

## 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.

Veuillez 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](mailto:parcours.compétences.prw@spw.wallonie.be) .

Veuillez 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 : **Validation de compétences Horeca**

## 2. Identification des parties au projet de partenariat

### Partenaire A

Dénomination : Le Perron de l'Ilon

Numéro d'entreprise : 0462.869.647

Adresse (siège social) : place l'Ilon, 17 à 5000 Namur

organisme public X organisme agréé (précisez : CISP)

Site web: [www.perrondelilon.be](http://www.perrondelilon.be)

Téléphone : 081/830.500 – 0494/202064

Courriel : gregory.leclercq@lilon.be

Coordonnées bancaires :

IBAN	B	E	1	3	7	7	5	5	9	8	7	2	4	6	3	9
BIC	GKCCBEBB															

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

### **10 lignes maximum**

Le Perron de l'Ilon est un CISP/ EFT qui met en place des formation Horeca à destination de personnes sans emploi peu qualifiées depuis 1998.

Le centre développe ses activités de formation liées aux métiers de commis de cuisine et commis de salle.

Pour mettre en œuvre nos formations, nous avons développé un restaurant pédagogique de type brasserie deux restaurants d'entreprise et un service traiteur événementiel, le tout actif sur le grand Namur.

Nous sommes agréés pour 27.309 heures de formation et accueillons en permanence entre 30 et 35 stagiaires répartis sur les différents restaurants ou en stage en entreprise.

**Personne juridiquement responsable du projet**

Nom : LECLERCQ

Prénom : GREGORY

Fonction : Directeur

Téléphone : 0494/202064

Courriel : gregory.leclercq@lilon.be

**Personne de contact sur le plan opérationnel**

Nom : LECLERCQ

Prénom : GREGORY

Fonction : DIRECTEUR

Téléphone : 0494/202064

Courriel : gregory.leclercq@lilon.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](mailto: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 seul.e ; 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](mailto: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](mailto: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

**X Comporter au minimum soit un opérateur public de formation ou d'enseignement qualifiant, soit un centre de validation des compétences agréé**

**X Rencontrer les conditions prévues en page 5 de l'appel à projet<sup>1</sup>**

**X 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**

Nous souhaitons mettre en place un processus de validation de compétences destinés aux stagiaires du CISP « Le Perron de l'Illon », en partenariat avec Horeca Forma Wallonie.

Les validations de compétences porteront sur :

- UC1 cuisinier.ère travaillant seul.e
- UC2 cuisinier.ère travaillant seul.e
- Serveur.se restaurant

Elles seront organisées directement dans les locaux du Perron. Cela a pour objectif de réduire le niveau de stress des candidats en les permettant d'être évalués dans un environnement de travail connu et de faciliter l'accès au lieu de validation.

La mise en place de cette action permettra aux stagiaires de faire valider les compétences techniques acquises en formation, un système de passerelle permettra également aux stagiaires disposant des aptitudes nécessaires et souhaitant augmenter leur niveau de compétences dans un métier du secteur Horeca, de passer du CISP vers les formations pour demandeurs d'emplois organisées par Horeca Forma Wallonie en collaboration avec le Forem (sous réserve d'un entretien de sélection) tout en continuant à bénéficier d'un accompagnement psychosocial.

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)*

**X 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**

**X Fluidifier les parcours de renforcement de compétences des publics peu scolarisés**

**X Renforcer la certification des compétences dans le cadre des parcours de renforcement des compétences des publics peu scolarisés<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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

X 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

X Renforcer les compétences des publics peu scolarisés (< CESS) et les faire monter en compétences<sup>3</sup>

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

**1 page maximum**

L'action étant créée à destination des stagiaires du CISP, au vu des critères du « public cible » établit par le décret, les bénéficiaires du projet seront d'office des personnes dites peu scolarisées.

Notre projet fluidifiera le parcours des stagiaires en créant des processus de validation de compétences mis en place en partenariat avec le centre de validation des compétences dans nos cuisines. Cette partie de l'action permettra aux stagiaires d'obtenir une ou plusieurs certifications.

