

Second appel à projets lancé par le SPW Emploi Formation

Parcours de renforcement des compétences

Formulaire de candidature

Objectif de l'appel

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

Public

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

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

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

Veillez renvoyer ce formulaire **en version électronique** (1 version Word et 1 en PDF) complété et signé, idéalement **pour le 10 septembre 2023 et au plus tard pour le 20 septembre 2023**, à l'adresse suivante : parcours.compétences.prw@spw.wallonie.be.

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

Le dossier de candidature comprend :

- Le formulaire de l'appel à projet ;
- La convention de partenariat signée par les partenaires. Si l'objet du projet est de créer un nouveau partenariat, la convention est à fournir au plus tard avant l'issue du projet.
- L'avis de l'instance bassin Enseignement – Formation – Emploi ou la preuve de demande d'avis, s'il n'a pas été possible au Bassin de rendre son avis dans le délai imparti.
- Les prévisions budgétaires (fichier Excel) de chaque partenaire

Un même organisme peut introduire plusieurs projets. Pour ce faire, il complètera 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 des compétences en cuisine

2. Nom de la filière :

Indiquez ici le nom de la filière : commis de cuisine

3. Identification des parties au projet de partenariat

Partenaire A : Halle de Han

Dénomination : Halle de Han

Numéro d'entreprise : 0437.415.857

Adresse (siège social) :

organisme public organisme agréé (précisez : CISP)

Numéro de matricule pour les établissements de Promotion Sociale :

Courriel : isabelle.houtart@halledehan.be

Coordonnées bancaires (pour les EPS indiquez le numéro de compte de votre P.O.) :

IBAN	B	E	4	6	1	0	3	0	6	1	4	3	6	6	3	6
BIC	NICA BE BB															

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

10 lignes maximum

Centre d'économie sociale en province de Luxembourg, la Halle de Han est agréée comme CISP. Elle propose des formations dans 3 filières ; 2 DEFI et 1 EFT.

Les deux filières DEFI sont : *Agir sur mon avenir – orientation professionnelle* et *Introduction aux métiers de la vente – vendeur-conseiller, caissier et réassortisseur*. Nous avons un agrément de respectivement 10.206 et 13.440 heures pour ces deux filières.

La filière EFT est une formation en *commis de cuisine*. Le service traiteur est un véritable outil pédagogique au travers duquel les stagiaires apprennent leur métier en y étant directement confrontés. L'EFT est agréée

pour 19.750 heures ; ce qui fait un agrément total de 43.396 heures pour la Halle de Han.

Le public CISP est un public peu qualifié, éloigné de l'emploi et souvent précarisé.

Cet appel à projet concerne la filière Horeca pour laquelle nous voulons mettre en place une dynamique de validation des compétences.

Personne juridiquement responsable du projet

Nom : HOUTART

Prénom : Isabelle

Fonction : Directrice

Téléphone : 063/44.00.63

Courriel : isabelle.houtart@halledehan.be

Personne de contact sur le plan opérationnel

Nom : Houtart

Prénom : Isabelle

Fonction : Directrice

Téléphone : 063/44.00.63

Courriel : isabelle.houtart@halledehan.be

Partenaire B : Horeca Forma Wallonie

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

Numéro d'entreprise : 0861.434.135

Adresse (siège social) : Square Jean Mosseray 4 – 5100 Jambes

organisme public organisme agréé (précisez : Centre de validation des compétences)

Site web : <https://horecaformawallonie.be/>

Téléphone : 081/72.18.84

Courriel : info@horecaformawallonie.be

Coordonnées bancaires (pour les EPS indiquez le numéro de compte de votre P.O.) :

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 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 et Valet/Femme de chambre. En cas de réussite des épreuves, les candidats obtiennent des Titres de compétences officiels.

