



## Rapport analytique et prospectif 2021

### Diagnostic sectoriel

Hôtellerie, Restauration, Cafés, Métiers de bouche &  
Industrie alimentaire

Août 2021



## Introduction

Les Instances Bassin Enseignement qualifiant Formation Emploi (IBEFE) jouent un rôle d'appui au pilotage de l'enseignement qualifiant et de la formation professionnelle. De manière plus spécifique, elles ont pour mission de veiller au niveau local à la cohérence de l'offre d'enseignement et de formation professionnelle avec les besoins socioéconomiques et avec l'offre déjà existante sur le territoire du Bassin.

Pour ce faire, les IBEFE :

- Récoltent et analysent une série de données sur le marché de l'emploi et ses besoins, ainsi que sur l'offre d'enseignement et de formation existante et sa fréquentation,
- organisent des réunions de concertation avec des acteurs et experts de terrains,
- établissent sur base des informations recueillies une liste de métiers prioritaires (ou « thématiques communes ») pour l'ouverture de nouvelles offres et pour le soutien de l'offre existante, émettent des recommandations et définissent des pistes d'actions en matière d'orientation, de promotion des métiers, d'adaptation de l'offre d'enseignement et de formation pour correspondre aux besoins actuels ou à l'évolution des compétences recherchées sur le marché de l'emploi, de stage et d'alternance, d'équipement,... ,
- diffusent celles-ci aux opérateurs d'enseignement et de formation sous forme d'un « rapport analytique et prospectif », afin qu'ils puissent s'en saisir,
- pilotent des groupes de travail ou « pôles de synergies » regroupant divers acteurs de terrain afin de mettre en œuvre des projets concrets visant l'amélioration des dispositifs locaux de formation, d'enseignement et d'insertion.

En 2021, parallèlement à l'élaboration d'un nouveau rapport analytique et prospectif, l'IBEFE de Namur a réalisé un travail de diagnostic et d'analyse plus approfondis sur les secteurs d'activités suivants : Agriculture, Espaces naturels et espaces verts & Soins aux animaux ; Sécurité & Gardiennage ; Tourisme ; Santé & Services aux personnes ; Chauffage, Ventilation, Climatisation, Réfrigération (HVACR) & Electricité ; Construction & Bois ; Hôtellerie, Restauration & Métiers de bouche ; Sciences appliquées (Chimie - Biologie - Pharmacie) ; Industrie (Production & Maintenance) ; Transport & Logistique.

**Ces diagnostics, de même que la version intégrale du rapport analytique et prospectif 2021 sont consultables et téléchargeables sur le site Internet de l'Instance : [www.bassinefe-namur.be](http://www.bassinefe-namur.be) (Onglet Publications).**

### Remarques :

Le présent diagnostic porte sur les métiers du niveau de l'enseignement secondaire qualifiant. Dans une logique de filière, les formations du niveau de l'enseignement supérieur sont toutefois également reprises dans les cartographies.

Dans l'ensemble du document, les noms de métiers sont libellés uniquement au masculin mais ceux-ci doivent être considérés à titre épiciène.

Une réunion de concertation avec des experts et acteurs de terrain a été organisée par l'IBEFE Namur sur le secteur de l'Horeca, des Métiers de bouche et de l'Industrie alimentaire le 18 mai 2021. Les éléments d'information recueillis à cette occasion ont été pris en compte pour l'élaboration des thématiques communes (métiers prioritaires et recommandations) que vous trouverez au dernier chapitre du présent document et intégrés dans les commentaires des tableaux.

## 1. Le marché de l'emploi

### 1.1. Les domaines de l'Hôtellerie-Restoration, Café & de l'Industrie alimentaire<sup>1</sup>

---

Au sein du secteur de **l'Horeca**, on distingue deux grands types d'activités :

La première, **l'hébergement**, est composée des sous-secteurs suivants :

- Hôtels et hébergement similaire (hôtels, hôtels à appartement, motels).
- Hébergement touristique et autre hébergement de courte durée (auberges pour jeunes, centres et villages de vacances, gîte de vacances, chambres d'hôtes, etc.).
- Terrains de camping et parcs pour caravanes ou véhicules de loisirs.
- Autres hébergements. Ce sous-secteur comprend la mise à disposition de lieux d'hébergement temporaire ou à long terme dans des chambres individuelles ou pour plusieurs personnes (internats d'élèves, résidences d'étudiants, foyers pour travailleurs saisonniers, etc.).

La seconde, **la restauration**, compte trois sous-secteurs :

- Les restaurants et services de restauration mobile. Ce sous-secteur comprend les activités des restaurants qui fournissent des repas complets pour consommation immédiate, qu'il s'agisse de restaurants traditionnels, de self-services ou d'établissements proposant des plats à emporter, établissements permanents ou temporaires, avec ou sans places assises. À titre d'exemple, citons les restaurants servant des menus à la carte et des plats du jour, les pizzerias, les tavernes-restaurants, les snack-bars, les friteries, les salons de thé, les hamburgers-restaurants, etc.

---

<sup>1</sup> Source : <https://www.leforem.be/Horizonemploi>

- Les traiteurs et autres services de restauration c'est-à-dire la fourniture de services de restauration industrielle sur la base de dispositions contractuelles conclues avec le client pour une durée déterminée. Les repas sont généralement préparés dans des cuisines centrales (fourniture de repas aux cantines d'entreprises, aux restaurants universitaires, aux hôpitaux et maisons de repos, etc.).
- Les débits de boissons. Ce sous-secteur comprend les activités de préparation et de service de boissons destinées à la consommation sur place (cafés et bars, discothèques, dancings, etc.).

Le secteur de l'Horeca est très complémentaire au secteur " Culture, loisir et tourisme ».

L'alimentation devient une préoccupation et un objet de plaisir qui prend de plus en plus de place dans la vie des personnes. Le consommateur n'a jamais été aussi exigeant en termes de régimes alimentaires, de diversité des produits, de goût et de normes d'hygiène et de sécurité. Par ailleurs, le rythme de travail ayant augmenté, le temps consacré à la préparation des repas diminue d'année en année. La part des repas préparés hors-domicile ne cesse de croître. Le secteur de l'Horeca est donc face à de nouveaux défis.

Pour faire face aux changements sociétaux, le secteur initie **deux types d'innovations**.

La première va davantage concerner **les nouveaux produits**. Dans la restauration, les chefs suivent les nouveaux régimes et habitudes alimentaires des consommateurs. Une tendance qui s'affirme d'année en année est l'émergence des régimes végétariens et dérivés. Les légumes, parfois réduits à la portion congrue dans la cuisine traditionnelle deviennent un élément central pour une frange des grands chefs. Par ailleurs, le consommateur est très attentif à l'origine des aliments. L'importance apportée aux produits bio, de saison est aussi suivie par une partie de la profession. Autre tendance, l'aspect local qui touche la restauration, les cafés – avec des bières brassées sur place, par exemple – et même l'hôtellerie où les ressources locales – supposées plus authentiques – sont mises en avant.

En termes **d'innovation de processus**, citons les questions de sécurité de la chaîne alimentaire, l'utilisation de produits finis ou semi-finis, le recours croissant à la livraison de repas et l'adaptation à la caisse intelligente, outil de lutte contre le travail non-déclaré dans le secteur.

Le secteur de l'Horeca est fortement réglementé. Les crises alimentaires ont encouragé les responsables politiques à édicter de plus en plus de normes et à mieux contrôler leur application. Ces normes de sécurité alimentaire trouvent une grande légitimité parmi les clients qui sont de plus en plus exigeants concernant la qualité et la traçabilité des produits. En revanche, la connaissance de ces normes de sécurité alimentaire et leur mise en pratique représentent des contraintes pour les restaurateurs. La technologie du blockchain, visant à conserver une chaîne de données qui s'enrichit à chaque nouveau statut du produit représente une opportunité pour le secteur. Toutefois, le développement de cette technologie et son coût pourraient freiner sa mise en place dans notre pays.

La restauration, et plus particulièrement la restauration rapide ou la cuisine de collectivité, se tourne de plus en plus vers **des produits finis ou semi-finis en provenance de l'industrie alimentaire** qu'il suffit aux restaurateurs d'assembler et non plus de cuisiner. Ces produits sont fabriqués à la chaîne selon des protocoles, sans avoir besoin de nombreux cuisiniers. Cette tendance est une des conséquences des normes mises en place dans le secteur ; c'est une manière de transférer le risque alimentaire vers les fournisseurs. Le recours à ces produits permet également de diminuer les coûts de personnel.

Un autre aspect d'innovation est lié à **l'essor des repas commandés aux restaurateurs et livrés à domicile**. Cela implique pour le restaurateur (mais aussi parfois le cafetier) de disposer de véhicules et de livreurs ou de conclure un partenariat avec un service de livraison. La digitalisation rend les commandes de plus en plus faciles et rapides. La participation à des plateformes de repas livrés devient un enjeu important du métier. La crise sanitaire de 2020 a encore accéléré ce mouvement, le take-away devenant une condition de survie pour de nombreux établissements.

En outre, **le secteur de l'Horeca (restauration « commerciale » et hébergement car les conditions sont différentes dans la restauration collective) connaît des conditions de travail spécifiques, souvent pointées comme étant difficiles et demandant beaucoup de flexibilité de la part du travailleur** : horaires coupés, travail tard le soir et les jours fériés, heures supplémentaires fréquentes, emplois à temps partiel, ...

Au niveau des qualifications, **ce secteur offre des perspectives d'emploi aux personnes peu ou moyennement qualifiées**. Cependant, **la connaissance de plusieurs langues est un atout** dans ce secteur qui est en contact direct avec des étrangers (touristes ou clientèle d'affaires). Parmi les employeurs de l'Horeca, trois sur quatre préfèrent engager une personne bilingue et lui apprendre le métier que de la former en langues. Dans les hôtels et les campings wallons, les principaux clients sont nos voisins néerlandophones.

Une autre caractéristique du secteur est **la variation dans le temps du volume de ses activités**. En effet, il connaît des pics et des creux d'activités (week-end, vacances scolaires, conditions climatiques, etc.). Ces variations d'activités **engendrent une fluctuation dans la demande de personnel**.

**Le secteur des Métiers de bouche**<sup>2</sup> regroupe des métiers variés en rapport avec la fabrication, la transformation et la commercialisation des produits de l'alimentation humaine. Il **se modernise en permanence pour répondre notamment à des normes d'hygiène toujours plus strictes et rendre certaines tâches moins pénibles**. Les activités s'exercent **dans un cadre artisanal, au sein de la grande distribution ou encore dans un cadre industriel** (ex. boulangeries industrielles).

Dans un cadre artisanal, la créativité est indispensable pour la confection de certains produits destinés à la vente (plats préparés) ainsi que pour la confection des étalages. Le sens artistique est important pour donner envie aux consommateurs d'acheter les produits.

---

<sup>2</sup> <https://www.pole-emploi.fr/>

Les entreprises qui durent sont celles qui savent s'adapter aux nouveaux besoins des consommateurs, en jouant par exemple la carte du bio, de l'exotisme, des mélanges originaux d'ingrédients ou encore en proposant des livraisons à domicile.

Avoir un **bon contact avec la clientèle** est primordial dans un métier de vente. Cela passe notamment par les conseils donnés aux clients sur certaines recettes et préparations des produits, les dates de conservation et la durée de cuisson pour une bonne dégustation.

Une **bonne condition physique** est demandée pour faire face aux horaires décalés, aux longues postures debout, ou encore aux températures (ex. chaleur des fourneaux). **L'habileté manuelle** et le plaisir de travailler des matières premières sont attendus des candidats à l'emploi.

Pour les artisans indépendants, avoir des compétences comptables et commerciales est un plus (pour négocier le prix d'achat du produit, fixer les prix et tenir les comptes de la boutique).

Pour la grande distribution, les produits frais sont très stratégiques. Pour séduire les consommateurs, les grandes enseignes recrutent du personnel qualifié et mettent l'accent sur la qualité et le conseil. La grande distribution fait souvent appel à l'intérim.

Métiers concernés : Boulanger, Pâtissier, Chocolatier-Confiseur-Glacier, Boucher, Charcutier, Poissonnier,...