La collaboration permettra aussi aux stagiaires de passer de la formation CISP à des formations pour demandeurs d'emplois organisées par Horeca Forma Wallonie en collaboration avec le Forem (sous réserve d'un entretien de sélection). Il pourrait s'agir de formations de base ou de perfectionnement.

Les collaborations qui permettront la mise en œuvre du projet permettront aux partenaires d'améliorer leurs liens, leurs complémentarités et leur connaissance réciproque.

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

**1 page maximum**

Le public peu scolarisé éprouve des difficultés dans des situation de types « tests – examens » : afin de créer un contexte bienveillant et rassurant, les validations de compétences se feront dans les cuisines du Perron et en présence d'un formateur technique du CISP.

Une partie du public accueilli au sein du centre vit des difficultés sociales importantes : les candidats évalués trop fragiles ne seront pas envoyés en validation ; la majeure partie des « freins sociaux » devront avoir été résolus avant d'accéder à la validation et/ou à la passerelle.

Les compétences transversales à l'emploi sont essentielles pour entrer dans l'emploi, certains stagiaires CISP ont du mal à les acquérir : seuls les stagiaires disposant des compétences transversales adaptées pourront accéder à la validation et/ou à la passerelle.

Les techniques professionnelles utilisées par le Perron et par Horeca Forma Wallonie sont encore parfois différentes et des rencontres sont prévues pour affiner les liens entre ces techniques. Le fait qu'un formateur technique du Perron participe aux épreuves de validation sera un soutien supplémentaire dans l'ajustement des techniques.

Les formations d'Horeca Forma Wallonie ne sont complétées d'un accompagnement psychosocial des participants. Certains anciens stagiaires CISP pourraient traverser des difficultés personnelles une fois entrés dans une formation d'Horeca Forma Wallonie : afin de soutenir le stagiaire dans la suite de son parcours, le Perron maintiendra un accompagnement social durant le temps de la formation.

<sup>3</sup> Niveaux 3, 4 ou 5 du Cadre francophone des Certifications.

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

**1 page maximum**

Notre projet permettra d'associer les compétences et les spécificités des deux centres afin d'offrir au public cible un parcours le plus complet et le plus efficace possible.

Le CISP travaillera les compétences de base métiers, les compétences transversales à l'emploi et, il veillera dans le cadre de l'accompagnement psychosocial, à soutenir le stagiaire dans la stabilisation de sa vie personnelle. Les compétences en français, mathématiques seront travaillées afin d'atteindre les seuils attendus dans le cadre de la validation des compétences.

Les candidats qui auront atteint les compétences indispensables pourront ensuite passer par une ou des validations de compétences. Selon les résultats obtenus et leurs projets professionnels, ils pourront s'orienter vers des formations pour demandeurs d'emplois proposées par Horeca Forma Wallonie en collaboration avec le Forem (sous réserve d'un entretien de sélection), poursuivre en CISP, voir être orientés vers la Mirena dans le cadre d'une recherche emploi.

Si le stagiaire poursuit un parcours chez Horeca Forma Wallonie, le Perron poursuivra son accompagnement psychosocial afin de le soutenir dans sa démarche et, pour éviter les décrochages en cas de problèmes personnels.

Le projet associe les compétences des deux centres tout en laissant à chacun ses spécificités.

Chaque partenaire continuera à mettre en œuvre sa mission principale, le projet permettra de fluidifier les parcours stagiaires et de mettre en place, à leur intention spécifique, des validations de compétences qui à l'heure actuelle, sont encore trop peu disponibles.

Décrivez les activités du projet de manière détaillée.

**15 lignes maximum par activité**

Activité 1 : Accompagnement des formateurs du centre CISP à la mise en place de la validation de compétences.