Personne juridiquement responsable du projet

Nom : POOS

Prénom : Hélène

Fonction : Directrice

Téléphone : 0498/36.99.20

Courriel : h.poos@horecaformawallonie.be

Personne de contact sur le plan opérationnel

Nom : SCHYNS

Prénom : Stacy

Fonction : Adjointe à la Direction

Téléphone : 0473/38.68.52

Courriel : s.schyns@horecaformawallonie.be

Partenaire C : EPICURIS

Dénomination : EPICURIS

Numéro d'entreprise : 867.271.753

Adresse (siège social) : Rue de l'Aéroport, 52/3 – 4460 Grâce-Hollogne

organisme public organisme agréé (précisez : Centre de compétence et centre de validation des compétences)

Numéro de matricule pour les établissements de Promotion Sociale :

Courriel :

Coordonnées bancaires (pour les EPS indiquez le numéro de compte de votre P.O.) :

IBAN																	
BIC																	

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

10 lignes maximum

Epicuris, Centre des métiers de bouche, est devenu centre de compétence labellisé le 28 mai 2004. Il est né d'un partenariat entre différentes institutions qui se sont associées pour constituer une Asbl dès le 1er septembre 2004, à savoir :

- le Centre IFAPME Liège-Huy-Verviers;
- le FOREM ;
- le secteur de l'hôtellerie et de la restauration par l'intermédiaire du Centre Wallon de Formation et de Perfectionnement du secteur HORECA;
- l'industrie alimentaire par l'intermédiaire de l'IFP (Initiatives de Formation Professionnelle de l'industrie alimentaire) et Alimento ;
- le Fonds Social et de Garantie de la Boulangerie, Pâtisserie et salons de consommation annexes.

Epicuris est le seul centre de compétence nomade de Wallonie.

Epicuris, de par sa structure et son partenariat, est une réponse et un outil de formation pour les secteurs des métiers de bouche.

D'une part, pour former du personnel qualifié sur le plan technique et professionnel. En effet, les secteurs éprouvent généralement des difficultés à recruter le personnel adéquat à cause de la pénurie de main d'œuvre.

D'autre part, pour permettre aux indépendants et travailleurs d'acquérir les connaissances utiles pour se conformer aux nouveaux règlements et implications qui en résultent. Des formations sont proposées dans le domaine de la réglementation des normes d'hygiène pour les travailleurs du secteur mais également pour les différents réseaux d'enseignement.

Ensuite, pour permettre aux demandeurs d'emploi une reconversion professionnelle.

Personne juridiquement responsable du projet

Nom : Henry

Prénom : Noémie

Fonction : Directrice

Téléphone : 0484/82.82.03

Courriel : noemie.henry@epicuris.be

Personne de contact sur le plan opérationnel

Nom : Henry

Prénom : Noemie

Fonction : Directrice

Téléphone : 0484/82.82.03

Courriel : noemie.henry@epicuris.be

4. Description du projet

Description synthétique du projet

15 lignes maximum

Nous souhaitons mettre en place un système de validation des compétences pour les stagiaires qui suivent la formation de commis de cuisine à la Halle de Han. Pour ce faire, nous avons choisi de travailler avec deux partenaires afin d'offrir la possibilité à un plus grand nombre de stagiaires de faire valider leurs compétences.

Le premier partenaire est Horeca Forma Wallonie. Les validations des compétences porteront sur les UC1 et UC2 de « Cuisinier.ère travaillant seul.e ». Les évaluations se feront dans le centre de Horeca Forma Wallonie à Jambes.

Le second partenaire est Epicuris. Les validations des compétences porteront sur les UC d'aide cuisinier de collectivité.

Le fait d'avoir deux partenaires nous permet d'offrir aux stagiaires la possibilité de valider leurs compétences tout en tenant compte de leur niveau de compétences individuelles. Ne travailler qu'avec un des deux partenaires aurait privé beaucoup de stagiaires de pouvoir faire valider les compétences de leur niveau. Les moins autonomes valideront les compétences d'aide cuisinier de collectivité, tandis que les plus autonomes pourront valider celles de cuisinier sachant travailler seul.

L'acquisition de titre(s) telle qu'aide cuisinier de collectivité ou cuisinier sachant travailler seul permettra aux stagiaires de retrouver confiance en eux, d'être fiers de ce qu'ils ont réalisé. Ce sera également une belle

ouverture vers d'autres formations qualifiantes (au sein d'Horeca Forma Wallonie ou d'autres opérateurs en fonction de la localisation de la formation) ou directement vers l'emploi.

