



CONFÉRENCE FORMAFORM
"LA COOPÉRATION ENTREPRISE-
FORMATION, UN DUO GAGNANT.
COMMENT DÉVELOPPER ENSEMBLE
LES COMPÉTENCES DES
FORMATEURS? "

Vendredi 3/2/17

LA MARQUE ALIMENTO

- Alimento est la nouvelle marque pour tous les services sectoriels des entreprises alimentaires
- IFP asbl, les Fonds du Deuxième Pilier et les Fonds sociaux et de garantie de l'industrie alimentaire réunissent désormais leurs services sur une plateforme commune, www.alimento.be.



ALIMENTO IFP asbl en bref

118
ouvriers

220
employés

L'IFP en quelques mots

- Centre sectoriel fédéral
- Gestion paritaire
- Création en 1989
- Sans mur ni formateur
 - Actions décentralisées
 - Partenaires (privé & public)
- 7 conseillers à disposition pour la FWB
- Mission:
 - Développement compétences
 - Travailleurs actuels et futurs
- Contribution:
 - 0,30% pour ouvriers
 - 0,20% pour employés



Ensemble, passons à l'action pour la formation!

▲ L I M E N T O ●





À la découverte des pistes sectorielles

Les pistes

1

2

3

Formations et outils pédagogiques



Échanges & Points CoM



Stages d'immersion



Formations et outils pédagogiques



Formations et outils pédagogiques

Conventions de collaboration existent, avec des fiches actions:

- Formation continuée des :
 - Formatrices et formateurs des OPEF
 - Enseignant(e)s du secondaire
 - Professeurs du supérieur
- Via des opérateurs privés ou publics comme:
 - Les CdC (ou centres de référence)
 - Les CTA
- Développement / création / mise à disposition d'outils

Des projets et des outils innovants

En lien avec le pôle de compétitivité WagrAlim

- FormaBière: FàD - opérationnel depuis 6/2015
- KeyProcess: équipement + FàD - opérationnel depuis 9/2014
- WalMeat2U!: Unité mobile de formation - depuis 5/2016
- BoulPatMobile: Unité mobile de formation - à partir de 2/2017
- Futur : Centre virtuel de ressources pédagogiques



Visite du CFBF de Puratos

- Visite exceptionnelle de 2 jours au 'Puratos Center for Bread Flavour' (CFBF) à Saint-Vith
- 2 jours: le lundi 22 et le mardi 23 août 2016
- La nuitée et les repas sont offerts par Puratos et Alimento

Démonstrations Richemont

- Petites pâtisseries artisanales sous tous ses différents aspects
- Dates: du 27 au 30/09/16 à Leeuw-Saint-Pierre
- Yves-Alain Braichet et Evelyn Scheidegger renommés “Master Pastry baker” de l’école Richemont partageront leur savoir-faire avec vous.
- La préparation et le traitement de la pâte feuilletée, la pâte sablée bretonne, la pâte au beurre et la pâte au sucre avec différentes finitions. Il s’agit aussi bien de produits sucrés que salés.

Brochure gratuite – FARINOSE

- **Evitez les poussières de farine et prévenez l'asthme du boulanger**
- **L'asthme du boulanger** est la forme de maladie professionnelle la plus fréquente dans le secteur. Il est important d'en déterminer l'origine. Cela n'est pas toujours chose simple.
- La première cause de l'asthme professionnel est la **farinose**, une maladie professionnelle bien connue dans le milieu de la boulangerie. La **farinose ou asthme du boulanger** est causée par l'inhalation de poussières de farine.

Échanges & Points CoM



Échanges & Points CoM

Favoriser les opportunités d'échanges entre professionnels d'un secteur et les enseignants / formateurs via:

- Organisation de rencontres / plateformes
- Travaux SFMQ
- Séances « Point CoM » du Forem

Exemple de plateforme

Réunion d'informations et d'échanges

« Boulangerie – Pâtisserie – Chocolaterie - Glacerie »



FÉDÉRATION FRANCOPHONE
DE LA

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE



Pour qui, pour quoi faire, quand, où ?

- Public-cible: enseignants et formateurs en boulangerie – pâtisserie – chocolaterie - glacerie
- 2 réunions de la plateforme par an / année scolaire
- À chaque fois dans un autre lieu: école, CTA, IFAPME, CdC
- ❖ Ordre du jour
 - ✓ Déterminé avec la fédération et VOUS
 - ✓ Nouvelles récentes dans le secteur
 - ✓ Évolution de l'offre de l'IFP et de ses partenaires
 - ✓ Présentation d'outils nouveaux
 - ✓ Si besoin invitation d'un conférencier externe sur un thème particulier (par exemple les allergènes, la farine)

Travaux SFMQ

- Grappe de 5 métiers de la production (hors boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, viande)
- Ouvrier boulanger – pâtissier
- Grappe des métiers de la transformation de la viande avec artisans, distribution et industrie → NEW
- Grappe des métiers de la maintenance industrielle
- Grappe des métiers de la logistique
- etc

Séances Point CoM

- **Les objectifs** :
- Améliorer la connaissance des métiers et du marché
- Exploiter cette connaissance au quotidien dans leur métier de conseil aux demandeurs d'emploi et aux employeurs

- **Au programme** :
- De l'information sur les métiers, sur les offres d'emploi, sur la réservation des techniques utilisées et des environnements de travail (outils, machines, processus, ...) lors d'une visite d'entreprise
- de la main d'œuvre, sur les formations organisées par les centres, les brevets, ...
- Des moments de travail et d'échanges sur l'exploitation de cette connaissance, sur vos pratiques quotidiennes, sur les outils à disposition (RECAF, screening, essais-métiers,...)
- **Public** :
- Les conseillers du Forem et aussi IFAPME

Pistes pour des stages d'immersion pour formateurs OPF

▲ L I M E N T O ●




Entr'Apprendre pour formateurs OPF

➤ Constat sectoriel:

- Des entreprises alimentaires ouvrent leurs portes et proposent des stages: Delacre, Lantmannen Unibake, Lutosa
- Dans départements maintenance industrielle et production (fabrication & conditionnement)
- Pas encore d'OBG pour OPIA / CLPIA

Validation des compétences en entreprise

- Secteur alimentaire est pionnier
- 2 entreprises l'ont fait: Delacre et Spa
- Formateurs FormAlim doivent s'immerger dans l'entreprise pour développer l'épreuve de VdC en tenant compte du contexte (machines, matières premières, consignes, etc,)

A close-up photograph of a soccer ball with black and white panels, caught in a white goal net. The background is a clear blue sky with some light, wispy clouds. The lighting is bright, suggesting a sunny day.

ENSEMBLE PASSONS
À L'ACTION



www.alimento.be

Coordonnées: Laurent Gall +32475626011 ou laurent.gall@alimento.be