Afin d'améliorer l'interconnaissance entre les équipes, nous avons prévu sur la période des rencontres « formatives ou informatives ». Ces moments rassembleront des formateurs du CISP et des experts métiers d'Horeca Forma Wallonie, elles nous permettront de mieux comprendre nos actions et leurs spécificités mais permettront surtout au formateur technique du Perron de s'immerger dans les processus de validation de compétences et ainsi, de mieux percevoir comment accompagner les stagiaires vers la réussite d'une validation. Ces moments seront répartis sur l'ensemble de la période :

- Les deux premières seront mises en place au lancement du projet pour pouvoir très vite réagir en fonction des techniques à réadapter.
- Les suivantes seront utilisées en cours de projet pour affiner ce qui doit l'être et,
- La dernière permettra de planifier l'avenir de l'action.

Activité 2 : Validation UC1 « Cuisinier.ère travaillant seul.e »

Cette validation est la première Unité de Compétence (UC) du métier de « Cuisinier travaillant seul ». Elle s'effectuera directement dans les locaux du Perron, 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). Par après, sur base de la grille d'évaluation du Consortium de Validation des Compétences, l'évaluateur, accompagné d'un observateur, fera passer les épreuves.

Lors de l'épreuve, le candidat devra réaliser un menu simple, il sera évalué sur les compétences suivantes (voir site web du Consortium : <https://www.cvdc.be/metiers/cuisinierere-travaillant-seule-74>) :

- Activités-clés « Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises »  
Compétences : Réceptionner les marchandises - Assurer le rangement des marchandises - Contrôler régulièrement les marchandises.
- Activité clé « Effectuer les mises en place » (pour menus simples)  
Compétences : Réunir les matières premières pour les réalisations du jour - Réunir le matériel - Réaliser les opérations préliminaires pour les réalisations du jour - Préparer les aliments et garnitures - Cuire les aliments - Réaliser les sauces - Réaliser les mets - Réserver les aliments avant l'envoi.
- Activité clé « Effectuer le service et l'envoi (pour menus simples) »  
Compétences : Terminer les mets - Gérer l'envoi des mets suivant le bon de commande
- Activité clé « Effectuer la mise en ordre (pour restauration classique) »  
Compétences : Assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées - Assurer l'entreposage et la conservation des aliments préparés excédentaires - Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage.

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.

### Activité 3 : Validation UC2 « Cuisinier.ère travaillant seul.e »

Cette validation est la deuxième Unité de Compétence (UC) du métier de « Cuisinier travaillant seul ». Elle s'effectuera directement dans les locaux au Perron, 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). Par après, sur base de la grille d'évaluation du Consortium de Validation des Compétences, l'évaluateur, accompagné d'un observateur, fera passer les épreuves.

Lors de l'épreuve, le candidat devra réaliser un menu élaboré, il sera évalué sur les compétences suivantes (voir site web du Consortium : <https://www.cvdc.be/metiers/cuisinierere-travaillant-seule-74>) :

- Activité clé « Effectuer les mises en place » (pour menus élaboré)  
Compétences : Réunir les matières premières pour les réalisations du jour - Réunir le matériel - Réaliser les opérations préliminaires pour les réalisations du jour - Préparer les aliments et garnitures - Cuire les aliments - Réaliser les sauces - Réaliser les mets - Réserver les aliments avant l'envoi.
- Activité clé « Effectuer le service et l'envoi (pour menus élaboré) »  
Compétences : Terminer les mets - Gérer l'envoi des mets suivant le bon de commande
- Activité clé « Effectuer la mise en ordre (pour restauration classique) »  
Compétences : Assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées - Assurer l'entreposage et la conservation des aliments préparés excédentaires - Respecter le plan d'hygiène et de nettoyage.

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.

#### Activité 4 : Validation « Serveur.se en restaurant »

Cette validation est la seule Unité de Compétence (UC) du métier de « Serveur.se en restaurant ». Elle s'effectuera directement dans les locaux Perron, 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). Par après, sur base de la grille d'évaluation du Consortium de Validation des Compétences, l'évaluateur, accompagné d'un observateur, fera passer les épreuves.