**L'industrie alimentaire** revêt une place importante dans la chaîne qui conduit de la fourche à la fourchette. **Les activités peuvent être industrielles ou artisanales.** L'industrie alimentaire comprend la transformation des produits de la culture, de la sylviculture et de la pêche en aliments pour l'homme ou l'animal. La division en sous-secteurs est organisée selon les activités reliées à différents types de produits. On retrouve neuf grands sous-secteurs :

- la transformation et conservation de la viande ainsi que la préparation de produits à base de viande - la transformation et conservation de poisson, de crustacés et de mollusques
- la transformation et conservation de fruits et légumes
- la fabrication d'huiles et de graisses végétales et animales
- la fabrication de produits laitiers (lait, fromage, beurre, etc.)
- le travail des grains (production de farine, semoules, riz, etc.) et la fabrication de produits amyliacés (fabrication de gluten, de glucose, de sirop, etc.)
- la fabrication de produits de boulangerie pâtisserie (production industrielle et artisanale), de biscuits et de pâtes alimentaires (nouilles, semoule de couscous, etc.)
- la fabrication d'autres produits alimentaires qui comprend, entre autres, la fabrication de sucre, cacao, chocolat, confiserie, thé, café, condiments et assaisonnements ainsi que la fabrication de plats préparés, de potages et d'aliments diététiques
- la fabrication d'aliments pour animaux de ferme et de compagnie.
- La fabrication de boissons (boissons alcooliques distillées, production de vins, bières, eaux minérales, boissons rafraîchissantes, etc.) et la fabrication de produits à base de tabac fait également partie du secteur de l'industrie alimentaire.

Dans cette énorme diversité, les mêmes caractéristiques reviennent toujours : **la transformation de matières premières en denrées alimentaires** qu'on espère sûres, parfois savoureuses mais en tout cas **commodes pour tous**. Tous les jours, beaucoup d'entre nous consommons ces produits.

Ce secteur travaille en étroite collaboration avec les centres de recherche et les secteurs technologiques. L'innovation y occupe une place importante (packaging, conservation des aliments, nouveaux aliments, etc.). À ce titre, **l'industrie alimentaire fait partie d'un des cinq pôles de compétitivité wallons**.

De la même manière que la plupart des autres secteurs, celui de l'alimentaire est **impacté par des facteurs technologiques comme l'automatisation des processus de production, l'innovation régulière obligatoire, l'amélioration de la traçabilité et du contrôle qualité ou encore la réduction des gaspillages et déchets**. Sans oublier que le secteur a intégré très rapidement les aspects de la **transformation numérique** dans ses processus de fabrication (ex. utilisation d'ERP, impression 3D, emballages intelligents avec des capteurs,...). Les enjeux du secteur tournent autour de trois axes principaux : renforcer la Recherche & le Développement (R&D), intégrer les nouveaux procédés de production et répondre aux défis de la numérisation.

**L'industrie alimentaire est, en Belgique et même en Wallonie, un des plus gros employeurs de l'industrie**. Au cours des années, elle s'est profilée de manière dynamique au sein d'un marché concurrentiel. L'industrie alimentaire compte plus de 5.200 entreprises et représente plus du quart des entreprises dans l'industrie. Ce pourcentage élevé est dû au fait que ce secteur est **composé d'énormément de PME** : plus de la moitié des entreprises dans l'industrie alimentaire occupent moins de 5 travailleurs et 80 % moins de 10 travailleurs.

**Ce secteur emploie un nombre relativement élevé de travailleurs peu qualifiés**. – même si on peut observer une augmentation des compétences nécessaires pour exercer un métier du secteur.

Autre atout pour la Wallonie, ce secteur offre des emplois peu délocalisables

**Un métier de bouche** est une activité professionnelle, plus ou moins réglementée, liée à la préparation de produits et mets relevant de l'alimentation humaine ; cela dans un cadre artisanal ou industriel. Ce secteur regroupe des métiers variés en rapport avec la fabrication, la transformation et la commercialisation des produits

## 1.2. Impacts de la crise sanitaire liée au Covid-19 et perspectives d'évolution

---

### 1.2.1. L'Hôtellerie, la Restauration et les Cafés

Le secteur a été durement impacté par la crise sanitaire<sup>3</sup> :

- fermeture totale des cafés et restaurants de mars à mi-juin 2020
- réouverture du 18 juin 2020 à fin octobre 2020 (avec règles sanitaires à respecter)
- nouvelle fermeture fin octobre 2020. Seuls les repas à emporter sont permis, jusqu'à début mai 2021 (perte estimée entre 65 à 80% du chiffre d'affaires pour le secteur)
- réouverture des terrasses le 8 mai 2021 avec des règles sanitaires limitant le nombre de clients et donc la rentabilité. Pas de possibilité de « take away » pour les débits de boissons.

Il a recouru de manière massive au chômage temporaire : environ 2/3 du personnel.

Même si les cafés et salles de restaurant ont pu rouvrir à partir du 9 juin 2021 (avec normes sanitaires), la météo pluvieuse des mois de juin et juillet ainsi que la baisse du nombre de touristes (et notamment de touristes étrangers) n'ont pas permis de rentabiliser les investissements réalisés par certains établissements pour la réouverture des terrasses et le respect des normes sanitaires, ni de retrouver un niveau de rentabilité d'avant-crise.

Les aides publiques (ex. droit-passerelle) ont permis de soutenir les structures les plus fragiles mais de nombreuses faillites et pertes d'emploi sont redoutées lorsque celles-ci seront arrêtées.

Dans une grande majorité des hôtels, il y a eu une forte baisse de fréquentation. Certains ont dû fermer une partie du temps, faute de rentabilité (taux de remplissage moyen de 20% entre mars 2020 et mars 2021).

En janvier 2021, le Forem a également enregistré une baisse de près de ¾ des opportunités d'emploi en 2020 par rapport à 2019.

Top 5 des métiers les plus demandés en 2020 pour le secteur :

1. Commis de cuisine
2. Serveur en restauration
3. Cuisinier

---

<sup>3</sup> Le Forem – Veille, analyse et prospective du marché de l'emploi, Un an après le début de la crise de la Covid-19. Situation du marché de l'emploi en Wallonie – mars 2021



4. Equipier polyvalent en restauration
5. Chef de partie.

En parallèle, le nombre de Demandeurs d'emploi inoccupés inscrits au Forem dont la branche d'activité de la dernière expérience professionnelle est l'activité des hôtels et restaurants a augmenté de 11% sur base annuelle en janvier 2021.

Le Forem a identifié en Wallonie début mai 2021, 6.500 demandeurs d'emploi dans sa base de données, disposant d'une expérience récente dans le secteur de l'Horeca (dont 1.375 serveurs, 920 commis de cuisine, 501 cuisiniers, 421 commis de salle et 371 barmans). Parmi ceux-ci, 3.750 personnes avaient retrouvé du travail dès la mi-mai. 1.947 offres d'emploi étaient en effet diffusées par des employeurs du secteur sur le site du Forem début mai 2021, lors de la préparation de la réouverture des terrasses.

Certains travailleurs du secteur ont par ailleurs décidé de réorienter leur carrière vers d'autres métiers/secteurs par suite de la crise sanitaire et durant l'été 2021, plusieurs campagnes de recrutement ont été lancées pour trouver du personnel qualifié dans le secteur Horeca.

En ce qui concerne les perspectives d'évolution du secteur, quelques éléments facilitateurs ont été identifiés :

- La demande des consommateurs,
- Les mesures mises en place par les pouvoirs publics pour surmonter la crise ; « droit-passerelle », chômage temporaire, baisse de la TVA à 6%, moratoire sur les faillites,
- L'essor de la restauration à emporter,
- De nombreux projets hôteliers en Wallonie.

Les freins sont en revanche les suivants :

- Tissu constitué de très petites entreprises, avec des lacunes en management,
- Santé financière fragile,
- Fermeture forcée pendant les périodes de confinement,
- Frais importants pour se conformer aux règles sanitaires,
- Lien avec les secteurs culturel, événementiels et touristique qui ont subi/subissent également un ralentissement de leurs activités.

### **1.2.2. Les métiers de bouche et l'industrie alimentaire**

Le commerce de détail alimentaire a bien traversé la crise sanitaire et a même intensifié le travail. Il a toutefois dû s'adapter à l'application de règles strictes en matière de sécurité et d'hygiène, dans des circonstances exceptionnelles.

Top 5 des métiers les plus demandés en 2020 pour le secteur du Commerce alimentaire :

1. Vendeur détaillant en produits frais
2. Boucher
3. Réassortisseur
4. Vendeur en alimentation générale
5. Boulanger

L'activité du secteur de l'Industrie alimentaire a également pu se poursuivre durant la crise sanitaire mais avec une perte financière importante (baisse des ventes et donc du chiffre d'affaires : baisse de 8% attendue en 2021 et 12% en 2020) par suite de la fermeture de l'Horeca et la mise à l'arrêt de l'événementiel.

Elle a également été impactée par les règles strictes de distanciation sociale et le manque de personnel (quarantaine et maladie).

Globalement, l'effectif était toutefois en hausse en 2020 (+1%) alors que la tendance générale était à la baisse (-2%).

Le secteur a connu une légère augmentation de 0,1% des demandeurs d'emploi inoccupés estimés sur base de la branche d'activité de la dernière expérience professionnelle entre janvier 2020 et 2021. Les opportunités d'emploi ont baissé de 33% entre 2019 et 2020.

Le TOP 5 des métiers les plus demandés en 2020 dans le secteur de l'Industrie alimentaire est le suivant :

1. Electromécanicien de maintenance
2. Responsable de production
3. Boulanger
4. Boucher
5. Opérateur de production alimentaire.

En ce qui concerne les perspectives d'évolution du secteur, les freins identifiés sont les suivants : la forte dépendance par rapport à l'Horeca et à l'événementiel, comportement des consommateurs, concurrence transfrontalière (taxes et redevances sur les produits alimentaires et les boissons).

### 1.3. Travaux du Service Francophone des Métiers et des Qualifications (SFMQ), métiers concernés

#### 1.3.1. Etat des lieux des travaux SFMQ + grappes-métiers

Code ROME V3	ROME V3 domaine	Grappe SFMQ	METIERS	Finis	En cours
D1102-D1104	Boulangerie-viennoiserie	Boulangerie/Pâtisserie/Chocolaterie/Confiserie/Glacierie	Ouvrier boulanger-pâtissier	X	
G1503	Management du personnel d'étage	Housekeeping	Gouvernant d'étage-Floor supervisor	X	
G1602	Personnel de cuisine	Cuisine	Cuisinier/Cuisinier travaillant seul	X	
			Chef de partie (chaude et froide)	X	
			1er commis	X	
G1703	Réception en hôtellerie	Réception	Réceptionniste en Hôtellerie	X	
G1801	Café, bar brasserie	Salle	Barman	X	
G1803	Service en restauration		Garçon, serveuse de restaurant	X	
			Premier chef de rang	X	
H2102	Conduite d'équipement de production alimentaire	Production de denrées alimentaires	Conducteur de ligne de production en industrie alimentaire (CLPIA)	X	
			Opérateur de production en industrie alimentaire (OPIA)	X	
			Agent de fabrication du secteur alimentaire (AFA)	X	
			Opérateur recette en industrie alimentaire (ORIA)	X	
			Pilote des installations en industrie alimentaire (PIIA)	X	
D1101	Boucherie	Transformation des viandes	Boucher de grande distribution	X	
D1101-D1103-N1103			Préparateur de commandes	X	
D1101-D1103			Boucher - charcutier	X	
			Charcutier	X	
H2101	Abattage et découpe des viandes	Transformation des viandes	Désosseur découpeur	X	
			Trancheur portionneur	X	
			Préparateur de viandes	X	
			Abatteur	X	

N1103	Magasinage et préparation de commandes		Emballeur	X	
-------	--	--	-----------	---	--

Remarque : Le **profil de certification pour le métier de Gouvernant/Gouvernant d'étage** a été rédigé. Les écoles vont maintenant pouvoir ouvrir cette option. Il en est de même pour le métier de **Réceptionniste d'hôtel**. Dans le domaine de l'Industrie alimentaire, une nouvelle OBG « Conducteur de ligne de production en industrie alimentaire » va également pouvoir être activée.