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)

- Créer et/ou renforcer les collaborations entre acteurs de l'insertion socioprofessionnelle et les opérateurs de formation qualifiante et/ou de validation des compétences
- Fluidifier les parcours de renforcement de compétences des publics peu scolarisés
- Renforcer la certification des compétences dans le cadre des parcours de renforcement des compétences des publics peu scolarisés ¹
- Renforcer les compétences des publics peu scolarisés (< CESS) et les faire monter en compétences²

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

1 page maximum

En mettant en place ce projet, nous rencontrons les 4 objectifs de l'appel à projets :

1. Créer et/ou renforcer les collaborations entre acteurs de l'insertion socioprofessionnelle et les opérateurs de formation qualifiante et/ou de validation des compétences
 - Des opérateurs de formation qui ne se connaissent pas travailleront ensemble dans un objectif commun : fluidifier la formation des personnes peu qualifiées et leur permettre d'avancer vers l'emploi.
2. Fluidifier les parcours de renforcement de compétences des publics peu scolarisés
 - Avec la validation des compétences, les stagiaires pourront suivre des formations organisées par Horeca Forma Wallonie (en tant que travailleur du secteur Horeca), Epicuris ou un autre opérateur afin de se perfectionner dans le métier appris.
3. Renforcer la certification des compétences dans le cadre des parcours de renforcement des compétences des publics peu scolarisés.
 - La certification des compétences est le cœur de ce projet pour des stagiaires CISP et donc peu scolarisés.
4. Renforcer les compétences des publics peu scolarisés (< CESS) et les faire monter en compétences
 - Le fait de pouvoir obtenir une reconnaissance officielle des compétences acquises est un moteur de motivation pour suivre sa formation de manière plus assidue.

¹ 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

² Niveaux 3, 4 ou 5 du Cadre francophone des Certifications.

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 situations de type « tests – examens ». A cette difficulté s'ajoute celle de la mobilité et du changement d'environnement. Afin de créer un contexte bienveillant et rassurant, nous prévoyons un accompagnement à la mobilité, à la gestion du stress et au changement. Les déplacements et accompagnements seront à organiser pour que les stagiaires puissent passer les épreuves dans les meilleures conditions possibles. Nous irons également visiter la cuisine du centre de validation avant l'épreuve. La rencontre préalable avec l'examineur fait partie du processus d'Horeca Forma Wallonie. Elle permettra également de faire connaissance.

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.

Les techniques professionnelles utilisées par la Halle de Han et par Horeca Forma Wallonie seront harmonisées lors des rencontres entre professionnels prévues en début de projet.

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 trois opérateurs afin d'offrir au public cible un parcours adapté à chacun et qui soit 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 acquis les compétences indispensables pourront ensuite passer par une ou des validations de compétences.

La question de la mobilité sera travaillée avec les stagiaires. Un accompagnement est prévu pour leur donner un maximum de sérénité dans l'épreuve.

Le projet associe les compétences des trois opérateurs 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 : Prise de contacts avec les partenaires, planification des actions de chacun

Cet appel à projet doit permettre la création de deux nouveaux partenariats. Il ne peut se mettre en place que si les acteurs de terrain se connaissent et travaillent dans un même objectif. Pour ce faire, 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 et d'Epicuris. Cela nous permettra de mieux nous comprendre mais permettra surtout aux accompagnateurs professionnels de la Halle de Han de s'immerger dans les processus de validation de compétences afin de mieux percevoir comment accompagner les stagiaires vers la réussite d'une validation.

Activité 2 : Rédaction et signature des conventions avec les partenaires

Le partenariat n'existant pas encore, les premières rencontres permettront de définir les contours, de rédiger et de signer les conventions avec les deux partenaires. Ces conventions ont comme objectif de travail à long terme afin de proposer la validation des compétences à tous les stagiaires Horeca de la Halle de Han qui le souhaitent.

Activité 3 : Ajustement du programme de formation et d'évaluation des stagiaires pour les préparer au mieux à la validation des compétences

Bien que la spécificité des CISP réside en un accompagnement individuel et en une évolution personnelle du stagiaire, cette phase est très importante pour que les accompagnateurs professionnels puissent apporter les savoirs techniques demandés dans les UC des différentes validations. Grâce à cet ajustement, nous pourrons envoyer les stagiaires en validation des compétences en étant certains que toutes les compétences requises auront été vues et acquises par les stagiaires.

Nous analyserons les référentiels de chacune des parties et adapterons le programme de formation de la Halle de Han si nécessaire.

