

BOUCHER ... UN MÉTIER QUI A DE L'AVENIR!

CHOISISSEZ LE MÉTIER DE BOUCHER
Un métier passionnant avec la sécurité d'emploi.

Es-tu le candidat que nous cherchons?



(NOUS CHERCHONS)
Un jeune dynamique (ou/elle) qui aime travailler dans une entreprise artisanale et qui a une bonne expérience professionnelle. Vous êtes intéressés par le métier de boucher et vous souhaitez découvrir ce métier en alternance ?

(PROFIL)
Un esprit créatif et responsable. Le sens des responsabilités. Vous et la piste d'alternance sont dans la même ligne. Tu es dynamique, tu as soif d'apprentissage et tu aimes les contacts.

(NOUS OFFRONS)
Un beau travail et de bons salaires. Le sens des responsabilités, effectuer dans un environnement de travail chaleureux et familial, avec des possibilités de progression et un salaire attractif.

www.bb-bb.be

DOWNLOAD LE SUPPLÉMENT FORMATION DE NOTRE SITEWEB ET CHOISISSEZ UNE ÉCOLE QUI TE PERMETTRA DE RÉALISER TES RÊVES D'AVENIR...

Les efforts fournis ces dernières années par la Fédération Nationale et les écoles de boucherie pour revaloriser la formation de boucher, semblent enfin porter leurs fruits.

Nous entendons dire dans nos écoles que de plus en plus souvent, les jeunes optent délibérément pour un métier dans le secteur de l'alimentation et cela, c'est une très bonne chose.

Les autorités ont également fait de gros investissements dans la revalorisation de la formation en boucherie, entre autres par l'intermédiaire de l'apprentissage en alternance en Flandre et de la relance de l'enseignement technique de boucher en Wallonie.

Heureusement, la perception du métier de boucher est enfin à nouveau positive. Notamment parce que le consommateur a de plus en plus de respect pour le travail du boucher artisanal, garant de la fraîcheur, de la sécurité et de la haute qualité de son assortiment. De nos jours, ça marche bien pour l'artisan qui a bâti une relation de confiance avec son client. Celui-ci a besoin des conseils d'un professionnel et il les trouve gratuitement chez son boucher artisanal.

Si précédemment, nos boucheries étaient surtout des entreprises d'une personne avec le boucher à l'atelier et son épouse au magasin, aujourd'hui ce sont souvent des entre-

prises occupant du personnel. Malgré cette transformation, la plupart de nos boucheries ont réussi à sauvegarder le caractère familial de leur entreprise : on est à l'écoute des collaborateurs et l'ambiance est décontractée. C'est un des meilleurs atouts pour trouver du personnel.

Il faut évidemment travailler dur, mais cela ne ressemble en rien à ce qui se passe dans la grande distribution, avec son travail répétitif et sa chasse au profit.

Dans la boucherie d'aujourd'hui, le travail d'équipe et le contact social avec le client jouent un rôle important. Chacun a une tâche à remplir et a la possibilité de s'y épanouir ou d'exceller dans une partie déterminée du travail.

Les bouchers artisanaux sont là pour fournir aux clients un assortiment de qualité, les vendeuses pour les servir impeccablement au magasin et les cuisiniers pour mettre leur créativité au service de la préparation de plats, de potages, de salades, ... Ils se complètent à la perfection et sans collaborateurs, pas d'entreprise florissante.

Vu la pénurie sur le marché du travail, il y a suffisamment de travail dans notre secteur. La plupart des bouchers prennent donc soin des membres de leur équipe. Quiconque travaille bien, trouve du boulot dans une boucherie artisanale, ce qui lui offrira pas mal d'opportunités et de défis à relever. Une belle chance à saisir donc pour toute personne à la recherche d'un travail passionnant et de la sécurité d'emploi !

Cette sécurité d'emploi et une rémunération adaptée au travail sont des aspects qui font que les bouchers et tous ceux qui travaillent dans une boucherie ont un bel avenir devant eux. Le boucher artisanal a la possibilité de se distinguer de la grande distribution, en mettant l'accent dans sa propre entreprise sur la qualité et l'authenticité. L'attention que lui portent le boucher et son équipe, le consommateur ne la trouve pas au supermarché.

Tant le boucher-charcutier diplômé que son personnel ont donc intérêt à se recycler régulièrement, pour rester au courant des nouvelles tendances et méthodes de production et pour pouvoir assister leurs clients en actes, en paroles et en conseils, en tant que spécialistes de l'alimentation.

Nous publions ci-après le dossier formation annuel. Vous y trouverez toutes les informations possibles sur les réseaux d'enseignement et de formation dans le secteur de la boucherie.

