

SPÉCIAL ENSEIGNEMENT ET FORMATION



**Serez-vous notre
nouveau collègue ?**

Pour notre Fédération Nationale, une bonne collaboration avec les écoles organisant des cours de boucherie et avec les centres de formation en alternance est vraiment vitale et prioritaire. Ils sont les fournisseurs directs de sang neuf pour nos entreprises. Or il manque des milliers de mains dans notre secteur et il s'agit pour nous de combler cette lacune. Le problème vient cependant du fait qu'il y a trop peu de jeunes bouchers diplômés et que le petit nombre qui termine ses études avec fruit ne suffit pas à combler le vide dans l'industrie, la grande distribution et chez les bouchers artisanaux. Tout ceci n'est pas chose aisée et c'est même LE talon d'Achille pour l'avenir de la boucherie artisanale.

En Wallonie et à Bruxelles, on peut soit suivre une formation au niveau technique dans l'enseignement de jour, soit suivre une formation dans un des Centres d'Education et de Formation en Alternance (CEFA) ou dans un des Centres de Formation IFAPME/SFPME. Répartis sur tout le territoire wallon et bruxellois, ces Centres, tout comme les écoles de l'enseignement de plein exercice, font le maximum pour former des professionnels compétents. Pour cela, ils mettent tout en œuvre pour former valablement leurs apprentis et les préparer pour l'avenir. Et pourtant, comme en Flandre, le manque de jeunes bouchers diplômés reste criant, malgré tout l'enthousiasme qu'on rencontre sur le terrain. Pour la formation en alternance, il existe un organisme coordonnant l'information en Fédération Wallonie-Bruxelles : l'OFFA, l'Office Francophone de la Formation en Alternance (info@offa-oip.be – Tél 02/674 29 69).

À la remise des prix des derniers concours – Eurobeef et Excellence – nous avons vu pour la première fois depuis des années de nouveaux jeunes visages parmi les lauréats. Ces jeunes motivés ont investi à un très jeune âge dans leur propre boucherie. C'est une nouvelle génération de locomotives pour notre secteur. Et nos bouchères n'ont pas été en reste, remportant des prix importants pour la première fois dans l'histoire des concours.

Au cours de notre tour des écoles, où les présidents ont remis des diplômes aux participants à la Juniorcup, nous avons vraiment été frappés par le nombre toujours croissant de jeunes filles suivant avec succès la formation de boucher. L'image de marque un peu macho de la formation reçoit ainsi un petit côté féminin, et c'est très bien. Car plus il y aura de jeunes – hommes et femmes – qui tentent leur chance dans la formation en boucherie, plus il y aura de chances de combler les milliers d'emplois vacants.

Au sujet de la nouvelle initiative des autorités consistant à collaborer avec le VDAB, le FOREM et Actiris pour placer sur notre marché du travail des réfugiés ukrainiens, nous n'avons pas encore de chiffres concrets.

Croisons les doigts pour que la nouvelle génération de jeunes bouchers deviennent tous des chefs d'entreprise accomplis et pour que les nouveaux venus dans notre pays viennent nous rejoindre sur le terrain, afin de résoudre le problème du manque de main d'œuvre dans notre secteur : il en a terriblement besoin !



CVO VITANT ANVERS : APPRENDRE LE MÉTIER DE BOUCHER EN 12 SEMAINES

Suivre une formation pendant les heures de travail ET être payé pour cela ? C'est possible. Ainsi, Hanne Oris suit la formation de Boucher distribution chez CVO Vitant aux frais de son employeur. "Ils sont contents d'avoir quelqu'un qui peut donner un coup de main en boucherie et qui pourra continuer plus tard quand un boucher s'en ira."

Dans le supermarché où Hanne travaille, il y a de temps en temps une pénurie de bouchers. "J'allais déjà régulièrement donner un coup de main, par exemple en emballant de la viande, mais je ne pouvais pas faire le vrai travail de boucher. C'est pour cela que je suis partie à la recherche d'une formation", explique-t-elle. Et c'est ainsi qu'elle est arrivée dans l'enseignement pour adultes de CVO Vitant à Anvers. Après une concertation avec son employeur, elle a commencé dans le cursus intensif de Boucher distribution. Pendant cette formation unique de 12 semaines, on apprend à découper, transformer et emballer la viande et on découvre des trucs et conseils pour créer un comptoir attrayant.

