



LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le Forem prépare vos fêtes de fin d'année

Si les fêtes de fin d'année représentent pour beaucoup de secteurs une période d'accalmie, ce n'est pas le cas des entreprises et travailleurs des métiers de bouche et de l'industrie agroalimentaire. Afin de répondre à leurs besoins de main-d'œuvre qualifiée, de nombreuses entreprises passent par le Forem pour recruter du personnel et former leurs travailleurs. Depuis le début de l'année, le Forem a formé 2.964 personnes pour ces deux secteurs.

Si l'on constate de manière générale un ralentissement de l'activité économique en décembre, certains secteurs sont quant à eux en pleine effervescence. De ce pic d'activité saisonnier découle un besoin de main-d'œuvre qualifiée. C'est notamment le cas pour l'industrie agroalimentaire et l'Horeca. C'est pourquoi les centres de compétence **Forem Formalim** à Verviers et **Epicuris** à Villers-le-Bouillet s'activent dès le mois d'août pour se conformer à la gestion prévisionnelle des ressources humaines menées par ces secteurs.

En 2019, le centre **Formalim** spécialisé dans les métiers de l'industrie agroalimentaire a formé 2.589 personnes. **Epicuris**, expert dans les métiers de bouche, n'est pas en reste : 375 personnes ont été formées durant les 3 premiers trimestres de cette année. Ces centres de compétence proposent à eux deux plus de 20 formations métiers.

Trancheur de saumon et pâtissier : des profils fort recherchés durant cette période de l'année

À la demande de deux entreprises spécialisées dans la production artisanale de saumon fumé, le centre **Epicuris** a mis sur pied une opération « **coup de poing pénurie** » afin de répondre à un besoin spécifique. Un programme ambitieux a été mis sur pied : 464 heures de formation et 272 heures de stage. Le besoin de main-d'œuvre a été comblé par cette formation.

Qui dit fêtes de fin d'année, dit bûches de Noël, cœurs de Nouvel An et galettes des rois. Pour répondre aux besoins de main-d'œuvre qualifiée, **Epicuris** forme également les boulangers-pâtisseries qui vont nous régaler entre autres pendant ces fêtes. La formation de pâtissier se déroule sur 19 semaines à raison de 344 heures de formation (240 heures de stage, 48 heures de formation aux *soft skills*, 8 heures aux pratiques d'hygiène, 48 heures de formation à distance). En 2019, 71 personnes ont suivi cette formation de pâtissier parmi les 375 personnes formées au Centre **Epicuris**.

Le taux d'insertion moyen pour les stagiaires issus de ces centres est de 82 % pour **Epicuris** et de 80 % pour le centre **Forem Formalim**.

Actuellement, plus de 43 offres d'emploi de pâtissier sont disponibles sur le site internet du Forem.