtements: charlottes jetables, de cuisine, tablier bleu, tabliers blancs. Les st en assurent l'entretien</li> </ul> <p>Vaisselle de présentation pour comptoir frigo</p>

## 7 : Moyens financiers

Ce cadre est destiné à communiquer vos prévisions budgétaires, pour la ou les nouvelles filières, pour les 2 premières années d'activité

### 7.1 : Prévisions dépenses

Classe comptable 6		N +1	N +2
<b>60. Approvisionnement et marchandises</b> (achat de marchandises, matières premières)		46154	49846
<b>61. Services et biens divers</b>			
	charges locatives		
	eau - gaz - électricité	3573	3752
	matières consommables : petit outillage		
	produits d'entretien	1000	1050
	documentation générale		
	fournitures de bureau	500	525
	assurances	1100	1155
	publicité et annonces	300	315
	Frais de réception et de représentation	200	210
	frais de poste et de téléphone	800	840
	personnel externe : enseignant et formateur		
	personnel externe : administratif		
	Personnel externe : entretien		
	autres frais : Déchets	2000	2100
	affiliation au SEPP		
	<b>Total 61 :</b>	9474	9947
<b>62. Rémunérations, charges sociales</b>			
Personnel			
	personnel interne : enseignant et formateur	81900	83538
	personnel interne : administratif	10175	10379
	personnel interne : entretien		
	remboursement de frais (précisez) :	1000	1020
Stagiaires			
	frais de déplacement, hors frais à charge du FOREM	5000	5000
	autres frais, hors frais à charge du FOREM (précisez) :	1000	1000
	Défraiement stagiaires	10000	10000
	<b>Total 62 :</b>	109075	110937
<b>63. Amortissements - provisions pour risques et charges</b>			
	630. amortissements	8400	11400
	635. provisions pour risques et charges		
	<b>Total 63 :</b>	6200	6400
<b>64. Autres charges d'exploitation</b> (taxes et impôts)		350	380
<b>65. Charges financières</b>			
	<b>Total général des dépenses :</b>	173452	182510

## 7.2 : Prévisions recettes

Classe comptable 7		N + 1	N + 2
70. Chiffres d'affaires		0	0
73. Cotisations, dons, legs et subsides			
	Subvention de fonctionnement FOREM		
	Cotisations		
	Dons, legs		
	Autre (détaillez) :		
Total 73 :			
74. Autres produits d'exploitation (détaillez) :			
75. Produits financiers (détaillez)			
76. Produits exceptionnels (détaillez)			
<b>Total général des recettes :</b>			

## 7.3 : Investissements envisagés

Nature	Description	Montant N+1	Montant N+2
Achats de matériels	Cellule de refroidissement	8500	0
	Operculeuse	3500	0
Véhicules	Camionnette frigo (occasion)		15000
<b>Total général investissements envisagés :</b>		12000	15000

## 8 : Déclaration sur l'honneur et signature

Je soussigné,

Nom : Schreiber

Prénom : Denis

légalement autorisé à engager le CISP suivant :

Les Ateliers de Pontaury

et agissant en qualité de : Directeur

déclare sur l'honneur que les renseignements mentionnés dans le présent formulaire sont exacts et complets

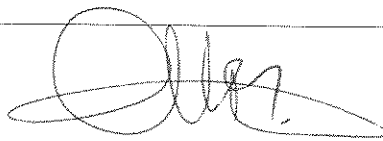
Fait à : Mettet

Date : 2 0 / 0 8 / 2 0 2

Mention manuscrite « Lu et approuvé » :

Lu et Approuvé

Signature :





## 9 : Liste des documents à joindre

*Ne joignez aucune autre annexe que celles listées ci-dessous. Les annexes non demandées qui seraient néanmoins jointes au formulaire ne seront pas prises en considération.*

Cochez ci-dessous la case correspondant aux annexes que vous joignez.

### Annexes à joindre à votre formulaire d'agrément :

- Pour chaque filière, le modèle de programme individuel de formation
- Pour chaque filière, le modèle de contrat individuel de stage
- Pour chaque filière concernée, l'éventuelle base légale attestant de l'obligation de l'allongement de la durée des stages au-delà de 520 heures
- Pour tous les nouveaux locaux utilisés dans le cadre de la/ des nouvelle(s) filière(s), la copie du rapport d'inspection incendie, en cours de validité et attestant de la conformité des locaux
- Un document attestant de l'avancement des travaux lorsqu'un rapport du service incendie recommande des aménagements
- Tout document délivré par un organisme agréé pour le matériel présentant des risques éventuels pour les utilisateurs
- La ou les preuves nécessaires à la vérification du respect des obligations imposées par le secteur d'activité des filières et par les autres réglementations applicables aux filières (exemple : attestation de l'AFSCA pour une activité HORECA ou agrément ONE pour une maison d'accueil de l'enfance)