Lors de l'épreuve le candidat sera évalué sur les compétences suivantes (voir site web du Consortium : <https://www.cvdc.be/metiers/serveureuse-restaurant-64>)

- Activités-clés « Effectuer la mise en place de la salle et de ses annexes »  
Compétences : Nettoyer (mastic) le matériel de salle et le mobilier - Disposer les tables, les chaises, le linge de table, les couverts, la vaisselle, le buffet - Décorer les tables - Disposer le matériel de service - Remplir les frigos de boissons (cave de jour, boissons tempérées) - Effectuer la mise en place pour les apéritifs, les desserts et les cafés - Prendre note et organiser les réservations.
- Activités-clés « Accueillir les clients »  
Compétences : Accueillir et installer le client - Conseiller le client - Enregistrer les commandes - Transmettre les commandes.
- Activités-clés « Effectuer le service »  
Compétences : Préparer les boissons - Servir les boissons - Servir les mets y compris dans le cadre de banquets et petits déjeuners - Etablir la note et encaisser - Prendre congé du client.
- Activités-clés « Nettoyer et remettre en ordre »  
Compétences : Desservir et débarrasser les tables (durant le service, en fin de service) - Organiser le travail à l'office - Ranger le matériel de service, le linge, les décorations, ...
- Activités-clés « Entretenir les contacts avec la clientèle et les collègues »  
Compétences : Développer une communication appropriée - Entretenir un bon suivi avec le client.

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.

#### Activité 5 : Passerelle formations d'Horeca Forma Wallonie

La passerelle permettra aux stagiaires souhaitant augmenter leur niveau de compétences dans un des métiers du secteur Horeca de passer du CISP vers des formations pour demandeurs d'emplois, de base ou de perfectionnement, organisées par Horeca Forma Wallonie en collaboration avec le Forem (sous réserve d'un entretien de sélection). Seuls les stagiaires ayant atteint un niveau d'aptitudes transversales suffisante et une bonne stabilité personnelle seront envoyés vers le centre. Afin de s'assurer du maintien des aptitudes transversales et de la stabilité personnelle du bénéficiaire, une accompagnatrice psycho-sociale du CISP poursuivra l'accompagnement du projet.

*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 01/11/2022 au 30/04/2024

Localisation du projet :  bassin Brabant-Wallon  bassin Wallonie Picarde

bassin Hainaut Centre  bassin Hainaut Sud

bassin Namur  bassin Luxembourg

bassin Liège  bassin Huy - Waremme

bassin Verviers

Où prévoyez-vous de mener l'action ?

X dans les locaux du partenaire A

Localisation : place l'Illon, 17

Code postal et localité : 5000 Namur

X 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*

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.

Au niveau du Perron :

Un formateur techniques cuisine et un formateur technique salle du Centre (disposant chacun d'un CESS Technique Horeca et des accès à la profession).

Une accompagnatrice psychosociale (active au sein du centre dans le cadre de l'accompagnement des stagiaires depuis 2004)

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

Partenaire A	0.2 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*

Les deux centres mettront en commun leurs moyens techniques.

#### Pour le Perron :

NAMUR :

Le Perron dispose d'une cuisine de 100 m2, d'un restaurant brasserie pouvant accueillir jusqu'à 110 couverts,

d'une cuisine d'appoint de 40m<sup>2</sup> permettant des sous-ateliers, de caves, de réserves et vestiaires adaptés. Au sein du même bâtiment, nous disposons de trois bureaux (direction - secrétariat - formateurs) et d'un petit local utilisé pour différents modules en sous-groupe, ainsi que pour les entretiens individuels.

**BOUGE :**

L'Escale développe des repas en production de type collectivité et un service de type banquet. Nous y disposons d'une cuisine de collectivité de 80 m<sup>2</sup>, d'un restaurant parfaitement équipé pouvant accueillir jusqu'à 180 couverts, d'un bureau, de réserves et de vestiaires adaptés.

**CHAMPION :**

Créa'Table dispose d'une cuisine de collectivité de 150 m<sup>2</sup>, d'un restaurant pouvant accueillir jusqu'à 135 couverts, d'un bureau, de réserves et de vestiaires adaptés.

**Pour Horeca Forma Wallonie :**

**JAMBES :**

Le centre 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.