Donnez au poster pour la promotion du métier de boucher la place qui lui revient dans votre magasin, car le métier a besoin de jeunes ambitieux avec une vision saine de l'avenir, pour concrétiser toutes les opportunités comme il le mérite.

Carine Vos.



Dans le cadre de la revalorisation des métiers techniques, le Centre de Technologie Avancée « l'expertise scientifique au service des métiers de l'alimentation » de l'ICA Libramont a décidé d'organiser un après-midi « découverte » pour les élèves de 6ème année de l'enseignement primaire.

Mission accomplie puisque ce 2 avril, 25 étudiants de 6ème primaire de l'Institut Centre Ardenne ont participé aux différents ateliers.

Ainsi, encadré par Denis Colin (professeur de boucherie), les jeunes ont pu découvrir le métier de la boucherie en produisant des steaks hachés dans les ateliers conçus dans les normes les plus strictes.

Dans les cuisines également dotées de ce qui se fait de mieux en termes de matériel, ils ont touché au métier de restaurateur en confectionnant, sous les directives de Joachim Craps (formateur du CTA) et de Michel Collignon (professeur d'hôtellerie), des petits pains et enfin rissolé leurs steaks hachés sur un magnifique fourneau à induction muni d'une plancha. La journée, bien réussie, s'est terminée autour d'une table riche d'échanges en dégustant un hamburger « maison », le tout cuisiné dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

L'occasion est donnée à Jean-Luc Louis de présenter et de faire découvrir le CTA.

Sachez que les CTA ont vu le jour grâce aux investissements consentis par le FEDER et par la Fédération Wallonie-Bruxelles. Ils sont implantés dans des établissements d'enseignement secondaire qualifiant, sont dotés

d'équipements de pointe et sont mis à la disposition des enseignants, des élèves quels que soient le réseau ainsi qu'aux travailleurs et aux demandeurs d'emploi.

Il en existe 30, 7 à Bruxelles, 23 en région Wallonne. Pour le secteur des métiers de l'alimentation, il existe 4 centres (Anderlecht, Tournai, Liège et Libramont).

A l'ICA (Institut Centre Ardenne), à « l'école hôtelière » les métiers de l'alimentation c'est une longue tradition. De nombreux chefs y ont été formés comme Maxime Collard « la Table de Maxime », Richard et Brice Thiry « les Plats Canailles de la Bleue Maison », Maxime Dienst « les Pieds dans le Plat », Olivier Accindinus élu meilleur artisan-cuisinier de Belgique en 2008, Joëlle et Vincent Morel-Jean « l'Eau à la bouche », Thierry Neyens « le Peiffeschof », Thierry et Maxence Gérard « la Gourmandière », Arabelle Meirlaen et bien d'autres... Tous ont porté la réputation de la section hôtelière de Libramont au-delà des frontières.

Il fût alors logique pour les promoteurs des CTA d'implanter l'un de leur centre des métiers de l'alimentation au sein d'une école dotée d'une telle réputation.

Les premiers ateliers ont été inaugurés le 5 décembre 2012 avec une boucherie, une salle vidéo conférence, un laboratoire et, le pool « cuisine » terminé en septembre 2015. De plus un projet de modernisation des équipements verra le jour prochainement. Il permettra au CTA d'enrichir son offre et de présenter aux apprenants de nouvelles formations avec du matériel de tout dernier cri. Ainsi, nous verrons arriver une imprimante alimentaire 3D, un four multifonction muni d'un fumoir, une armoire de longue maturation pour la viande, une table de cuisson sur pierre, une armoire de maintien à température, un four à braise,...

Par sa spécificité, le CTA de Libramont offre la possibilité, bien évidemment, d'acquérir des « techniques » avec du matériel de pointe mais aussi et surtout de comprendre les processus de





transformation des aliments. Mieux comprendre pour mieux faire. Découvrir de nouvelles présentations, de nouveaux accords de goûts. En bref, cet espace de formations permet à chaque participant d'exprimer son art.

De nombreuses formations à destination d'enseignants, d'étudiants et de professionnels du secteur y sont organisées.

Ainsi, nous entrons dans une nouvelle ère pédagogique, aux composantes bien différentes de celles de l'enseignement de plein exercice : d'une part, l'ouverture de nos locaux à tous les opérateurs de formation, comme Epicuris avec qui s'organise régulièrement des formations pour demandeurs d'emploi en boucherie et en cuisine de collectivités, à tous les réseaux d'enseignement et à tous les publics, de l'élève au travailleur ; d'autre part la nécessaire dynamique d'adéquation de l'offre de formation aux besoins du secteur de l'alimentation.