Début en septembre ou février

Les cours commencent chaque fois en septembre et en février. La formation se compose de cours de pratique alternant avec un apprentissage en milieu de travail. Après 10 semaines de formation, les élèves terminent par 2 semaines de stage. Chez CVO Vitant, nous donnons en outre des formations sur mesure. Ainsi, Hanne suit 2 jours ½ par semaine des cours sur le Campus PIVA, où elle apprend aussi bien la théorie que la pratique du métier de boucher. À côté de cela, elle suit 2 jours de stage chez son propre employeur. "Je trouve très chouette de pouvoir maintenant alterner boulangerie et boucherie", dit-elle. "Le plus chouette, c'est de faire d'un produit cru, quelque chose de fini, comme des saucisses ou du haché." Pendant la formation, elle apprend aussi à désosser. "C'est quelque chose que je ne dois pas faire au travail, mais c'est quand même intéressant", nous confie-t-elle.

Gratuit pour les demandeurs d'emploi

La formation est ouverte à tout le monde à partir de 18 ans et coûte 550 € (tout compris : droit d'inscription, frais de matériel, set de couteaux et tenue de travail). Boucher étant un métier en pénurie, les demandeurs d'emploi peuvent suivre gratuitement ce cursus via le VDAB. Le secteur voit en outre l'avantage de donner à des adultes la possibilité de suivre cette formation pratique intense. L'employeur d'Hanne a payé aussi bien la formation et les frais de transport que ses heures de travail. La formation de Boucher distribution peut aussi se suivre en enseignement du soir, mais elle dure alors plus longtemps.

Pour plus d'informations

Vous êtes intéressé par une reconversion comme Boucher distribution ? Pour de plus amples informations, prenez contact avec Kris Boden, coordonnateur Boucherie, via kris.boden@cvo vitant.be ou tél. 03/242.26.19.

Pour vous inscrire, passez par un bureau du VDAB ou allez chez CVO Vitant, Campus PIVA, Desguinlei 244, Antwerpen.

Les prochaines soirées de formation se dérouleront les 17 et 19 mai. Toutes les infos via www.cvo vitant.be



CVO VITANT - CAMPUS PIVA
Desguinlei 244, 2018 Antwerpen
03 242 26 19 | info@cvo vitant.be | www.cvo vitant.be



Serez-vous notre nouveau collègue ?





ÉCOLE DE BOUCHERS-TRAITEURS GO! DIXMUDE: 'FAIS DE TA PASSION UN MÉTIER !'



À Dixmude, il y a une école possédant 60 ans d'expérience artisanale, connue dans toute la Flandre pour la haute qualité de sa formation de boucher. Cette école pour bouchers et traiteurs forme des jeunes ambitieux depuis des dizaines d'années, afin qu'ils maîtrisent complètement les finesses du métier de boucher. Ces formations sont dès lors complètes et polyvalentes. Outre la technologie des matières premières, les techniques et méthodes de travail et les appareils, ainsi que l'actualité en rapport avec la profession, les programmes s'intéressent aussi de près à la gestion d'entreprise. Le boucher diplômé doit en effet pouvoir fonctionner comme indépendant ET comme travailleur.

La section boucherie de l'« Atheneum GO! Diksmuide » dispose d'un parc de machines moderne, caractérisé par un équilibre parfait entre les développements technologiques modernes et le savoir-faire artisanal. Outre la production de charcuteries, la formation se concentre également sur la vente en gestion propre, et



ce dans notre propre magasin didactique à l'équipement hyper-moderne et répondant aux normes les plus strictes. Les futurs bouchers y apprennent comment s'y prendre avec les clients, ainsi que le déroulement correct et sans accroc du service clientèle. Les nouvelles tendances et évolutions de la société demandent de la part de nos professeurs le regard critique nécessaire pour intro-



duire leurs élèves dans la boucherie contemporaine du 21ème siècle.

Le boucher artisanal a la possibilité de se distinguer de la grande distribution, en mettant l'accent dans sa propre entreprise sur la qualité, la durabilité et l'authenticité.

