

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Epicuris aménage Mons Expo en mode Top Chef

Epicuris, l'un des 24 centres de compétence du Forem, vient d'installer temporairement ses quartiers au Lotto Mons Expo pour former aux métiers de bouche. Jusqu'à la fin de l'année, les formateurs ont pour ambition de former plus de 150 personnes dans 4 métiers en pénurie. Pour répondre aux besoins accrus de boulangers, pâtisseries et bouchers dans le secteur alimentaire dans le Hainaut, Epicuris a installé toutes ses unités mobiles sur plus de 2000 m².

Pour 2020, la liste des fonctions critiques et des métiers en pénurie en Wallonie est constituée de 125 fonctions, dont 75 métiers sont considérés comme étant en pénurie de main-d'œuvre. Parmi ceux-ci, on retrouve les métiers de boulanger, pâtissier et boucher. A la sortie du confinement, les équipes du Forem et d'Epicuris ont refait une analyse sur les opportunités d'emploi disponibles pour ces métiers et le nombre de profils pouvant répondre à ces offres. Il est apparu que la province du Hainaut présente une pénurie accrue de personnes qualifiées positionnées sur ces métiers par rapport au nombre de postes à pourvoir.

Mons Expo organisé en mode Top Chef

Le Centre de compétence Epicuris est un centre dédié aux métiers de bouche, le seul en Wallonie. Il s'adresse aux demandeurs d'emploi, mais aussi aux travailleurs et aux indépendants. Il permet de se former et/ou de se reconverter professionnellement à 12 métiers liés aux secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et de l'industrie alimentaire. Ces formations se donnent habituellement au sein de ses installations à Villers-le-Bouillet mais peuvent aussi être délocalisées.

Afin de répondre aux besoins des entreprises et encourager les stagiaires à prendre part à ses formations, Epicuris a installé ses quartiers dans Mons Expo sur plus de 2000 m² (impacté par la crise du Covid-19). Le centre de compétence a profité de la modularité du site pour y créer 6 espaces de formation en parallèle et y installer ses trois unités mobiles de formation.

Plusieurs formations lancées jusqu'à la fin de l'année

Organisé en mode Top Chef et structuré à la sauce Covid, ce sont 24 préparateurs-vendeurs en produits de boucherie, 12 boulangers, 11 pâtisseries et 7 agents de fabrication alimentaire qui viennent de débiter leur formation. Dès le 21 septembre prochain, une seconde session de formations sera lancée pour ces 4 métiers et des places restent encore à pourvoir.

La formation s'adresse à tous, il n'y a pas de niveau d'études requis. Les seules conditions sont de s'inscrire à une séance d'informations et de passer un entretien individuel afin de parler du projet de formation, du métier choisi et de mesurer le degré de motivation des candidats.

Le site internet du Forem compte actuellement 192 offres d'emploi pour des boulangers, 96 offres d'emploi pour des pâtisseries et 328 offres d'emploi pour des bouchers.

Informations utiles

- Hall A du Lotto Mons Expo
- Plusieurs modules de formation s'étalant de septembre à décembre
- Gratuit pour tout demandeur d'emploi inscrit au Forem
- Informations et inscription auprès du service clientèle de Mons, tél 065/38 20 11
- Email : serviceclientele.mons@forem.be
- Photos : <https://we.tl/t-CIQMrURU3i>