### 1.3.2. Métiers retenus dans le cadre des travaux du Forem sur l'Analyse des besoins en formation professionnelle par domaine d'activités stratégiques

Le Service Veille, analyse et prospective du marché de l'emploi du Forem, dans son Analyse des besoins en formation professionnelle par domaine d'activités stratégiques en Wallonie<sup>4</sup>, a retenu 6 métiers prioritaires pour le domaine Agro-Alimentaire/Horeca :

Métiers
Boucher-transformation des viandes (grappe)
Boulangier-pâtissier/glacier/chocolatier
Conducteur de machines et de lignes de production en industrie alimentaire
Responsable qualité
Technicien de maintenance/électromécanique
Mécanicien d'engins horticoles

Quatre d'entre eux concernent plus spécifiquement les domaines de l'Hôtellerie-Restauration, Cafés & des Métiers de bouche tel que défini ci-dessus :

**Boucher – transformation de la viande (Boucher, Abatteur, Découpeur-désosseur, Trancheur-portionneur, Préparateur de viande, Charcutier, Préparateur de commande et Emballeur – voir travaux du SFMQ ci-dessous)** : les entreprises artisanales ou magasins non spécialisés (grande distribution – hors charcuterie), recherchent des personnes polyvalentes, capables d'assurer la transformation de la viande depuis la découpe jusqu'au produit fini. Dans l'industrie, le travail est assuré par poste et on recherche davantage des grappes de fonctions. Dans les deux cas, une bonne condition physique, travailler à horaire décalé et être mobile (permis et véhicule) sont indispensables.

<sup>4</sup> Le Forem – Veille, analyse et prospective du marché de l'emploi, Analyse des besoins en formation professionnelle par domaine d'activités stratégiques en Wallonie, Juillet 2018

**Boulangier-pâtissier/glacier/chocolatier** : le constat est le même que pour la boucherie : recherche de personnes polyvalentes pour l'artisanat et de personnes spécialisées pour l'industrie. Il y a toutefois moins de structures industrielles de fabrication du pain et de la pâtisserie. Ce sont davantage des ateliers de grande taille qui approvisionnent plusieurs points de vente.

**Conducteur de machines et de lignes de production dans l'industrie** : cette fonction est en pénurie récurrente depuis plusieurs années. Il est nécessaire de former des personnes conscientes de leur place dans la chaîne de production et capable des dépasser des tâches répétitives ;

**Responsable qualité** : il s'agit d'un poste central dans la transformation alimentaire. Il est responsable des labels et des normes et assure la transparence des produits. C'est une fonction spécifique de l'industrie alimentaire.

## 1.4. Besoins du marché de l'emploi

METIERS selon la nomenclature ROME V3	Fonctions critiques & pénuries	Métiers et fonctions d'avenir	Métiers demandés et porteurs				
	Fonctions critiques (X) & Métiers en pénurie (case colorée) (Le Forem <sup>5</sup> )	Métiers d'avenir <sup>6</sup> (Le Forem - 2020)  En changement (↻) Avec potentiel de croissance (↗) Nouveau métier (NEW)	Métiers identifiés dans le cadre des Domaines d'activités stratégiques <sup>7</sup> (Le Forem - 2018) Case colorée = métier prioritaire	Métiers porteurs (Le Forem) 2019 Croissance moyenne (↗) Croissance forte (↑) Niveau tension (0 à 10)	OPPORTUNITÉS D'EMPLOI (DR Namur 2019) rem7	OPPORTUNITÉS D'EMPLOI (DR Namur 2020) rem7	Rapport entre la RMO et OE <sup>8</sup> (DR Namur mars 2021) Case colorée si RMO/OE =<1 - risque de pénurie)

<sup>5</sup> Le Forem – Service Veille, analyse et prospective du marché de l'emploi, Listes des métiers/fonctions critiques et en pénurie en Wallonie (Hors métiers de l'enseignement) 2018 à 2021

<sup>6</sup> Le Forem, Métiers d'avenir et compétences pour le futur. Analyse transversale des rapports d'analyse prospective des métiers et compétences, Janvier 2020

<sup>7</sup> Le Forem – Veille, analyse et prospective du marché de l'emploi, Analyse des besoins en formation professionnelle par domaine d'activités stratégiques en Wallonie, Juillet 2018

<sup>8</sup> Le Forem, Gestion active de la réserve de main d'œuvre, mars 2021 (RMO – Réserve de main d'œuvre : rapport entre le nombre de DEI inscrits sur le métier au dernier jour du mois précédant la date du rapport et le volume d'offres d'emploi pour ce métier)

					2020			Nbre Offres Emploi	Nbre Offre Emploi	Indice de spécialisation	
	2018	2019	2020	2021							
<b>A – AGRICULTURE ET PECHE, ESPACES NATURELS ET ESPACES VERTS, SOINS AUX ANIMAUX</b>											
<b>A14</b>	<b>Production</b>										
A1412- Fromager (Opérateur de fermentation artisanale)								4	1	1,0	
A1413 Brasseur								7	0	0,0	
A1413- Oenologue								1	0	0,0	
<b>D - COMMERCE, VENTE ET GRANDE DISTRIBUTION</b>											
<b>D11</b>	<b>Commerce alimentaire et métiers de bouche</b>										
<b>D1101- Boucher, Boucher-charcutier, Boucher de grande distribution</b> Préparateur en produits carnés			X	X	Aucun métier repris dans l'étude *	Grappe transformation des viandes	↗ - Tension 7	98	156	1,3	<b>0,4</b>
<b>D1102- Boulanger</b>	X	X	X	X		Boulangier-pâtissier /glacier/chocolatier	↑ - Tension 6	1	4	1,4	<b>1,1</b>
D1103- Charcutier, Charcutier-traiteur Traiteur						Grappe transformation des viandes		0	0	0,0	
D1101-D1103- Préparateur de commandes						Grappe transformation des viandes		2	1	0,6	
<b>D1104- Pâtissier</b>	X	X	X	X		Boulangier-pâtissier /glacier/chocolatier		-	-	-	
D1104- Chocolatier				X		Boulangier-pâtissier /glacier/chocolatier		19	19	0,9	3,0
D1104- Glacier (préparateur en produits de pâtisserie-confiserie)				X		Boulangier-pâtissier /glacier/chocolatier		2	4	2,2	6,5 Chocolatier
D1104- Glacier (préparateur en produits de pâtisserie-confiserie)				X		Boulangier-pâtissier /glacier/chocolatier		0	4	4,0	3,3
D1105- Poissonnier								0	0	0,0	
<b>G – HÔTELLERIE – RESTAURATION, TOURISME, LOISIRS ET ANIMATION</b>											
<b>G14</b>	<b>Gestion et direction</b>										
G1401- Assistant de direction d'hôtel-restaurant								2	6	3,4	
G1402- Restaurateur Directeur de résidence hôtelière Propriétaire-exploitant d'hôtel Directeur de restaurant Exploitant de restaurant					Aucun métier repris dans l'étude *			4	6	5,4	
								2	3	1,8	
								1	0	0,0	
								0	1	0,3	
								10	8	0,9	

G1404- Responsable de cuisine /restaurant de collectivité							1	4	5,1	2,3	
<b>G15 Personnel d'étage en hôtellerie</b>											
<b>G1501- Employé d'étage</b>			X		Aucun métier repris dans l'étude *		24	23	1,9	4,2	
G1502-Employé polyvalent en établissement hôtelier							6	5	3,5		
G1503 – Gouvernant d'étage, Responsable d'entretien d'étage							3	2	1,1		
<b>G16 Production culinaire</b>											
<b>G1601- Chef de cuisine</b>	X		X		Aucun métier repris dans l'étude *		23	27	1,8	0,9	
G1601- Chef de cuisine de collectivité							5	8	1,3		
<b>G1602 - Cuisinier</b>	X		X	X				192	107	1,1	2,6
<b>G1602- Chef de partie</b>			X				↑ - Tension 6	14	20	1,3	2,1
G1602- 1 <sup>er</sup> commis, Commis de cuisine								202	110	1,0	10,8
G1602- Cuisinier de collectivité								22	25	1,3	8,5
G1603- Commis de self, Employé de friterie, de snack, Préparateur-vendeur en restauration rapide, Equipier polyvalent de restauration, Employé polyvalent de restauration, Cuiseur en terminal de cuisson								133	99	1,0	8,2
G1603- Serveur en collectivité								10	27	1,3	
G1605/G1502- Aide de cuisine								3	3	5,4	
G1605- Plongeur lave-vaisselle								1	1	0,5	
Plongeur main							170	113	1,3		
							21	11	0,7	14,5	
							14	8	1,2	67,5	
<b>G17 Accueil en hôtellerie</b>											
G1701- Concierge d'hôtel					Aucun métier repris dans l'étude *		2	0	0,0		
G1702- Employé du hall							1	5	4,5		
Voiturier							0	1	0,6		
G1703- Réceptionniste en hôtellerie							32	20	1,4	9,6	
Chef de réception							15	8	0,9		
<b>G18 Service</b>											
G1801- Barman							37	25	1,5		

G1801- Serveur de bar, brasserie					Aucun métier repris dans l'étude *			44	33	0,8	21,0
G1801- Gérant, exploitant de café, bar, brasserie								0	1	1,5	
G1802 – Maître d'hôtel								9	11	2,2	1,7
G1802- Responsable roomservice en établissement hôtelier								6	0	0,0	
G1803- Chef de rang		X	X					7	16	1,1	2,2
G1803- Buffetier								0	102	8,0	69,0
G1803 – Commis de salle, Garçon/serveuse de restaurant			X	X				312	135	0,9	10,5
G1804- Sommelier											
								5	3	3,9	
↑ - Tension 3											
<b>H - INDUSTRIE</b>											
<b>H21</b>	<b>Alimentaire</b>										
H2101- Désosseur-découpeur			X	X	Aucun métier repris dans l'étude *	Grappe transformation des viandes		1	0	0,0	
H2101- Trancheur-portionneur						Grappe transformation des viandes		-	-	-	
H2101- Abatteur			X	X		Grappe transformation des viandes		2	0	0,0	
H2101 – Opérateur de transformation des viandes								20	38	2,2	
H2101- Préparateur de viandes	X	X	X			Grappe transformation des viandes		-	-	-	2,3
H2102- Agent de fabrication du secteur alimentaire (AFA)								8	8	0,5	17,1
H2102- Conducteur de ligne de production en industrie alimentaire (CLPIA)		X	X	X		Conducteur de machines et de lignes de production en industrie alimentaire		24	28	0,7	16,8
H2102- Opérateur de production en industrie alimentaire (OPIA)		X						175	132	1,3	4,2
H2102- Opérateur de fabrication alimentaire								0	2	1,6	



H2102- Pilote des installations en industrie alimentaire (PIIA)			X	X				13	12	1,2	0,3
<b>H33 Préparation et conditionnement</b>											
H3301/H3302- Opérateur de conditionnement en industrie alimentaire								0	3	3,4	
<b>N – TRANSPORT ET LOGISTIQUE</b>											
<b>N11 Magasinage, manutention des charges et déménagement</b>											
N1103- Emballeur						Grappe transformation des viandes		-	-	-	

Les secteurs de l’Horeca et de l’Industrie alimentaire connaissent des difficultés de recrutement, parfois dues aux conditions d’exercice difficile des métiers (salaire, horaires, conditions de travail), parfois dues à des pénuries de main d’œuvre (voir tableau ci-dessus). Ceux-ci sont soumis à des pics d’activités/de production mais les contrats de courte durée (ex. un jour) attirent peu les candidats dans une période de haute conjoncture.

Le métier de cuisinier, par exemple, est considéré comme un métier en pénurie de main d’œuvre structurelle pour plusieurs raisons : manque de candidats lors des recrutements, inadéquation des profils des candidats par rapport aux besoins des entreprises (notamment manque d’expérience), horaires de travail décalés, contrats saisonniers fréquents, etc. Le service en restauration est quant à lui considéré comme une fonction critique conjoncturelle pour des raisons similaires ; avec en plus comme frein à l’embauche une maîtrise insuffisante des langues étrangères dans les régions touristiques et/ou bilingues.

Beaucoup de boucheries et de boulangeries artisanales ont fermé leurs portes. Il reste tout de même quelques boucheries spécialisées (ex. halal) mais on peut parler d’une « crise de vocation », notamment pour le métier de boucher.

Dans l’industrie alimentaire, ce sont les profils de technicien qui manquent, dont celui de conducteur de ligne. Or, les technologies numériques sont aussi présentes dans les usines du secteur (écrans tactiles, outils mobiles,...). L’industrie alimentaire n’est pas encore assez perçue comme un secteur d’avenir, avec des débouchés pour des profils techniques.

les métiers d’Aide de cuisine, Equipier polyvalent de restauration, Commis de cuisine, Commis de Salle/Serveur en restauration et de Cuisinier sont les métiers pour lesquels les nombres d’opportunités d’emploi dans le secteur Hôtellerie-Restauration sont les plus importants sur le territoire du Bassin de Namur.

Même si on remarque une diminution des offres en 2020, par rapport à 2019, due à la crise sanitaire, celles-ci restent nombreuses. En parallèle, la réserve de main d'œuvre pour ces métiers compte également un nombre important de demandeurs d'emploi.