Les professeurs suivent de très près ce qui se passe dans le secteur de la viande, afin de pouvoir spécialiser leurs cours dans les nouvelles techniques, de meilleures matières premières ou des produits durables. En raison d'une technologie et de tendances alimentaires et culinaires en rapide évolution, les professeurs sont en permanence à la recherche de méthodes innovantes, afin de bien préparer leurs élèves à la vie professionnelle et au monde des entreprises. Portant haut l'étendard de la durabilité et de la qualité, l'école peut s'appuyer pour cela sur le remarquable savoir de ses professeurs.

Dès le 1er degré, les élèves de l'Atheneum peuvent opter, à côté d'une large formation de base générale, pour des modules alimentation, boucherie et horeca. À partir de la 3ème année (2ème degré), l'élève peut alors opter complètement pour l'orientation boucherie, soit dans la section double finalité (précédemment TSO), soit dans la section finalité orientée vers le marché du travail (précédemment BSO).

À l'occasion des concours professionnels au retentissement national organisés chaque année, nos élèves remportent chaque fois de nombreux prix et lors des divers salons, ils se distinguent par leurs magnifiques plats décoratifs et leurs délicieuses préparations de viande.

Tu as l'ambition de devenir boucher-traiteur ? Alors n'hésite pas : viens faire la connaissance de notre école et de nos professeurs par le biais d'un rendez-vous individuel ou à l'occasion d'un de nos moments d'information. Tu seras accueilli à bras ouverts : nous te ferons faire un tour personnel de l'établissement et nous répondrons à toutes tes questions. (PVG)

GO! Atheneum Diksmuide
Campus Kaaskerkestraat 22
Campus Grauwe Broedersstraat 73
Tel: 051/51.92.51
www.go-diksluide.be



“TER GROENE POORTE” FAIT LA DIFFÉRENCE SUR L'ASSIETTE ... “ICI, NOTRE PAYS APPREND CE QUI EST BON.”

Ter Groene Poorte, situé près de la gare de Bruges, est depuis plus de 50 ans l'école qui donne le ton dans le secteur alimentaire. Cela a commencé dans les années '70 avec une école de boulangerie, mais bien vite, on a vu s'y ajouter une section boucherie et une section hôtellerie. L'école compte actuellement 1000 élèves, répartis du 1er degré aux années de spécialisation.

“Ici, notre pays apprend ce qui est bon” : tel est le nouveau crédo de l'école. “Et c'est un choix voulu”, explique Iris Cornette, directrice générale de Ter Groene Poorte. “Pensez aux repas que vous prenez tous les jours à la maison ou au restaurant. Au pain et aux pistolets, à la viande et à la charcuterie, aux repas à emporter ou au petit gueuleton avec votre partenaire. Il y a beaucoup de chances pour que Ter Groene Poorte croise votre route un jour ou l'autre. Nous déterminons en grande partie ce qui arrive sur l'assiette des Flamands.”

Cornette indique que bien manger est l'enseigne de l'école. “Il y aura toujours des gens pour qui manger n'est que fonctionnel, mais c'est difficile à croire”, dit-elle en riant. “Manger doit rester un plaisir. Fermez les yeux un instant et pensez aux meilleurs moments dans votre vie. Je suis prête à parier que manger et boire y sont mêlés. Et c'est justement ce que nous voulons offrir aux gens : de beaux moments.”

Trois étoiles ou friterie.

“Chaque année, nous apportons au marché du travail des centaines de boulangers, pâtisseries, bouchers, traiteurs, chefs, responsables de salle, spécialistes de l'alimentation, tous bien formés. Certains deviennent maître-pâtissier ou chef étoilé, d'autres ouvrent une boucherie ou reprennent un petit restaurant. Et s'il est clair que nous sommes fiers d'anciens élèves comme Sergio Herman, Gert de Mangeleer ou Roger van Damme, nous sommes en fait fiers de TOUS nos anciens élèves, qui impriment clairement leur cachet à notre paysage alimentaire, du boucher artisanal au chef étoilé en passant par le boulanger-pâtissier.”