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

**2 pages maximum**

Le projet vise avant tout à :

- Articuler les activités existantes au sein de deux centres
- Mettre en place des validations de compétences à destination des stagiaires du Perron
- Favoriser l'accès aux formations proposées par Horeca Wallonie pour les stagiaires du Perron

Pour se faire, les deux centres vont mettre en lien leurs techniques professionnelles afin de proposer un parcours cohérent ; une partie du travail a déjà été effectué grâce aux référentiels métiers utilisés dans le cadre du projet pédagogique du CISP.

Les échanges avec le ou les formateurs d'Horeca Forma Wallonie permettront d'affiner les pratiques en tenant compte des techniques utilisées dans le cadre de la validation des compétences. Ces rencontres permettront aussi d'utiliser au mieux les heures de formation CISP afin de préparer les stagiaires au test de validation des compétences. Des mises en situation seront prévues afin de permettre aux stagiaires d'appréhender avec moins de stress les épreuves.

Les méthodes de travail du CISP resteront axées sur une réalité métier et l'expérimentation professionnelle. Nous prévoyons, en complément, divers temps d'ateliers qui permettront de compléter ces apprentissages afin d'aborder des techniques et/ou des matières complémentaires indispensables pour réussir l'épreuve de validation des compétences.

Ces périodes seront intégrées aux heures de formation prévues classiquement dans la formation.

En cas de réussite, le stagiaire pourra, selon son parcours et son projet, se mettre en transition afin de suivre une formation spécifique au sein de Horeca Forma Wallonie. Si le stagiaire préfère poursuivre son parcours au sein du CISP, ce sera également possible ; il pourra choisir le profil de formation qui correspond le mieux à

ses objectifs ou les articuler dans le temps.

Si le stagiaire échoue, il poursuivra son parcours au sein du CISP ; la suite de son parcours formatif tiendra compte des points à retravailler pour obtenir lors d'un prochain test sa validation.

Dans le cadre de la passerelle, cette dernière pourra être activée tant pour des stagiaires qui ont réussi une validation de compétences que pour des stagiaires qui ne l'auraient pas obtenue. La formation proposée tiendra compte des compétences acquises et non acquises. Il reste indispensable que le stagiaire présenté à Horeca Forma Wallonie dans le cadre de la passerelle, dispose de bonnes compétences transversales et soit dans une situation personnelle stable. Afin de s'assurer que ces compétences soient maintenues, le CISP poursuivra, en parallèle de la formation Horeca Forma Wallonie, un accompagnement psycho social pour chacun des stagiaires qui accéderont à la passerelle. Seul cet accompagnement sera concomitant, les stagiaires CISP qui s'orienteront vers la passerelle ne seront plus en contrat de formation au sein du CISP.

D'un point de vue pédagogique et méthodologique, les formations d'Horeca Forma Wallonie privilégient les techniques sur site (au sein du centre) et les stages en entreprises, les stagiaires resteront donc principalement dans un processus pédagogique tournant autour de la pratique du métier.

Chaque centre maintiendra ses outils pédagogiques, ils seront susceptibles d'évoluer en lien avec les développements du projet. Au niveau du planning, les validations de compétences pourront démarrer en 2023, elles seront programmées en lien avec les plannings des deux centres de formations qui doivent encore se concerter sur des dates.

## Budget demandé

### Partenaire A

<b>Frais de personnel (personnel directement affecté au projet) hors établissement de promotion sociale</b>				
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)
Formateur Horeca				
Accompagnatrice psychosociale				
<b>Frais de personnel si le partenaire est un établissement de promotion sociale** :</b>				
Catégorie (formateur, conseiller pédagogique, personnel administratif)	Nombre de périodes	Coût forfaitaire		Coût à charge du projet (nombre de périodes * coût forfaitaire)
<b>Frais généraux forfaitaires *** (= 15% des frais RH)</b>				
<b>Frais de projet</b>				

Achat marchandises pour la validation de compétence				
<b>TOTAL</b>				

\* **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<sup>er</sup> 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.

Les salaires des deux travailleurs affectés sont en partie couverts par une subvention emploi (ex APE).

