

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

EpicurIs : plus de 3.000 m² dédiés aux métiers de bouche à Libramont

EpicurIs, le Centre de compétence des métiers de bouche, installe ses quartiers au LEC de Libramont pour une durée de 6 mois. Objectif : former 120 personnes et répondre aux besoins de main d'œuvre qualifiée des entreprises de la région. Pour y parvenir, plus de 3.000 m² ont été aménagés au LEC.

Le Centre de compétence EpicurIs est le seul centre dédié aux métiers de bouche en Wallonie. Il s'adresse aux demandeurs d'emploi, ainsi qu'aux travailleurs et aux indépendants, sans oublier les étudiants et les élèves. Il permet de se former ou de se reconverter à 12 métiers liés aux secteurs de l'industrie alimentaire, et de la restauration. À la demande du secteur alimentaire, EpicurIs a encore évolué en devenant depuis le 1er janvier 2022 le seul Centre de compétence complètement « mobile » en Wallonie. Objectif : se rapprocher au plus près des entreprises et de leurs besoins en personnel qualifié.

Tensions pour les métiers de bouche en Province de Luxembourg

Le Forem a mené une étude afin de déterminer la meilleure localisation pour les installations éphémères d'EpicurIs. C'est en province de Luxembourg que la tension pour les métiers de boulanger, pâtissier, boucher et commis de cuisine de collectivité est la plus forte.

En 2022, ce sont plus de 500 offres d'emploi qui ont été publiées par le Forem pour la Province de Luxembourg en lien avec ces 4 métiers. Il y a, à ce jour, sur le site du Forem en Province de Luxembourg : 46 offres d'emploi pour des boulangers, 20 pour des pâtissiers, 30 pour des bouchers et 34 pour des commis de cuisine.

40 participants aux premières formations

Pour accéder à ces formations, aucun prérequis technique n'est exigé. L'accent est mis sur les compétences comportementales : rigueur et capacité à travailler en équipe. Une première session de formation a débuté ce 30 janvier avec près de 40 participants pour ces 4 métiers en pénurie. Les groupes pourront être complétés en cas d'intérêt de nouveaux candidats. Après une période de formation chez epicurIs, les stagiaires basculent en stage en entreprise.



L'objectif est de former les stagiaires à travailler en atelier et de les confronter à une première expérience de travail.

Une deuxième session de formation débutera début avril. Pour les personnes intéressées, les séances d'infos seront organisées le 09 février, les 06, 13 et 20 mars et le 06 avril (une séance d'info - boucherie uniquement – le 06 avril) au LEC de Libramont à 9h30.

Informations utiles :

- Gratuit pour tout demandeur d'emploi inscrit au Forem
- Pour plus d'informations : www.agendaleforem.be
- Inscription : 0489/ 00 74 82

Contact presse :

Yvan Fonteyne

Chargé de communication Forem Luxembourg

0488 22 10 53

@ yvan.fonteyne@forem.be

Thierry Ney

Directeur Communication corporate et Porte-parole

071/20 67 31 – 0491/72 46 16

communication.corporate@forem.be