Le métier de Buffetier (service au comptoir) fait toutefois exception puisqu'il n'était pas repris dans la liste des offres pour 2019 et est apparu dans la liste 2020 avec 102 offres. C'est probablement un effet du développement du service en « take away » lors de la période de fermeture des restaurants et cafés dans le cadre des mesures liées au Covid-19.

Dans le domaine des métiers de bouche, le nombre d'offres d'emploi pour le métier de Boucher a augmenté de plus de 50% en 2020 par rapport à 2019. Il est nettement supérieur à la réserve de main d'œuvre. Les opportunités d'emploi pour le métier de Boulanger sont également nombreuses (141 en 2020) ; alors le nombre de demandeurs d'emploi positionnés sur ce métier est largement inférieur. Dans l'Industrie alimentaire, c'est pour le métier d'Opérateur de production que le nombre d'offres d'emploi est le plus important (132 offres en 2020, 175 en 2019).

Les besoins en compétences identifiés pour le domaine d'activités stratégiques AgroAlimentaire/Horeca sont les suivants <sup>9</sup>:

Compétences
<b>Macro-compétences :</b>
Représentation/intégration dans un processus de production
Effectuer une veille sur la qualité
Appliquer les principes de base en sécurité et hygiène
Savoir communiquer avec les développements du numérique
<b>Macro-compétence marketing :</b>
Optimiser les circuits de fabrication, optimiser la production
Pouvoir répondre aux nombreux cahiers des charges, respecter les normes et règlements
Développer de l'intelligence stratégique au sein de l'organisation (principes de la veille)
Développer des capacités en gestion des ressources humaines
Concevoir et organiser le design de nouveaux produits et concevoir de nouveaux process

<sup>9</sup> Le Forem – Veille, analyse et prospective du marché de l'emploi, Analyse des besoins en formation professionnelle par domaine d'activités stratégiques en Wallonie, Juillet 2018

Industrie alimentaire : la compétence la plus demandée par les recruteurs consisterait à se représenter le processus de production et à s’y intégrer. Cela implique de pouvoir travailler en équipe et de faire preuve d’un certain niveau d’abstraction (comprendre quel est son rôle dans un système automatique de plus en plus complexe).

La veille relative aux normes et labels est capitale, quelle que soit la taille de l’entreprise concernée. Elle permet de répondre aux cahiers de charges et de définir les normes en vigueur dans l’entreprise. Mais celle-ci relève davantage des fonctions d’experts et de managers. En revanche, les principes de base en sécurité et hygiène concernent tous les secteurs et tous les niveaux de compétence des travailleurs.

La communication et le marketing sont importantes : connaître le produit, la cible recherchée, être capable d’utiliser tous les canaux (numérique entre autres) pour gagner la confiance du consommateur.

Pour être compétitif dans le marché internet et à l’international, les entreprises doivent se doter de capacités d’innovation : en termes de produits et de process. Enfin, comme pour l’ensemble des domaines d’activités stratégiques, il faut aussi améliorer les capacités en gestion des ressources humaines et de l’intelligence stratégique dans les entreprises.

## 2. L’offre d’enseignement et de formation professionnelle

### 2.1. Cartographie de l’offre d’enseignement/formation

---

**Remarque :** Les cartographies reprennent les offres « métier » organisées au sein de l’enseignement (en ce compris celles de l’enseignement technique de transition et celles de l’enseignement supérieur) et de la formation professionnelle et qui sont proposées sur le territoire du Bassin de Namur tant par des organismes dont le siège social se situe sur le territoire du Bassin que ceux dont le siège social se situe en dehors du bassin. Sont comprises également :

- Les offres de formation organisées de manière ponctuelle si elles sont organisées au moment de la réalisation de la cartographie. Celles-ci sont pointées via un exposant P ;
- Les offres d’enseignement et de formation professionnelles qui vont s’ouvrir prochainement. Celles-ci sont pointées via un exposant N ;
- Les options dormantes de l’Enseignement. Celles-ci sont pointées via un exposant D.

**Légende :**

- Centre de Compétences
- Centre d'Education et de formation en alternance
- Centre de formation de l'IFAPME
- Centre de formation du Forem
- Centre de formation et d'insertion socioprofessionnelle adaptés (CFISPA)
- Centre de Technologie Avancée (CTA)
- Centre d'insertion socioprofessionnelle (CISP)
- Établissement d'enseignement de Promotion sociale
- Établissements d'enseignement secondaire qualifiant et technique de transition
- Établissement d'enseignement – secondaire spécialisé
- Établissement d'enseignement supérieur
- Mission régionale pour l'emploi (MIRENA)
- Autres\*

\* Une offre de formation organisée par un opérateur de formation privé peut être répertoriée lorsque celle-ci concerne une formation visant l'apprentissage d'un métier, qu'elle fait l'objet d'une reconnaissance par les pouvoirs publics et que le coût de celle-ci reste raisonnable.

*TT : enseignement technique de transition*

*4D : 4<sup>ème</sup> degré*

*A : Apprentissage*

*CE : formation de Chef d'entreprise*

*COEN : formation de Coordination et d'Encadrement*

## Horeca - L'offre d'enseignement

**Institut Sainte-Begge d'Andenne – ISBA – CEFA Asty Moulin** : Commis de cuisine (Alt45), Garçon/serveuse de restaurant (Alt45)

**Communauté Educative Saint-Jean-Baptiste de Tamines – CESJB – CEFA Basse-Sambre** : Commis de cuisine (Alt45)

**Collège Saint-André d'Auvelais – CSA** : Restaurateur, Traiteur-Organisateur de banquets et de réceptions (7<sup>e</sup>)

**Collège Notre-Dame de Dinant – CNDD – CEFA Collège Notre-Dame** : Commis de cuisine (Alt45), Restaurateur

**Collège Notre-Dame de Dinant – CNDD** : Restaurateur

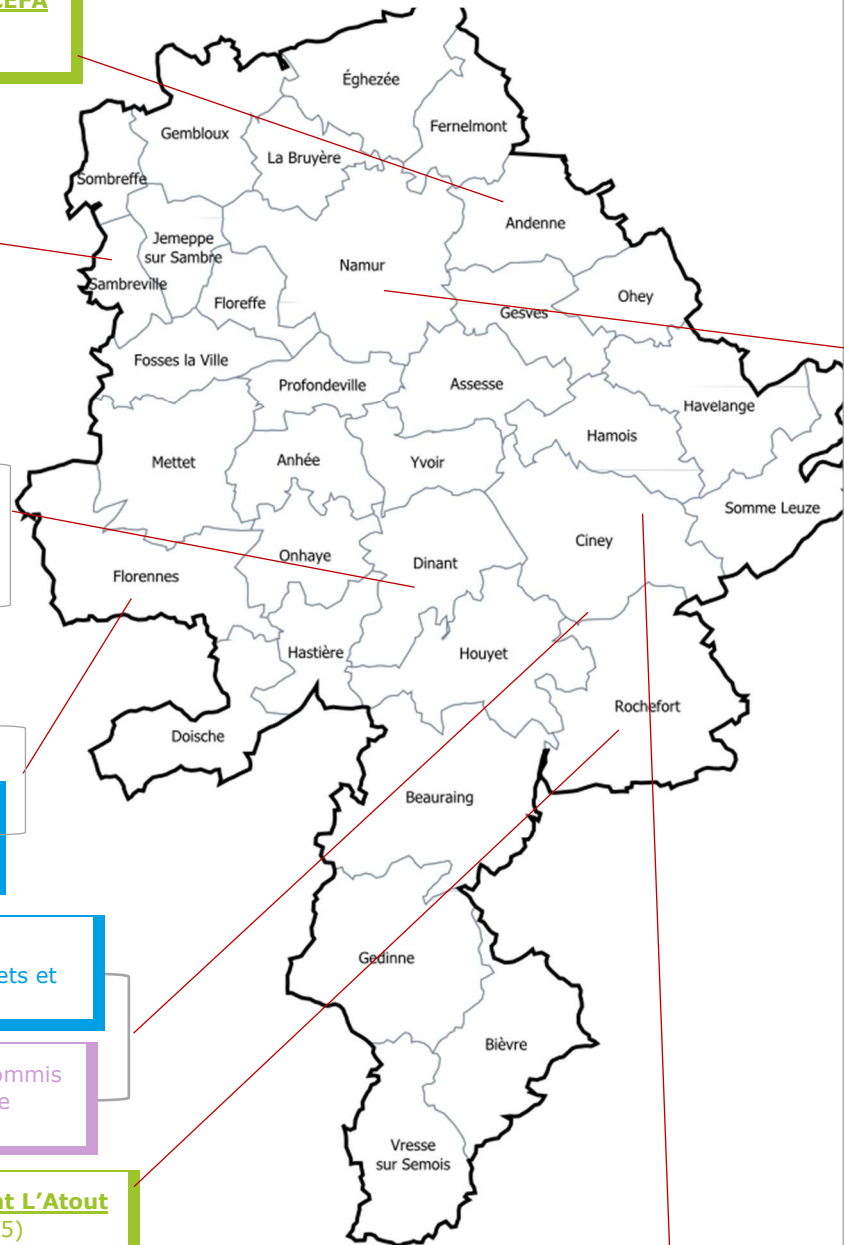
**Instituts Saints-Pierre-et-Paul de Florennes – CEFA Basse-Sambre** : Restaurateur

**Institut Saints-Pierre-et-Paul de Florennes – ISPP** : Restaurateur, Traiteur-Organisateur de banquets et de réceptions (7<sup>e</sup>)

**Institut de la Providence de Ciney – IPC** : Restaurateur, Traiteur-Organisateur de banquets et de réceptions (7<sup>e</sup>)

**Les Forges** : Commis de cuisine (forme 3), Commis de cuisine de collectivité (forme 3), Cuisinier de collectivités

**Athénée Royal Rochefort-Jemelle – CEFA Dinant L'Atout (Implantation Jemelle)** : Commis de cuisine (Alt45)



**CTA en Gestion hôtelière, orientation réception - Ecole Hôtelière Provinciale de Namur - EHPN**

**Institut des Techniques et des Commerces Agro-alimentaires de Suarlée – ITCA – CEFA ITCA** : Restaurateur, Traiteur-Organisateur de banquets et de réceptions (7<sup>e</sup>)

**Ecole Hôtelière Provinciale de Namur – EHPN – CEFA IPES** : Commis de cuisine (Alt45)

**Ecole Hôtelière Provinciale de Namur - EHPN** : Barman, (7e), Complément en techniques spécialisées de restauration (7<sup>e</sup>), Hôtelier-Restaurateur, Restaurateur, Sommelier (7<sup>e</sup>)

**Institut des Techniques et des Commerces Agro-alimentaires de Suarlée – ITCA** : Traiteur-Organisateur de banquets et de réceptions (7<sup>e</sup>)

**Institut Ilon Saint-Jacques de Namur – ISJ** : Hôtelier-Restaurateur, Restaurateur, Sommelier (7<sup>e</sup>), Traiteur-Organisateur de banquets et de réceptions (7<sup>e</sup>)

**Institut Sainte-Ursule de Namur – ISU Namur** : Chef de cuisine de collectivité (7<sup>e</sup>), Cuisinier de collectivité

**Ecole Professionnelle d'Enseignement Spécialisé Clair Val de Suarlée – EPES Clair Val** : Commis de cuisine (forme 3), Commis de cuisine de collectivité (forme 3)

**Ecole Professionnelle de Vedrin – La Sitrée** : Commis de salle (forme 3), Commis de cuisine de collectivité (forme 3)

**Institut d'Enseignement Spécialisé Primaire et Secondaire de la Communauté Française de Jambes – IESPSCF Mariette Delahaut** : Commis de cuisine (forme 3), Commis de salle (forme 3)