### **Partenaire B**

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

\* **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<sup>er</sup>

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**

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

#### ***1 page maximum***

Le partenariat permettra la mise en place de validations de compétences pour le public cible.

Il permettra la mise en place d'un contexte spécifique qui renforcera les chances de réussite des épreuves pour les stagiaires du CISP.

Il permettra aux deux centres d'affiner leurs relations et leurs collaborations au bénéfice des stagiaires et de leur insertion professionnelle dans le secteur.

La mise en place de passerelles de la formation CISP vers la formation secteur, en prévoyant un accompagnement psychosocial continu.

L'interconnaissance entre les opérateurs permettra également de mieux réorienter des candidats stagiaires mal orientés vers l'opérateur le plus adapté à leur réalité. A la fois le CISP pourra orienter des candidats plus qualifiés vers Horeca Forma Wallonie, mais aussi Horeca Forma Wallonie pourra réorienter des candidats moins qualifiés que ce soit d'un point de vue des compétences techniques et/ ou des compétences transversales vers le Perron.

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

#### ***1 page maximum***

Les temps de concertation nous permettront d'affiner nos articulations,

Il apparaît déjà clairement que :

- En amont : le Perron travaille avec le soutien d'Horeca Forma Wallonie à mettre en lien les compétences techniques développées au sein du CISP avec celles attendues dans le cadre de la validation des compétences. Ce travail est déjà entamé, il reste important de continuer à affiner les choses.

- Pendant : seul le centre de compétences est habilité à faire passer les épreuves de validation. Celles-ci devront se dérouler en respect d'une confidentialité durant tout le processus.
- En aval : pour les stagiaires qui passeront de la formation CISP à une formation du centre Horeca Wallonie, le Perron poursuivra un accompagnement psychosocial afin de le soutenir dans sa nouvelle formation et de renforcer ses chances de réussite.

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

### **1 page maximum**

Le projet permettra aux stagiaires de faire valider leurs compétences, ce qui renforcera la force et la pertinence de leur candidature lors de leurs recherches d'emploi. La passerelle leur permettra d'accéder plus rapidement à des formations de base ou de perfectionnement au sein d'Horeca Forma Wallonie.

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**

Le projet pourrait très facilement être répliqué à d'autres CISP. Dans notre cas, la proximité géographique entre les deux centres (800 mètres et 12 minutes à pied) facilite la mise en œuvre mais la façon dont le projet se développe peut tout à fait être répliqué pour des centres plus éloignés.

Sur la partie passerelle pour des centres plus éloignés, le frein potentiel pourra être le coût et le temps de déplacement pour le stagiaire.

Si le projet est retenu et se développe, une fois sa première évaluation réalisée (mi 2023), nous pourrions le promouvoir auprès des différents CISP Horeca via l'inter-fédération.

Veuillez détailler les résultats attendus et la mesure de ces résultats

Résultat visé	Indicateurs / éléments permettant de vérifier que le résultat est atteint
Réussite de validations de compétences	Nombre de stagiaire ayant passé une validation / nombre de stagiaire l'ayant réussie
Passerelle du CISP vers Horeca Forma Wallonie	Nombre de stagiaires ayant posé leur candidature au sein du centre / nombre de stagiaire acceptés au sein du centre
Réorientation d'Horeca Forma Wallonie vers le CISP	Nombre de stagiaire réorientés par Horeca Forma Wallonie vu un manque de compétences transversales
Mise en correspondance des techniques professionnelles en lien avec la certification	Adaptation des techniques au sein du CISP



Interconnaissance entre les travailleurs des deux centres	Meilleure connaissance réciproque entre les équipes et meilleure connaissance du cadre d'action de chacun des partenaires.
---	--

*Ajoutez des lignes si nécessaire*

## 6. Engagement, déclaration sur l'honneur et signature

### Partenaire A

Je soussigné(e), nom et prénom : LECLERCQ Grégory

légalement autorisé à engager l'organisme : Le Perron de l'Ilon

et agissant en qualité de : Directeur

- 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 Namur

le 04/07/2022

*Lu et approuvé*  


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 : 04/07/2022

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