Activité 4 : Préparation des stagiaires à passer la validation des compétences

Pour passer ce type d'épreuve, il est important de préparer les stagiaires sur différents plans :

Choix de (des) l'épreuve(s) à passer : pour cette étape, les stagiaires seront accompagnés par l'équipe pédagogique et sociale afin de choisir celle qui correspond le mieux à leur niveau d'acquisition.

Compétences techniques : nos accompagnateurs professionnels veilleront à ce que les stagiaires aient acquis les compétences techniques de cuisine mais également d'autres compétences de base comme la compréhension du français et le calcul.

Compétences transversales (respect des consignes, respect des horaires, respect de l'autorité, ...) : ces compétences sont également très importantes pour pouvoir passer mais surtout réussir la validation des compétences. Elles devront être acquises pour prétendre pouvoir passer les épreuves.

Accompagnement à la mobilité : préparer et savoir comment se rendre sur le lieu de l'épreuve sereinement. En fonction des lieux de passage des épreuves et de la mobilité des stagiaires concernés, un accompagnement véhiculé n'est pas exclu. Dans ce cas, l'accompagnateur attendra les stagiaires sur place en disposant d'un local dans lequel il pourra travailler à distance.

Accompagnement à la gestion du stress : le public précarisé qui vient à la Halle de Han a souvent vécu des expériences scolaires négatives et a développé une peur de « l'examen ». Plusieurs actions de mise en confiance seront mises en place (visites, rencontre, test « blanc », ...) et un accompagnement spécifique à la gestion du stress sera mis en place.

Activité 5.1 : Validation des compétences d'aide cuisinier de collectivité (Epicuris)

Lorsque toutes les activités précédentes auront été menées et ajustées, pour les stagiaires qui ont fait le choix de passer la validation des compétences d'aide cuisinier de collectivité par Epicuris, l'examineur vérifiera s'il a acquis les compétences liées aux activités clés suivantes :

- Aider à la réception des marchandises
- Aider à la réalisation de la mise en place
- Aider au dressage et au service
- Remettre en ordre et nettoyer le matériel et les locaux
- Respecter les différentes réglementations et normes

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. Le Centre de validation veillera au respect de cette confidentialité.

Activité 5.2 : Validation des compétences de l'UC 1 de cuisinier sachant travailler seul (Horeca Forma Wallonie)

Cette validation est la première Unité de Compétence (UC) du métier de « Cuisinier travaillant seul ».

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>) :

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

Au préalable de l'épreuve, le candidat passera par une séance d'information sur le processus de validation de compétences et l'épreuve en question ainsi que par une guidance individuelle. Cette étape est assurée par les experts du Centre de validation de compétences.

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. Le Centre de validation veillera au respect de cette confidentialité.

Activité 5.3 : Validation des compétences de l'UC 2 de cuisinier sachant travailler seul (Horeca Forma Wallonie)

Cette validation est la seconde Unité de Compétence (UC) du métier de « Cuisinier travaillant seul ».

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>) :

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

Au préalable de l'épreuve, le candidat passera par une séance d'information sur le processus de validation de compétences et l'épreuve en question ainsi que par une guidance individuelle. Cette étape est assurée par les experts du Centre de validation de compétences.

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. Le Centre de validation veillera au respect de cette confidentialité.

Activité 6 : Evaluation du processus et ajustements si nécessaire afin de pérenniser les partenariats

L'objectif de cet appel à projets est bien de mettre en place une collaboration pérenne entre les centres de validation des compétences et la Halle de Han. Ces collaborations vont inciter un public souvent peu enclin à faire la démarche pour quels que motifs que ce soit de faire valider ses compétences.

Cette dernière activité est donc primordiale pour avancer ensemble vers une inclusion plus forte des personnes peu qualifiées de notre région.

Une rencontre de clôture permettra d'asseoir les bases des collaborations futures.

Le projet :

- 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 de créer un nouveau partenariat, la convention est à fournir au plus tard avant l'issue du projet.

Une convention de partenariat a été élaborée : oui non

S'agit-il de la suite d'un projet retenu lors du 1^{er} appel à projets ?