Iris Cornette attache une grande importance au lien avec les anciens élèves : “Ici, le cordon ombilical n'est jamais vraiment tranché. On est un ‘Ter Groene Poortien’ pour toute la vie ! En fait, nos anciens élèves sont nos meilleurs ambassadeurs. On les reconnaît au logo de leur entreprise, mais aussi et surtout à leur savoir-faire, à leur passion et à leur créativité.”

L'envie

L'envie est le fil rouge qui traverse toutes les formations. “L'envie de donner du plaisir aux gens”, explique Cornette. “L'envie de découvrir de nouvelles choses. L'envie de faire goûter aux gens ce qui est vraiment bon. Un jour sans avoir bien mangé est un jour qu'on n'a pas vécu. Nous veillons en tout cas à faire découvrir les saveurs. L'envie de bien manger est quelque chose qui nous unit.

Notre envie est de rendre les jeunes meilleurs, de développer leurs talents et de leur garantir un bel avenir dans le monde de l'alimentation."

Donner le ton dans le monde de la boucherie

En tant qu'école de boucherie, Ter Groene Poorte se doit de donner le ton. Toute personne qui a suivi une formation dans les Technologies de l'Information et de la Communication, doit se recycler en permanence. "Eh bien, c'est pareil pour l'alimentation", poursuit Cornette. "Nous devons suivre l'évolution et jouer sur certaines tendances. D'accord, ceci est une école de boucherie, mais est-ce une erreur d'expérimenter avec des produits végans au sein de l'école ? Chez nous, il n'est pas question de et/ou, mais de et/et. Viande et alimentation saine vont main dans la main. Nous allons peut-être manger moins de viande, mais il y aura de la meilleure viande sur l'assiette. Le goût est primordial, avec l'accent mis sur la durabilité et l'artisanat."

"Et que dire des charcuteries sans lactose, sans œufs ou sans gluten ? Le marché demande de plus en plus une approche spécialisée. Nos modèles alimentaires changent et en tant que formateurs, nous devons montrer l'exemple. C'est comme ça maintenant, et il en sera encore toujours ainsi dans 10 ans."

L'innovation est toujours mise en avant. "L'alimentation change. De nouvelles tendances se dessinent sans cesse et nous devons absolument en tenir compte dans nos formations. Si nous n'anticipons pas, nos élèves ne le feront pas non plus. Penser en fonction de l'avenir est une responsabilité à laquelle nous ne pouvons pas nous soustraire."

Synergie

Ter Groene Poorte pétrit des talents dès leur plus jeune âge, c'est à dire dès 12 ans. "Les deux premières années, nos gosses essaient

encore toutes les formations dans les modules boulangerie, boucherie et hôtel-restaurant. Ce n'est que dans le 2ème degré qu'ils font un choix pour un métier alimentaire à part entière. Ce qui importe, c'est que les enfants dans le 1er degré suivent déjà les cours de vrais boulangers, bouchers et cuisiniers. De professionnels qui font la différence au niveau de la qualité et de l'enthousiasme."

"Dès le 1er degré, il existe une synergie entre nos métiers et elle n'arrête jamais. Ici, on regarde beaucoup au-dessus du mur. Ils apprennent tous les uns des autres et cela se traduit surtout dans les années de spécialisation. Les élèves terminent par exemple une 6ème année en hôtellerie et suivent ensuite une spécialisation en pâtisserie-chocolaterie et une spécialisation traiteur. C'est cette espèce de pollinisation croisée entre les formations qui rend l'école unique en son genre."

Rénovation

"Et il y a encore une grande nouvelle", annonce Cornette pour terminer. "Pour encore mieux répondre aux besoins du marché du travail d'aujourd'hui, nous rénovons notre école d'hôtellerie de fond en comble. Cette année scolaire-ci, nous avons déjà ouvert notre nouvelle école de boulangerie et la section boucherie avait déjà eu son tout nouveau bâtiment il y a quelques années. Investir dans une infrastructure moderne est la meilleure preuve que nous investissons aussi dans l'avenir de nos élèves."

Ter Groene Poorte
Spoorwegstraat 14
8200 Sint-Michiels
050 40 30 20
www.tergroenepoorte.be