**Haute Ecole de la Province de Namur - EHPN** : Bachelier en gestion hôtelière

**Ecole Professionnelle Secondaire Inférieure Spécialisée Libre de Schaltin – EPSIS** : Commis de cuisine (forme 3)

## Horeca - L'offre de formation professionnelle

IBEFE Namur – août 2021

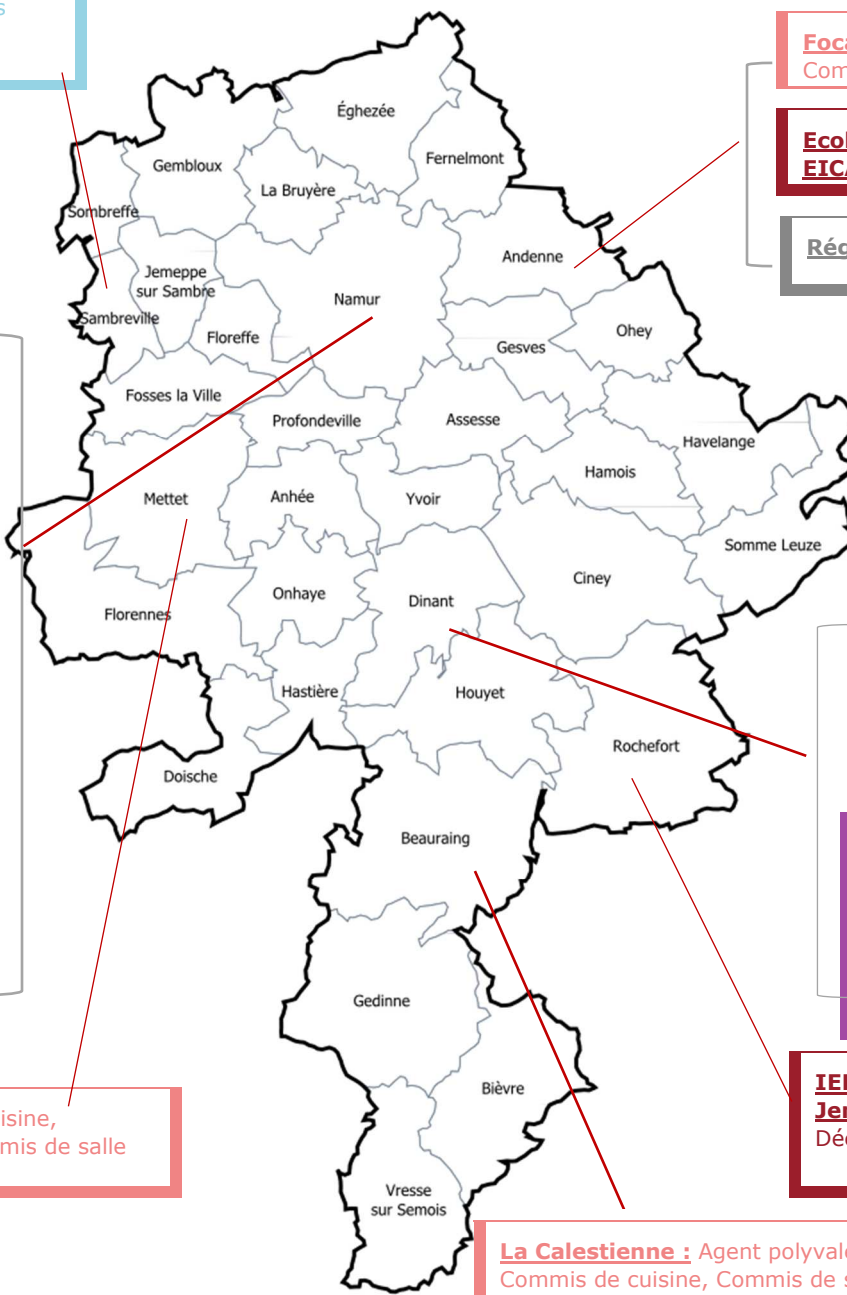
**Le Forem – Centre de formation de Sambreville (collaboration avec FormAlim) :** Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, Formation de base à l'autocontrôle & la méthode HACCP

**Focadès :** Commis de bar, Commis de cuisine, Commis de salle

**Ecole Industrielle et Commerciale d'Andenne - EICA :** Cuisine du monde, Initiation à l'œnologie

**Régie des Quartiers d'Andenne :** Cuisine

**Centre IFAPME de Namur :** Cuisinier-cuisinier travaillant seul (COEN), Cuisinier de collectivité (A), Garçon/serveuse de restaurant (CE), Premier chef de rang (COEN), Restaurateur (A, CE), Restaurateur Traiteur-Organisateur de banquets et réceptions (CE)



**FORMA :** Petite restauration  
**Le Perron de l'Ilon :** Commis de salle et de cuisine  
**Le Perron de l'Ilon & CPAS de Namur :** Modules courts passerelle emploi

**CEFOR-IEPS Namur :** Cuisinier-Restaurateur, Fromager, Sommelier. Spécialisations : Caféologie, Cuisine Nouvelles tendances « Famille », Cuisine actuelle du gibier, Cuisine du monde, Cuisine du poisson, Cuisine régionale wallonne, etc.  
**CEFOR-IEPS Namur & IEPSCF Namur Cadets :** Approche des principes de base de diététique

**Centre IFAPME de Dinant :** Cuisinier-cuisinier travaillant seul (COEN), Cuisinier de collectivité (A), Cuisinier de collectivité-niveau de base (FC), Garçon/serveuse de restaurant (CE), Gestionnaire de tea-room, de snack-bar et taverne-brasserie (CE), Premier chef de rang (COEN), Restaurateur (A, CE), Restaurateur-Traiteur-Organisateur de banquets et réceptions (CE)

**Horeca Forma Wallonie :** Centre de formation et de perfectionnement du secteur Horeca pour la Wallonie

**CFP Mosan :** Métiers de l'Horeca (Commis de cuisine, Garçon de cuisine ou de salle, Commis de service rapide, Serveur en restaurant, Serveur en terrasse, Commis débarrasseur, Serveur dans les cafés, etc.), Entretien ménager (Plongeur, Femme de chambre, Préposé aux toilettes, Technicien de surface, etc.)

**Ateliers de Pontaury :** Commis de cuisine, Commis de cuisine de collectivité, Commis de salle

**IEPSCF de Marche-en-Famenne (Implantation Jemelle) :** Découverte des champignons des bois, Découverte des plantes sauvages comestibles

**La Calestienne :** Agent polyvalent en hôtellerie, Commis de cuisine, Commis de salle



**Institut des Techniques et des Commerces Agro-alimentaires de Suarlée – ITCA – CEFA ITCA :**  
Boucher-Charcutier, Boulanger-Pâtissier, Poissonnier \*

**Collège Notre-Dame de la Paix d’Erpent - CNDP :**  
Technicien des industries agroalimentaires

**Ecole Professionnelle :** Boulanger-Pâtissier, Chocolatier-Confiseur-Glacier (7<sup>e</sup>)

**Institut des Techniques et des Commerces Agro-alimentaires de Suarlée – ITCA :** Artisan Boucher-Charcutier, Artisan Boulanger-Pâtissier, Boucher-Charcutier, Boulanger-Pâtissier, Chocolatier-Confiseur-Glacier (7<sup>e</sup>)

**Institut Technique de Namur – ITN :** Artisan Boulanger-Pâtissier

**Ecole Professionnelle de Vedrin – La Sitrée :** Agent de fabrication alimentaire (forme 3)

**Institut de la Providence de Ciney - IPC :**  
Traiteur-Organisateur de banquets et de réceptions (7<sup>e</sup>)

\* Option « en urgence », réservée à l'établissement

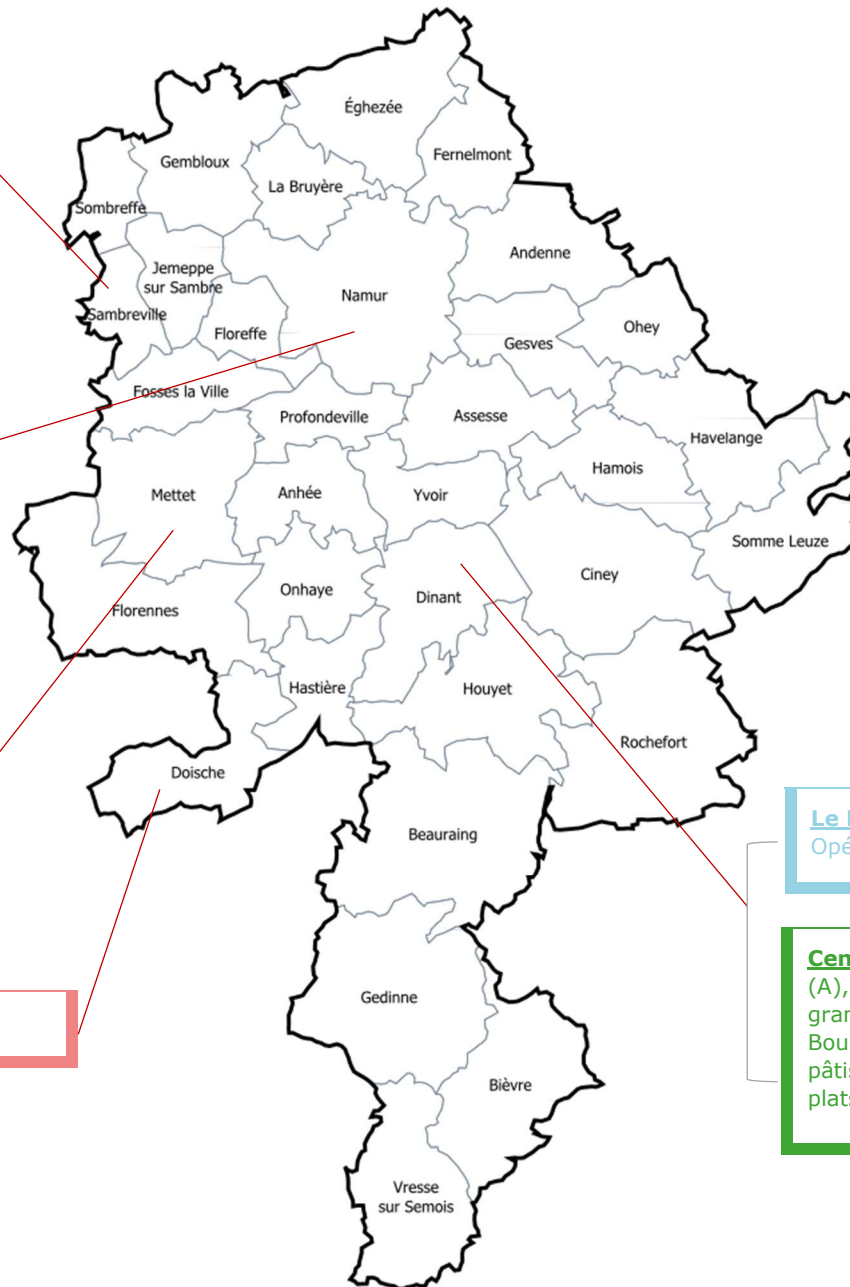
**Le Forem – Centre de formation de Sambreville (collaboration avec FormAlim) :**  
Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, Formation de base à l'autocontrôle & la méthode HACCP

**Centre IFAPME de Namur :** Responsable préparateur vendeur de plats traiteurs (COEN)

**CEFOR-IEPS Namur :** Apiculteur (partenariat RW), Biérogologie-Zythologie, Boulanger-Pâtissier, Chocolatier-Confiseur

**Ateliers de Pontaury :** Préparateur en produits de boucherie

**Charlemagne :** Boulangerie-pâtisserie



**Le Forem – Centre de formation de Dinant :**  
Opérateur de production pour ligne industrielle

**Centre IFAPME de Dinant :** Boucher-Charcutier (A), Boucher-Charcutier-Traiteur (CE), Boucher de grande distribution (COEN), Boulanger (COEN), Boulanger-Pâtissier artisan (CE), Ouvrier boulanger-pâtissier (A), Responsable préparateur vendeur de plats traiteurs (COEN)



**Commentaires :**

Les cartes reprenant l'ensemble des offres de formation et d'enseignement secondaire supérieur qualifiant dans les secteurs de l'Horeca et de l'Industrie alimentaire montrent que celles-ci sont abondantes et bien réparties géographiquement sur l'ensemble du territoire du bassin de Namur. Toutefois, si l'offre pour certains métiers est importante, pour d'autres, elle est plus limitée et globalement, l'offre de formation et d'enseignement est plus développée dans le secteur de l'Horeca que dans celui de l'Alimentation.

## 2.2. L'offre d'enseignement et sa fréquentation

**Légende :**

P = option de l'enseignement professionnel

TQ = option de l'enseignement technique

CPU = régime de Certification par unités sur base des nouveaux profils métiers, élaborés par le SFMQ et répartis sur 3 ans à partir de la 4<sup>ème</sup> secondaire

Le nombre d'occurrences est le nombre de fois que l'option est proposée sur le territoire du Bassin de Namur.