Oui

Non

Si oui, précisez le nom et le numéro (APRCXX) du projet précédent :

Le projet se déroule sur la période suivante : du 01/11/2023 au 30/06/2024

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

Si votre projet s'organise sur plusieurs bassins, complétez la justification ci-dessous

15 lignes maximum

Nous n'avons pas le choix puisqu'il n'y a pas de validation des compétences pour ces métiers en province de Luxembourg. Nous travaillons avec les partenaires plus proches.

Pour la validation des compétences d'aide cuisinier de collectivité, il sera possible de la faire passer lors de la présence d'Epicuris sur le territoire luxembourgeois. Si le timing ne correspond pas au timing des formations des stagiaires, nous nous déplacerons en mettant en place le même accompagnement que celui prévu dans le cadre de la validation des compétences de cuisinier sachant travailler seul.

Où prévoyez-vous de mener l'action ?

dans les locaux du partenaire A

Localisation : Han, 36

Code postal et localité : 6730 - Tintigny

dans les locaux du partenaire B : Horeca Forma Wallonie

Localisation : Square Jean Mosseray 4

Code postal et localité : 5100 Jambes

autre (précisez : dans les centres mobiles d'Epicuris)

Localisation : à déterminer en fonction du lieu où sera situé le centre éphémère

Code postal et localité :

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 de la Halle de Han, les moyens humains affectés au projet seront :

L'accompagnateur professionnel responsable de la cuisine. Il a un diplôme de l'école hôtelière de Namur (BAC) et est responsable de la cuisine depuis bientôt 15 ans. Il travaillera sur le projet à raison de 20% de son temps de travail. Il sera en première ligne pour les rencontres avec les évaluateurs et pour travailler sur l'ajustement des programmes de formation.

La coordinatrice pédagogique travaillera également sur le projet dans le cadre de sa mission générale. Nous considérons qu'elle y passera en moyenne ½ jour de travail par semaine pendant les 8 mois du projet. Il s'agira d'un poste non-subventionné par le présent appel à projets.

La directrice de la Halle de Han coordonnera le projet au niveau administratif et pédagogique. Nous estimons son temps de travail à 12% des 0.85 ETP de son contrat sur fonds propres.

Les 2 accompagnatrices professionnelles en cuisine (2 ETP) seront également partie prenante du projet dans l'application des changements dans la formation. Ces postes ne sont pas subventionnés par cet appel à projets. Leur temps de travail est difficile à estimer car il sera fonction du nombre de stagiaires qui s'inscrivent dans la démarche.

Ce projet est celui de toute une équipe qui travaille en collaboration pour permettre à chaque stagiaire d'avancer dans son parcours personnel et professionnel.

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 ». Le formateur est choisi par le centre au vu de son expérience, ses compétences techniques et de ses aptitudes pédagogiques.

Au niveau d'Epicuris :

La secrétaire du centre de validation des compétences,

Le formateur et le logisticien agréé pour le métier d'aide-cuisinier en collectivité

Nombre estimé d'équivalents temps plein nécessaires au bon déroulement du projet :

Subventionnés par le présent appel :

Halle de Han	0.30 ETP
Horeca Forma Wallonie	5 journées
Epicuris	

Non-subventionnés par le présent appel :

Halle de Han	0.10 ETP
Horeca Forma Wallonie ETP
Epicuris	

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

2 pages maximum

Le projet vise à donner aux stagiaires d'officialiser les compétences acquises en formation et ainsi de leur ouvrir plus de portes vers des formations qualifiantes mais également vers l'emploi.

Pour y arriver, les moyens pédagogiques et techniques affectés au projet sont :

La **pédagogie EFT** qui vise à mettre le stagiaire en situation de travail garde tout son sens. 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.

L'**outil d'évaluation du stagiaire** tout au long de son parcours sera adapté aux exigences des différentes validations et sera progressif. Chaque stagiaire avancera à son rythme et pourra travailler les compétences non encore acquises pour atteindre son objectif.

Les **échanges entre les formateurs** des différents centres sur les techniques utilisées seront très importants pour construire cet outil évolutif.

Des **misés en situation** seront organisées au sein de la Halle de Han pour permettre aux stagiaires d'appréhender l'épreuve le plus sereinement possible.

Un **accompagnement socio-professionnel** axé sur la mobilité, la gestion du stress mais aussi sur les compétences de base (math et français) permettra aux stagiaires de continuer à lever les freins qui les ralentissent dans leur avancement personnel et professionnel.