Tous ces paramètres génèrent une philosophie nouvelle pour l'ICA : celle d'une entreprise d'éducation et de formation ouverte aux attentes et besoins de la société dans laquelle elle est implantée.

Jean-Luc Louis, coordonnateur

CTA de l'ICA
Avenue Herbofin, 39
6800 Libramont
0473 93 91 29
061 230 542
cta.libramont@yahoo.com



!!Bloquez la date !!

Ce 19 Mai dès 12h
 Portes Ouvertes

Nos élèves vous accueilleront avec leurs produits.
 Pour tout renseignements supplémentaires,
 commandes n'hésitez pas à contacter nos différentes
 sections qui se feront un plaisir de vous aider !

Boucherie: 081/56.85.32 - boucherie.itca@gmail.com
 Boulangerie: 081/56.93.44 - boulangerie.itca@gmail.com



L'ALTERNANCE, UNE OPPORTUNITÉ POUR LES ENTREPRISES

Transmettre son savoir et son savoir-faire, former un jeune à son image, bénéficier de l'aide d'un collaborateur qualifié, être soutenu financièrement ... tout cela est possible grâce à la formation en alternance.

Quelle est la particularité de la formation en alternance ?

L'alternance combine **pratique en entreprise** et **cours théorique et pratique au centre de formation**. Ce système de formation permet aux personnes de tout âge (dès 15 ans en apprentissage et 18 ans en chef d'entreprise) de suivre un parcours de formation menant à un métier.

Vincent Giroul, Directeur de l'efp confirme que l'offre de formation est très diversifiée : « Il y a environ **80 métiers**, dont **15** dans le secteur de l'**Horeca** et de l'**alimentation** (boucher, charcutier, traiteur, restaurateur, boulanger...). La qualité de nos formations se traduit surtout par le recours, dans notre centre, à des formateurs en lien direct avec la réalité de terrain - tous sont des professionnels en activité - et à des outils et techniques dernier cri. »

De leur côté, les **entreprises** sont de véritables **partenaires** qui participent à la formation quotidienne du jeune. Il s'agit pour elles d'une belle opportunité de recruter et de former quelqu'un spécifiquement à leurs besoins. Le jeune est alors encadré par un tuteur qui lui transmet ses savoirs, partage son expérience et surtout lui donne la chance d'apprendre son métier.

Pascal Dehant, patron-formateur, témoigne : « **Transmettre** mon métier est pour moi primordial. Il faut prendre le temps de former des jeunes et de leur apprendre les bonnes techniques afin que le métier perdure et que l'apprenant soit plus productif ! Ma plus grande satisfaction est de voir mes apprentis épanouis et de savoir qu'ils vont continuer à exercer ce métier de partage. »

Dans un tel système, tout le monde est gagnant ! L'apprenti ou le stagiaire perçoit une allocation mensuelle et bénéficie de l'expérience et des connaissances d'un professionnel pour le guider au quotidien. L'employeur, de son côté, peut compter sur le dynamisme de son collaborateur et le former aux spécificités de son entreprise, à son image, sa culture.



Sarah Van Boxstael est en dernière année de **formation** à l'efp en boucherie-charcuterie et témoigne : « Mon patron est artisan boucher et me transmet sa passion tous les jours ! L'ambiance est familiale, il me fait confiance et j'apprends à tout faire. En tant que femme, ce n'est pas toujours facile car c'est un métier physique. Mais avec mon patron, on trouve des trucs et astuces pour me soulager et me permettre de faire le travail comme il se doit. Je suis super bien encadrée, tant à la boucherie, qu'au centre de formation ».

Comment engager un jeune en alternance ?

Contactez-nous et introduisez une demande d'agrément. Dès le début de la procédure, un délégué à la tutelle du sfpme vous accompagne dans les démarches. Il vérifiera, tout d'abord, que votre entreprise offre bien toutes les garanties en matière d'organisation et d'équipement pour garantir la formation du jeune. Il vous aidera, ensuite, à trouver le profil idéal selon vos critères (compétences, expérience, durée, ...) et servira, enfin, d'intermédiaire à la conclusion du contrat d'alternance ou de la convention de stage.

Ce système de formation vous intéresse et vous souhaitez obtenir plus d'informations ?

Contactez nous sur www.efp.be ou au 0800 85 210.

FORMATION EN ALTERNANCE PME

sfpme

efp

L'alternance, c'est
TRANSMETTRE son savoir et son savoir-faire ;
PARTAGER son expérience ;
FORMER son futur collaborateur.

Devenez patron-formateur
et bénéficiez d'aides financières !

sfpme et efp, rue de Stalle 292b - 1180 Bxl
0800 85 210 - info@efp.be - www.efp.be