ND = données non disponibles ou non communiquées

SO = sans objet

### Hôtellerie-Alimentation

#### a. Enseignement ordinaire de plein exercice (3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> degré)

Secteur Enseignement	Intitulé de l'option	« Forme »	Code(s) ROME V3	Nombre d'occurrences	Fréquentation 2019-2020	% Filles	Evolution Fréq. 2016-2017 à 2019-2020
Hôtellerie - Alimentation	Boucher – Charcutier	P	D1101/D1103/H2101/H2102	1	30	ND	-9,1%
	Boulangier – Pâtissier	P	D1102/D1104/G1603/H1505/H2102	2	99	ND	-2,9%
	Chef de cuisine de collectivité	7P	D1103/G1402/G1404/G1601/G1602	1	7	ND	250,0%
	Chocolatier – Confiseur – Glacier	7P	D1104	2	29	ND	-14,7%
	Complément en techniques spécialisées de restauration	7P	G1602	1	7	ND	SO
	Cuisinier de collectivité	P	D1103/G1602/G1603/G1604/G1803	1	18	ND	157,1%

	Hôtelier – Restaurateur	TQ	D1105/G1402/G1503/G1601/G1602/G1603/G1604/G1701/G1702/G1703/G1801/G1802/G1803/H1505	2	152	ND	-13,1%
	Restaurateur*	P	D1105/G1402/G1601/G1602/G1603/G1801/G1802/G1803/G1804/H1505	6	161	ND	-1,8%
	Sommelier	7P	A1413/G1801/G1804	2	16	ND	0,0%
	Traiteur – organisateur de banquets et de réceptions	7P	D1103/D1105/G1402/G1601/G1602/G1603/G1604/G1801/G1803/G1804	5	48	ND	-32,4%
	<b>Total Hôtellerie - Alimentation</b>					567	ND

Source : DGEO-OQMT, 2016-2017 et 2019-2020

\* Cette option bénéficie d'un profil en CPU.

L'option Patron boulanger – pâtissier – chocolatier n'a pas été organisée en 2019-2020. L'option Complément en techniques spécialisées de restauration a été ouverte depuis 2016-2017.

La fréquentation des options du secteur Hôtellerie - alimentation est en légère baisse par rapport à la période allant de 2013-2014 à 2016-2017, au cours de laquelle elle avait connu une augmentation de 4,8%.

L'option la plus fréquentée est celle de Restaurateur, proposée en 6 occurrences sur le territoire du Bassin de Namur.

### **b. Enseignement ordinaire en alternance**

Secteur Enseignement	Intitulé de l'option	Type/Forme	Code(s) ROME V3	Nombre d'occurrences	Fréquentation 2019-2020	% Filles	Evolution Fréq. 2016-2017 à 2019-2020
Hôtellerie - Alimentation	Commis de cuisine	P	G1602/G1605	6	26	ND	-16,1%
	Commis de salle	P	ND	1	2	ND	-66,7%
	Garçon/serveuse de restaurant*	P	G1605/G1801	2	5	ND	SO
	Sous-total alternance 45				33		-10,8%
	Boucher – Charcutier	P	D1101/D1103/H2101/H2102	1	11	ND	22,2%

Boulangier – Pâtissier	P	D1102/D1104/G1603/H1505/H2102	1	10	ND	66,7%
Restaurateur*	P	D1105/G1402/G1601/G1602/G1603/G1801/G1802/G1803/G1804/H1505	3	6	ND	-45,5%
Traiteur – organisateur de banquets et de réceptions	7P	D1103/D1105/G1402/G1601/G1602/G1603/G1604/G1801/G1803/G1804	1	3	ND	200,0%
Sous-total alternance 49				30	ND	11,1%
Total Hôtellerie - Alimentation				63		-1,6%

Source : DGEO-OQMT, 2016-2017 et 2019-2020

\* Ces options bénéficient d'un profil en CPU.

La fréquentation totale de l'option Restaurateur reprend les élèves de 5e année du nouveau profil et les élèves de 6e sont sous l'ancien régime (1). L'option Garçon/serveuse de restaurant (nouveau profil) n'était pas proposée en 2016-2017.

La fréquentation du secteur Hôtellerie - alimentation en alternance reste stable alors qu'au cours de la période 2013-2014 à 2016-2017, elle avait connu une augmentation de 39,1%.

L'option la plus fréquentée est celle de Commis de cuisine (6 occurrences proposées sur le territoire du Bassin de Namur).

### c. Enseignement spécialisé qualifiant (forme 3-phase 3 et forme 4-3<sup>ème</sup> degré)

#### Enseignement de plein exercice

Secteur Enseignement spécialisé	Intitulé de l'option	Code(s) ROME V3	Nombre d'occurrences	Fréquentation 2019-2020	% Filles	Evolution Fréq. 2016-2017 à 2019-2020
Hôtellerie - Alimentation	Agent de fabrication alimentaire	H2102	1	1	100%	SO
	Commis de cuisine	G1602/G1605	3	13	69,2%	-13,3%
	Commis de cuisine de collectivité	G1602/G1605	3	10	50,0%	-23,1%
	Commis de salle	ND	2	9	66,7%	350,0%
	Cuisinier de collectivités	ND	1	1	100%	SO
	Total Hôtellerie - Alimentation				<b>34</b>	<b>64,7%</b>

Source : DGEO-OQMT, 2016-2017 et 2019-2020

Les options Agent de fabrication alimentaire et Cuisinier de collectivités n'étaient pas proposées en 2016-2017.

La fréquentation des options du secteur s'est stabilisée au cours de ces trois dernières années ; alors qu'elle avait connu une baisse de 36.7% durant les années antérieures (période 2013-2014 à 2016-2017).

### Enseignement en alternance (art.47)

Secteur Enseignement spécialisé	Intitulé de l'option	Code(s) ROME V3	Nombre d'occurrences	Fréquentation 2019-2020	% Filles	Evolution Fréq. 2016-2017 à 2019-2020
Hôtellerie - Alimentation	Commis de cuisine	G1602/G1605	2	2	100%	+100,0%
	Total Hôtellerie - Alimentation			2	100%	+100,0%

Source : DGEO-OQMT, 2016-2017 et 2019-2020

## Sciences Appliquées

### a. Enseignement ordinaire de plein exercice (3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> degré) et en alternance 49

Secteur Enseignement	Intitulé de l'option	« Forme »	Code(s) ROME V3	Nombre d'occurrences	Fréquentation 2019-2020	% Filles	Evolution Fréq. 2016-2017 à 2019-2020
Sciences appliquées	Technicien des industries agroalimentaires	TQ	H2102	2	30	ND	-9,1%

Source : DGEO-OQMT, 2016-2017 et 2019-2020

## 2.3. L'offre de formation professionnelle et sa fréquentation

### a. IFAPME- Apprentissage

Famille ROME V3	Intitulé de la formation	Code(s) ROME V3	Nombre d'occurrences	Inscriptions 2019-2020	% Femmes	Evolution inscriptions 2016-2017 à 2019-2020
D - Commerce, Vente et Grande distribution	Boucher-Charcutier	D1101	1	31	9,7%	-6,1%
	Boulangier-Pâtissier	D1102	1	23	30,4%	-30,3%
	Vendeur en boucherie, charcuterie et plats préparés à emporter – Préparateur en boucherie, dét. Produits frais	D1106	1	2	100,0%	0,0%
G – Hôtellerie-restauration, Tourisme, Loisirs et Animation	Cuisinier de collectivité	G1602	1	6	33,3%	0,0%
	Restaurateur	G1601	4	52	32,7%	-17,5%

Source : IFAPME 2019-2020 ; calculs IBEFE Namur

La formation qui comptabilise le plus grand nombre d'inscrits est celle de Restaurateur, proposée en 4 occurrences sur le territoire du Bassin de Namur. De manière globale, la fréquentation des formations en apprentissage est en baisse sur le territoire du Bassin de Namur par rapport à 2016-2017. Cette baisse de fréquentation est la plus marquée pour la formation au métier de Boulangier-Pâtissier. Les formations sont fréquentées majoritairement par des hommes ; à l'exception de celle de vendeur en boucherie, charcuterie et plats préparés à emporter – Préparateur de boucherie, détaillant produits frais.

### b. IFAPME – Année préparatoire à la formation de Chef d'entreprise

Famille ROME V3	Intitulé de la formation	Code(s) ROME V3	Nombre d'occurrences	Inscriptions 2019-2020	% Femmes	Evolution inscriptions 2016-2017 à 2019-2020
D -Commerce, Vente et Grande distribution	Boucher-Charcutier-Traiteur	D1101	1	12	25,0%	-55,6%
	Boulangier-Pâtissier	D1102	1	17	41,2%	41,7%

<b>G – Hôtellerie-restauration, Tourisme, Loisirs et Animation</b>	Commis – collaborateur de cuisine	G1602	2	20	50,0%	5,3%
	Garçon de restaurant	G1803	2	12	38,5%	-47,8%
	Restaurateur-Traiteur - Organisateur de banquets et réceptions	G1601	1	1	0,0%	SO

Source : IFAPME 2019-2020 ; Calculs IBEFE Namur

La formation qui comptabilise le plus grand nombre d'inscrits est celle de Commis – collaborateur de cuisine, proposée en 4 occurrences sur le territoire du Bassin de Namur. La fréquentation des formations de Boucher-Charcutier-Traiteur et de Garçon de restaurant est en baisse par rapport à 2019-2020. Le public fréquentant les formations du secteur est majoritairement masculin (excepté pour la formation de Commis-collaborateur de cuisine qui compte 50% de femmes).

### c. IFAPME – Formation de Chef d'entreprise

Famille ROME V3	Intitulé de la formation	Code(s) ROME V3	Nombre d'occurrences	Inscriptions 2019-2020	% Femmes	Evolution inscriptions 2016-2017 à 2019-2020
<b>D -Commerce, Vente et Grande distribution</b>	Boucher-Charcutier-Traiteur	D1101	1	22	9,1%	-29,0%
	Boulangier-Pâtissier	D1102	1	16	50,0%	-15,7%
<b>G – Hôtellerie-restauration, Tourisme, Loisirs et Animation</b>	Gestionnaire de Tea-room, de Snack-Bar et Taverne-Brasserie	G1801	1	7	14,3%	-12,9%
	Restaurateur – Traiteur – Organisateur de banquets	G1601	1	22	54,5%	-59,3%
	Traiteur – organisateur de banquets et de réceptions	G1602 + E1107	1	5	40,0%	SO

Source : IFAPME 2019-2020 ; Calculs IBEFE Namur

En ce qui concerne la formation de Chef d'entreprise, la fréquentation des formations dans le secteur est également en baisse. Celle-ci atteint près de 60% du nombre d'inscrits pour la formation de Restaurateur-Traiteur-Organisateur de banquets et réception mais ces tendances sont à relativiser étant donné les petits effectifs. On peut également observer globalement une majorité d'inscrits de sexe masculin.

**d. IFAPME – Formation de Coordination et d’Encadrement**

Famille ROME V3	Intitulé de la formation	Code(s) ROME V3	Nombre d’occurrences	Inscriptions 2019-2020	% Femmes	Evolution inscriptions 2016-2017 à 2019-2020
<b>G – Hôtellerie-restauration, Tourisme, Loisirs et Animation</b>	Cuisinier – Cuisinier travaillant seul	G1602	1	4	50,0%	SO
	Premier chef de rang	G1803	1	4	50,0%	SO

Source : IFAPME 2019-2020 ; Calculs IBEFE Namur

Seules deux formations de Coordination et d’Encadrement sont proposées dans le secteur sur le territoire du Bassin de Namur, avec chacune seulement 4 inscrits.