L'intégration de **stages en entreprises** (collectivités, restaurants, ...) fait partie de la pédagogie mise en place à la Halle de Han. Être confronté à la réalité d'une entreprise permet aux stagiaires de s'évaluer par rapport aux exigences du marché. La planification des stages dans le parcours du stagiaire devra être revue afin que ce dernier soit cohérent pour pouvoir passer l'épreuve.

De manière générale, chaque centre maintiendra ses outils pédagogiques, ils seront susceptibles d'évoluer en lien avec les développements du projet.

Budget demandé (cfr fichier Excel)

Veillez compléter le fichier Excel joint au formulaire et reprendre ci-dessous les totaux pour chaque partenaire.

Partenaire	Total (TVAC)
Partenaire A – Halle de Han	22.650 €
Partenaire B – Horeca Forma Wallonie	1750€

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

Non

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.

Pertinence du projet

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

1 page maximum

Grâce à ce projet, nous allons pouvoir atteindre les objectifs visés. Trop souvent pris dans un rythme de travail très soutenu, les travailleurs du CISP n'ont pas le temps de se consacrer à des chantiers de cette ampleur. Les moyens mis à disposition vont permettre de soulager l'équipe de terrain afin de dégager le temps nécessaire à construire les partenariats et à adapter nos pratiques pédagogiques pour qu'elles correspondent au mieux aux critères des validations des compétences.

Les partenariats permettront la mise en place de manière pérenne de validations de compétences pour le public cible. Il permettra aussi la mise en place d'un contexte spécifique qui renforcera les chances de réussite des épreuves pour les stagiaires du CISP.

Il permettra aux opérateurs de créer de nouvelles relations et collaborations au bénéfice des stagiaires et de leur insertion professionnelle dans le secteur. Une meilleure connaissance de chacun permet aussi d'avoir un paysage de formation mieux relié et cohérent.

Une fois les collaborations établies et les programmes bien connus de tous, la validation des compétences fera partie du parcours individuel du stagiaire.

Veillez détailler **les articulations**³ prévues en amont, pendant et en aval de l'action entre les partenaires bénéficiaires.

1 page maximum

Les articulations entre les partenaires en amont du projet : avec les deux partenaires, mise en lien les compétences techniques développées au sein du CISP avec celles attendues dans le cadre de la validation des compétences.

Les articulations entre les partenaires pendant le projet : seul les centres de compétences sont habilités à faire passer les épreuves de validation. Celles-ci devront se dérouler en respect d'une confidentialité durant tout le processus. Des discussions d'ordre pédagogiques et / ou techniques auront lieu entre les formateurs pour avoir un ajustement permanent du processus d'apprentissage au sein du CISP.

Les articulations entre les partenaires en aval projet : poursuite du processus de validation des compétences après le 30 juin 2024.

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

1 page maximum

Le projet n'a pas comme objectif de raccourcir le parcours du stagiaire. Son objectif est de le renforcer.

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 principal avantage du projet est de mettre en place de validations de compétences pour les stagiaires Horeca de la Halle de Han de manière cohérente, structurée et efficace. Les outils auront été adaptés pour donner aux stagiaires le plus de chances de réussite. Ils seront utilisables pour les années futures.

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

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

Enfin, il permettra de faire découvrir les services des centres de validation des compétences aux stagiaires qui souhaiteraient aller plus loin dans leur formation.

³ Autrement dit, détailler les manières par lesquelles les partenaires envisagent de collaborer.

Veillez détailler **les résultats attendus et la mesure** de ces résultats. Des livrables concrets sont attendus. N'hésitez pas à chiffrer les résultats visés quand cela est possible.

Résultat visé	Indicateurs /éléments permettant de vérifier que le résultat est atteint
Signature des conventions	Deux conventions signées (Epicuris et Horeca Forma Wallonie)
Nouvel outil d'évaluation évolutif qui permet au stagiaire de se situer par rapport aux unités de compétences examinées dans les différentes épreuves	Création et utilisation de l'outil
Réussite de la validation des compétences « aide cuisinier de collectivité »	Nombre de stagiaires ayant passé la validation / nombre de stagiaire ayant réussi la validation
Réussite de la validation des compétences « cuisinier sachant travailler seul » UC 1	Nombre de stagiaires ayant passé la validation / nombre de stagiaire ayant réussi la validation
Réussite de la validation des compétences « cuisinier sachant travailler seul » UC 2	Nombre de stagiaires ayant passé la validation / nombre de stagiaire ayant réussi la validation

Le projet prévoit-il un suivi pédagogique et/ou psychosocial ?