**e. Enseignement de Promotion sociale**

Secteur Enseignement de Promotion Sociale	Intitulé de la formation	Code(s) ROME V3	Nombre d’occurrences	Inscriptions (Max) 2019-2019	Nombre de stages organisés	Inscriptions épreuves intégrées	% Femmes	Evolution inscriptions sur 2 ans
<b>Hôtellerie - Alimentation</b>	Boulangier – pâtissier	ND	1	150	49	10	79,1%	56,3%
	Chocolatier – confiseur	ND	1	60	20	1	72,3%	3,4%
	Commis de cuisine	ND	1	106	92	18	56,8%	- 10,2
	Restaurateur				117	29	54,2%	
	Sommelier	ND	1	90	17	19	26,8%	-26,8%

Source : DGENORS, 2018-2019 ; Calculs IBEFE Namur

Secteur Enseignement de Promotion Sociale	Intitulé des Unités d’Enseignement	Nombre d’occurrences	Inscriptions (Max) 2018-2019	% Femmes
<b>Hôtellerie - Alimentation</b>	Alternance : compagnon gastronome – niveau 1	1	2	0,0%
	Alternance : compagnon gastronome – niveau 2	1	1	0,0%
	Approche pratique de la bistronomie	1	90	54,4%
	Art de la table : art floral	1	15	93,3%
	Bases d’une cuisine asiatique	1	42	64,3%

Biérogologie : accord mets et bières	1	15	20,0%
Biérogologie : connaissance des bières belges	1	32	6,3%
Biérogologie : connaissance des bières hors Belgique	1	7	28,6%
Biérogologie : initiation à l'étude des bières	2	47	10,6%
Biérogologie : micro-brasserie	1	45	6,7%
Chocolaterie : initiation à la réalisation des pièces artistiques et de vitrines	1	29	86,2%
Connaissance et cuisine des volailles	1	45	44,4%
Cuisine de base	1	38	55,3%
Cuisine du poisson	1	45	44,4%
Décoration de la table	1	26	100,0%
Découverte d'un métier de l'alimentation	1	327	70,6%
Découverte de la caféologie	1	5	40,0%
Découverte de la cuisine : niveau 1	2	44	43,2%
Découverte de la fabrication des glaces et des biscuits de base	1	23	78,3%
Découverte de la fabrication des sorbets et mousses glacées	1	46	78,3%
Découverte de la pâtisserie	1	43	83,7%
Découverte des champignons des bois	1	22	63,6%
Découverte des fromages de France	1	20	55,0%
Découverte des plantes sauvages comestibles	1	41	80,5%
Etude des vins de France	1	46	17,4%
Fabrication des fromages	1	27	44,4%
Initiation à l'étude des fromages	1	23	65,2%
Initiation au design pâtissier	1	19	89,5%
La cuisine sous influence méditerranéenne	1	148	54,1%
Les cocktails : réalisation et dégustation	1	61	54,1%
Les pains du monde	1	32	81,3%
Œnologie : actualisation des connaissances	1	92	17,4%
Restauration : entrées et plats de fête	1	21	42,9%
Pâtisserie fine	1	15	73,3%
Pâtisseries régionales d'Europe	1	19	100,0%
Sommellerie du thé	1	21	61,9%

Source : DGENORS, 2018-2019 ; Calculs IBEFE Namur

L'enseignement de Promotion sociale propose un large éventail de formations dans le secteur Hôtellerie-Alimentation sur le territoire du Bassin de Namur. Celles-ci accueillent un nombre important d'inscrits, majoritairement des femmes ; excepté pour la section Sommellerie et certaines Unités d'Enseignement



notamment liées à la Biérologie et à l'œnologie. La section de Boulanger-pâtissier accueille à elle-seule 150 inscrits maximum et a connu une évolution de plus de 50% de son nombre d'inscrits max. sur 2 ans.

#### **f. Centres d'Insertion socioprofessionnelle - CISP**

Famille ROME V3	Intitulé de la formation	Code(s) ROME V3	Fréquentation 2019	% Femmes	Evolution fréquentation 2017 -2019
<b>D – Commerce, Vente et Grande distribution</b>	Traitements produits alimentaires / Boulangerie – pâtisserie	D1102/D1104	7	14,3%	-56,3%
<b>G – Hôtellerie-restauration, Tourisme, Loisirs et Animation</b>	Commis de cuisine – Commis de salle - Employé polyvalent d'hôtellerie (femme et valet de chambre) – Agent de comptoir et d'accueil	G1602/G1803	39	48,7%	56,0%
	Filière professionnalisante Commis de cuisine – Commis de salle	G1602/G1803	89	46,1%	32,8%
	Horeca	G1602/G1803	44	50,0%	-8,3%
	Les métiers de l'Horeca	G1602/G1603/G1605/ G1801/G1803	35	48,6%	-5,4%
<b>K – Services à la personne et à la collectivité</b>	Formation à l'autonomie : nettoyage et petite restauration	K1304/G1602/G1603/K2204	57	100,0%	1,8%

Source : SPW, 2019

Depuis 2019, une nouvelle filière de formation a été créée à Mettet pour le métier de Préparateur de boucherie. Les données concernant sa fréquentation ne sont pas encore disponibles.

La formation la plus fréquentée au sein des CISP pour le secteur Horeca est celle de Commis de Cuisine, Commis de salle, qui connaît une évolution positive de son nombre d'inscrits entre 2017 et 2019. A l'inverse la formation la moins fréquentée et qui connaît une évolution négative de son nombre d'inscrits est celle de Boulanger-pâtissier.

Remarque : la formation à l'autonomie : nettoyage et petite restauration est exclusivement réservée à un public féminin.

**g. Forem**

Le Forem ne propose aucune formation en gestion propre dans le secteur Horeca & Métiers de Bouche sur le territoire du Bassin de Namur.

En gestion partenariale, il collabore dans le cadre d'une convention sectorielle spécifique avec le Centre wallon de Formation et de Perfectionnement du secteur Horeca : 8 contrats de formation conclus en 2020 (37,5% de femmes).

**h. Centres de formation et d'insertion socioprofessionnelle adaptés AVIQ**

Secteur	Code(s) ROME V3	Fréquentation 2019	% Femmes	Evolution Fréq. 2018-2019
G – Hôtellerie, Restauration, Tourisme, Loisirs et Animation	G16 – Production culinaire	15	53,33%	-21,1%
	G18 – Service (en restauration)	7	57,14%	-46,2%

Source : AVIQ, 2019

Deux formations sont proposées dans le secteur Horeca à destination d'un public spécifique de personnes reconnues par l'AVIQ sur le territoire du Bassin de Namur. Celles-ci ont connu une évolution négative de leur fréquentation entre 2018 et 2019.

## **2.4. Centres de Technologies Avancées, Centres de Compétence et Centres de formation sectoriels**

### **Centres de Technologies Avancées (CTA)**

5 Centres de Technologies Avancées sont actifs dans le secteur de l'hôtellerie-alimentation :

- **CTA en Gestion hôtelière (Namur)** : test de logiciels de gestion de réservation multilingues, acquisition de savoir-être et professionnalisme dans l'accueil et la réception en milieu hôtelier.
- **CTA Formations dans le domaine de l'agro-alimentaire (Tournai)** : mini-usine de chocolaterie-biscuiterie, module de formation cuisine de collectivité et module de formation charcutier-salaisonier.

- **CTA Expertise scientifique au service des métiers de l'alimentation (Libramont)** : découverte, analyse et compréhension des processus de transformation des aliments. Découverte, à l'aide de matériel de pointe, de nouvelles tendances, de nouveaux accords de goût.
- **CTA en Hôtellerie – Bases du futur des métiers de bouche (Liège)** : initiation aux nouvelles pratiques et techniques culinaires (cuisson basse température, cuisine moléculaire, etc.)
- **CTA Boulangerie – Chocolaterie – Pâtisserie – Glacerie – Restauration et salle (Bruxelles)** : fabrication de pralines artisanales, utilisation d'une sorbetière, découpe d'un produit de pâtisserie, etc.

### Centres de compétence

- **EPICURIS à Villers-le-Bouillet** : Il est le Centre de compétence dédié aux métiers de bouche et propose des formations dans les secteurs de la Boucherie, de la Boulangerie-pâtisserie, de la Restauration de collectivité et de l'Industrie alimentaire.
- **Forem FormAlim (Verviers et Mouscron)** : ce Centre de compétence met en place des formations dans le secteur de l'industrie alimentaire. Il constitue aussi un pôle de veille, d'information et de sensibilisation sur les qualifications, métiers et techniques attendues par le secteur. Situées au cœur de zones à forte densité d'entreprises alimentaires, ses deux implantations offrent un total de 1500 m<sup>2</sup> d'ateliers, soit 5 halls didactiques. Exemples de formation : Opérateur de ligne de production en industrie alimentaire, Conducteur de ligne de production en industrie alimentaire, ...

*Remarque : le Centre de compétence Forem FormAlim a été fortement touché par les inondations mi-juillet 2021, a été fermé pour une durée indéterminée.*

### Centres de formation sectoriels

- **Alimento** regroupe les services sectoriels gérés par les partenaires sociaux qui sont proposés aux travailleurs et aux employeurs de l'industrie alimentaire (CP 118 et CP 220) : les fabriques de biscuits, les brasseries et les producteurs de boissons rafraîchissantes, le secteur laitier et l'industrie de transformation de la viande. Il propose des formations dans de multiples domaines : technologie alimentaire, sécurité alimentaire, boulangerie-pâtisserie, viandes,...
- **Horeca Forma Wallonie** est le centre de formation et de perfectionnement du secteur Horeca du Fonds sectoriel Horeca dédié pour la Wallonie. Il a été créé à l'initiative des partenaires sociaux de la Commission Paritaire 302 et a pour mission d'organiser, coordonner et proposer des formations qui répondent aux besoins des travailleurs et des futurs travailleurs du secteur Horeca en leur offrant la possibilité de se perfectionner, de se mettre

à jour, d'élargir leurs connaissances avec un transfert direct du savoir dans le quotidien du travail. Horeca Forma Wallonie organise notamment, en partenariat avec le Forem, des formations qualifiantes aux métiers de l'Horeca en cuisine, salle, bar, réception d'Hôtel ou dans le Housekeeping (Femme ou Valet de Chambre).

## 2.5. Validation des compétences

Le territoire du Bassin de Namur compte un centre de validation des compétences spécifique dans les domaines de l'Horeca ; à savoir **HORECA Formation Wallonie asbl, situé à Jambes**. Il propose une offre de Validation des compétences pour les métiers suivants : Barman, Cuisinier travaillant seul, Premier chef de rang, Réceptionniste en hôtellerie et Serveur restaurant.

Les autres offres de validation des compétences dans les secteurs de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Métiers de bouche sont les suivantes :

Métiers	Code Rome V3	Unités de compétence	Lieux de validation
<b>Aide-cuisinier en collectivité</b>	G1602	AIDCUISCO : Participer à toutes les tâches de cuisine de collectivité avant, pendant et après le service	Centre Epicuris (IFAPME) – Villers-le-Bouillet
<b>Barman</b>	G1801	BARM1 : Préparer, conseiller et servir des boissons simples, composées et des cocktails. Participer à la gestion du bar	- Centre Epicuris (IFAPME) – Villers-le-Bouillet - Centre de validation bruxellois des métiers de l'Horeca – Anderlecht - HORECA Formation Wallonie asbl - Jambes
<b>Conducteur de ligne de production en industrie alimentaire</b>	H2102	CLPIA1 : Conduire une ligne de production alimentaire	Centre de compétence Forem – FormAlim - Verviers
<b>Cuisinier travaillant seul</b>	G1602	CUIS1 : Réaliser un menu simple. CUIS2 : Réaliser un menu élaboré. CUIS3 : Réaliser une carte complexe en incluant le travail des commes et en gérant la partie administrative de la cuisine	HORECA Formation Wallonie asbl - Jambes
<b>Découpeur-désosseur</b>	D1101	DECDES1 : Découper et désosser des bovins ou chevalins.	Centre Epicuris (IFAPME) – Villers-le-Bouillet

		<p>DECDES2 : Découper et désosser des porcins.</p> <p>DECDES3 : Découper et désosser des ovins ou caprins.</p> <p>DECDES4 : Découper et désosser des gibiers et volailles</p>	
<b>Opérateur de production en industrie alimentaire</b>	H2102	OPIA1 : Participer à la conduite d'une ligne de production alimentaire	Centre de compétence Forem – FormAlim - Verviers
<b>Ouvrier boulanger-pâtissier</b>	D1102	<p>BOULPAT1 : Réaliser des produits de boulangerie.</p> <p>BOULPAT2 : Réaliser des produits de pâtisserie</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Centre Epicuris (IFAPME) – Villers-le-Bouillet</li> <li>- Centre IFAPME Luxembourg – Libramont</li> <li>- Centre de validation des compétences de l'Enseignement de Promotion Sociale de la région de Bruxelles-Capitale pour les métiers de bouche - Anderlecht</li> </ul>
<b>Premier chef de rang</b>	G1803	CHEFRANG1 : Coordonner et superviser le travail en salle, de la mise en place à la fin du service	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Centre Epicuris (IFAPME) – Villers-le-Bouillet</li> <li>- Centre de validation bruxellois des métiers de l'Horeca – Anderlecht</li> <li>- HORECA Formation Wallonie asbl - Jambes</li> </ul>
<b>Préparateur -vendeur en boucherie</b>	D1101/D1106	<p>PVBOUCH1 : Préparer des produits de boucherie.</p> <p>PVBOUCH2 : Vendre des produits de boucherie</p>	Centre Epicuris (IFAPME) – Villers-le-Bouillet
<b>Réceptionniste en hôtellerie</b>	G1703	<p>RECPHOT1 : Accueillir, accompagner le client, répondre aux demandes de réservations et procéder au check in et au check out en français et en anglais.</p> <p>RECPHOT2 : Accueillir, accompagner le client, répondre aux demandes de réservations et procéder au check in et au check out en français, anglais et dans une autre langue étrangère</p>	HORECA Formation Wallonie asbl - Jambes
<b>Serveur de restaurant</b>	G1801/G1803	SERV1 : Assurer le service en salle	- Centre Epicuris (IFAPME) – Villers-le-Bouillet

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Centre de validation des compétences de l'Enseignement de Promotion Sociale de Huy-Waremme - Huy</li> <li>- Centre IFAPME de Charleroi – Gilly</li> <li>- Centre de validation bruxellois des métiers de l'Horeca – Anderlecht</li> <li>- HORECA Formation Wallonie asbl - Jambes</li> </ul>
--	--	--	---

Source : <https://www.validationdescompetences.be/>

Globalement, pour l'ensemble du dispositif de validation des compétences en Belgique francophone, 4.502 épreuves de validation ont été organisées au cours de l'année 2019. Celles-ci concernaient 53 métiers différents. Durant l'année 2020, 2.026 épreuves ont été organisées et 46 métiers différents proposés à la validation des compétences. Cette diminution s'explique par l'impact du covid-19 sur les activités des centres de validation.