Oui

Non

Si oui, décrivez le(s) suivi(s) proposé(s)⁴ :

15 lignes maximum

La particularité des CISP étant d'apporter un suivi pédagogique et psychosocial individualisé, cette dimension est prise en charge dans l'accompagnement et la préparation des stagiaires à passer la validation des compétences. Il sera adapté après les rencontres entre les centres afin de le faire coïncider aux objectifs de chaque stagiaire.

A titre d'exemple, si un renforcement des compétences en math ou en français devait s'avérer nécessaire, ces dernières seront travaillées pour que le stagiaire puisse avoir le niveau pour passer l'épreuve. L'accompagnement à la mobilité sera également renforcé pour envisager toutes les solutions pour se rendre sur le lieu de l'épreuve.

⁴Veillez à inclure également dans le fichier Excel le travail de la personne en charge des suivis. En fin de projet, il vous sera demandé de rendre des TimeSheet pour le/les suivi(s). Il n'est pas nécessaire de reprendre le nom des stagiaires bénéficiant du suivi.

Dans votre parcours modulaire, le stagiaire /l'apprenant a-t-il la possibilité de valider /certifier ses acquis?

Oui

Non

Si oui, décrivez :

5 lignes maximum

Il s'agit de l'essence même du projet : la validation des compétences.

Le projet prévoit-il des formations concomitantes ?

Oui

Non

Si oui, décrivez :

15 lignes maximum

/

Données nécessaires au FOREM pour analyser l'activation potentielle de contrat de formation professionnelle

Veuillez préciser le partenaire ⁵chez qui le parcours débute :

Veuillez préciser le volume de demandeurs d'emploi concernés pour l'entièreté du projet :

Veuillez détailler les heures de formations et de stage organisées par partenaire :

		Par stagiaire			Total		
	Nbre de stagiaires	Nbre d'heures formation par stagiaire	Nbre d'heures stage par stagiaire	Nbre d'heures totales par stagiaire	Nbre d'heures formation	Nbre d'heures stage	Total des heures globales

⁵ C'est lui qui devra s'assurer de l'éligibilité des stagiaires à l'entrée du parcours et assurer la gestion des contrats et éventuels stages de formation.

Parcours modulaire dans son intégralité							
Partenaire A		*					
Partenaire B							
.....							
.....							
Déclinaison annuelle							
Année 20...							
Partenaire A							
Partenaire B							
.....							
.....							
Année 20...							
Partenaire A							
Partenaire B							
Déclinaison hebdomadaire				Nbre d'heures totales par stagiaire (moyenne si disparité d'horaire)			
Partenaire A							
Partenaire B							

Si vous disposez déjà des dates des modules, veuillez les préciser ci-dessous :

Intitulé du module	Opérateur(s) concerné(s) :	Date(s) :

6. Engagement, déclaration sur l'honneur et signature

Partenaire A : Halle de Han

Je soussigné(e), nom et prénom : HOUTART Isabelle

légalement autorisé à engager l'organisme : Halle de Han

et agissant en qualité de : directrice générale

- 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 : Tintigny

le :

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

Partenaire B : Horeca Forma Wallonie

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

légalement autorisée à engager l'organisme : Centre wallon de formation et de perfectionnement du secteur Horeca (en abrégé « 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 : 19/09/2023

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



Lu et approuvé

Partenaire C : Epicuris

Je soussigné(e), nom et prénom : Henry Noémie

légalement autorisé à engager l'organisme : Epicuris

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 : le :

Mention manuscrite « Lu et approuvé » + signature :

Partenaire C : Epicuris

Je soussigné(e), nom et prénom : Henry Noémie

légalement autorisé à engager l'organisme :

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 : BRUXELLES le : 15/09/2023

Mention manuscrite « Lu et approuvé » + signature : LU ET APPROUVÉ

Noémie HENRY
Directrice
EPICURIS ASBL