**3 nouveaux métiers ont toutefois été mis en œuvre en 2020, dont ceux d'Aide-cuisinier en collectivité et de Cuisinier travaillant seul.**

Nombre d'épreuves par métier et taux de réussite (2019-2020) pour les métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Métiers de bouche (Source : Validation des compétences. Rapport d'activité 2020. Défis, transitions et nouveaux projets au service des publics. Consortium de validation des compétences) :

Métiers	Nombre d'épreuves 2019	% Réussite 2019	Nombre d'épreuves 2020	% de réussite 2020
Ouvrier boulanger-pâtissier	137	89,8%	152	88,8%
Préparateur-vendeur en boucherie	138	89,9%	90	100,0%
Découpeur-déossoyeur	102	74,5%	52	96,2%
Aide-cuisinier en collectivité	-	-	27	82,5%
Serveur restaurant	7	85,7%	17	88,2%
Cuisinier travaillant seul	-	-	11	100,0%
Barman	11	81,8%	9	77,8%
Premier chef de rang	5	100,0%	-	-
Opérateur de production en industrie alimentaire	13	92,3%	-	-

**En 2020, les métiers d'Ouvrier boulanger-pâtissier (152 épreuves) et de Préparateur-vendeur en boucherie (90 épreuves) sont dans le top 5 des métiers les plus validés.** Pour les métiers d'Aide-cuisinier en collectivité, de Serveur restaurant, de Cuisinier travaillant seul, de Barman, de Premier chef de rang et d'Opérateur de production en industrie alimentaire, le nombre d'épreuves de validation organisées par année pour l'ensemble du territoire de la Belgique francophone reste en revanche relativement faible.

Parmi les personnes ayant passé l'ensemble des épreuves reprises dans le tableau ci-dessus, seules 6 résidaient sur le territoire du Bassin de Namur (attention, une personne peut passer plusieurs épreuves). Toutes se sont inscrites à des épreuves de validation au sein du Centre Epicuris à Villers-le-Bouillet, pour le métier d'**Ouvrier boulanger-pâtissier**.

**A ces chiffres doivent toutefois être ajoutés des épreuves de validation en entreprise organisées pour les métiers de Conducteur de ligne de production en industrie alimentaire (7 épreuves organisées en 2020 pour l'ensemble du territoire de la Belgique francophone, 100,0% de réussite) et d'Ouvrier boulanger-pâtissier (7 épreuves, 100,0% de réussite) ; ainsi que les titres délivrés via le processus de Reconnaissance des Acquis de Formation** (données uniquement disponibles pour l'ensemble de la Belgique francophone) :

- **Ouvrier boulanger-pâtissier : 156 titres**
- **Serveur restaurant : 9 titres**
- **Opérateur de production en industrie alimentaire : 9 titres**
- **Premier chef de rang : 3 titres.**

### 3. Thématiques communes : métiers prioritaires pour le développement de la programmation de l'offre et recommandations

Les « **thématiques communes** » sont un ensemble d'orientations émises par les IBEFE dans l'intention de développer l'offre d'enseignement et de formation professionnelle sur leur territoire en favorisant l'ajustement de l'offre existante aux besoins socio-économiques de chaque Bassin, en veillant à l'évolution des qualifications et compétences requises sur le marché du travail et en proposant des parcours d'enseignement et de formation complets et cohérents pour tous les publics.

Les thématiques communes sont composées de :

- une liste des métiers prioritaires pour le développement de la programmation de l'offre : métiers prioritaires à créer et à maintenir ;
- des recommandations sur des métiers, ainsi que sur d'autres enjeux transversaux et globaux : adaptation du contenu ou de la pédagogie de certaines offres, orientation et promotion des métiers, places de stages et alternance, partage des équipements pédagogiques, etc.

#### Liste des métiers prioritaires à créer et à maintenir

Vous trouverez ci-dessous la liste des métiers prioritaires de l'Instance Bassin EFE de Namur.

- **Métiers prioritaires pour la création de nouvelles offres**  
L'IBEFE formule une « recommandation de création » lorsque l'offre actuelle d'enseignement et/ou de formation est estimée insuffisante ou mal répartie géographiquement pour couvrir les besoins socio-économiques du territoire ou que les parcours de formation sont estimés incomplets. Il est alors recommandé la création d'offres nouvelles ou supplémentaires.
- **Métiers prioritaires pour le maintien d'offres de formation et d'enseignement**  
L'IBEFE formule une « recommandation de maintien » lorsque l'offre d'enseignement et/ou de formation existante est suffisante et nécessaire pour assurer la continuité des parcours de formation, l'équilibre géographique de l'offre et pour couvrir les besoins socio-économiques identifiés dans le bassin ; Dans le cas où une offre d'enseignement ou de formation disparaît, l'IBEFE soutient la création d'une nouvelle offre équivalente.



**Formation initiale** : ensemble de formations destinées à un public en âge d'obligation scolaire et/ou jeunes adultes (enseignement ordinaire de plein exercice et en alternance, enseignement spécialisé et apprentissage IFAPME). TQ = enseignement technique de qualification et P = enseignement professionnel. PE = plein exercice et Alt. = alternance.

**Formation pour adultes** : ensemble de formations destinées à un public n'étant plus en obligation scolaire et/ou ayant terminé ou arrêté un parcours de formation initiale (Enseignement de Promotion sociale, formation en chef d'entreprise IFAPME, Forem, CISP, Centres de Formation et d'Insertion SocioProfessionnelle Adaptés).

Remarque : Dans les tableaux ci-dessous, les métiers sont classés sur base de la nomenclature Rome V3.

ROME V3	Métiers prioritaires	Formation initiale	Formation pour adultes	Recommandations / Commentaires
<b>D – COMMERCE, VENTE ET GRANDE DISTRIBUTION</b>				
D1101- D1103-	Boucher-charcutier	<b>Maintenir</b>	<b>Créer</b>	<p>Malgré la pénurie de main d'œuvre récurrente pour ce métier (plus de 150 offres d'emploi recensées pour le territoire du Bassin de Namur en mars 2021 et une cinquantaine seulement de DEI positionnés sur ce métier dans la réserve de main d'œuvre, dont moins de 40 en profession principale) , il n'est pas utile de créer de nouvelles occurrences pour la formation de Boucher-charcutier au niveau de l'enseignement (d'autant plus qu'une nouvelle option Artisan boucher-charcutier a été ouverte cette année à Namur de manière expérimentale). Le problème se situe au niveau du manque de candidats. Il y a une véritable crise de vocation pour ce métier qui n'attire plus les jeunes.</p> <p>En revanche, certains adultes qui sont sans emploi depuis un certain temps, des personnes arrivant au bout d'un parcours d'intégration et dont la priorité et avant tout de trouver ou retrouver un travail sont intéressés par le métier de Boucher-charcutier. Le CEFO Namur et un établissement d'enseignement du territoire ont relayé plusieurs demandes d'adultes en recherche d'une formation à ce métier.</p> <p><b>Recommandation est donc faite de créer à Namur (une offre de formation de Boucher-charcutier est déjà proposée par le Centre de formation de l'IFAPME de Dinant) une nouvelle offre de formation pour adultes pour le métier de boucher-charcutier.</b> Pour ce faire, plusieurs pistes peuvent être investiguées. Exemple : collaboration avec l'ITCA Suarlée et son CEFA ou avec Epicuris (camion de formation).</p>
D1102-	Boulangier	<b>Maintenir</b>	<b>Maintenir</b>	Malgré une tension récurrente pour ce métier en Wallonie et plus particulièrement sur le territoire du Bassin de Namur (141 opportunités d'emploi recensées en 2020 pour le Bassin de Namur et un nombre inférieur à 50 DEI positionnés sur ce métier comme profession

D1104 -	Pâtissier	<i>Maintenir</i>	<i>Maintenir</i>	<p>principale dans la réserve de main d'œuvre), il n'est pas utile de créer de nouvelles occurrences pour la formation de Boulanger-pâtissier. Le problème se situe au niveau du manque de candidats en grande partie dû aux conditions de travail (salaires, mobilité, horaires). Une partie des jeunes qui terminent leurs études dans ce métier reprennent une autre formation par la suite.</p> <p>Une offre de formation pour adultes existe déjà à Namur (Enseignement de Promotion sociale), Dinant (IFAPME) et Doische (CISP). Les sessions de formation proposées à Namur en journée pour un public de demandeurs d'emploi ne sont pas complètes.</p>
D1105 -	Poissonnier	<i>Maintenir</i>		<p>Une seule formation au métier de Poissonnier existe sur le territoire du Bassin de Namur. Celle-ci répond au besoin des grandes surfaces qui étaient amenées auparavant à engager des personnes qu'elles devaient former « sur le tas » et notamment des bouchers. L'option attire peu les jeunes, même s'ils sont engagés rapidement au terme de celle-ci.</p>
<b>G – HÔTELLERIE-RESTAURATION, TOURISME, LOISIRS ET ANIMATION</b>				
G1501-	Employé d'étage (Housekeeping)		<i>Maintenir</i>	<p><b>Dans le secteur de l'Hôtellerie</b>, la Wallonie était un peu à la traîne ces dernières années, avec beaucoup de petites structures familiales dont le nombre de chambres était trop peu élevé pour qu'elles soient rentables. Il y a eu récemment la construction de plus grandes structures, avec notamment l'implantation de grands groupes hôteliers internationaux (ex. à Liège, Mons, Verviers).</p> <p>A ce moment, il y a eu une demande importante pour le housekeeping. HorecaForma Wallonie organise des formations dans le domaine, ainsi que le CFP Mosan (Dinant). Celles-ci ne sont pas très longues et permettent de mettre à l'emploi un public un peu plus international, parfois un peu plus précarisé. Mais <b>les métiers du housekeeping sont extrêmement pénibles</b>. Il y a une pression très forte pour terminer le nettoyage des chambres dans un timing bien précis. Il y a donc <b>pas mal de turn over et ces fonctions sont toujours en demande</b> ; notamment suite à la pandémie liée au Covid qui a engendré la nécessité de procéder à la désinfection des chambres. Pour l'ensemble de la Wallonie, le Forem comptabilise entre 200 et 300 offres pour les fonctions du housekeeping (personnes qui s'occupent du nettoyage des chambres et Gouvernants, qui gèrent les équipes) par année.</p>
G1503-	Gouvernant d'étage (Housekeeping)			<p>Le profil de certification pour ce métier a été rédigé sur base du nouveau profil du SFMQ. L'option va pouvoir être ouverte au sein de l'enseignement. Le nombre d'offres d'emploi diffusées sur le territoire du Bassin de Namur pour ce métier est toutefois très limité (3 offres en 2019 et 2 en 2020). Horeca Forma Wallonie propose des formations dans le domaine. Il n'est donc pas utile de créer une nouvelle offre pour ce métier.</p>
G1601-	Chef de cuisine	<i>Maintien</i>	<i>Maintien</i>	<p>Le métier de Chef de cuisine était repris comme étant en pénurie dans les listes du Forem 2019 et 2020 et en tension qualitative (conditions de travail et profils des candidats) en 2018 et 2020. Il est sorti de la liste wallonne des métiers en difficulté de recrutement en 2021.</p>

				Même si le volume annuel d'offres d'emploi recensées pour ce métier n'est pas très élevé sur le territoire du Bassin de Namur, le nombre de DEI positionnés sur ce métier est également très faible. Par ailleurs, le métier de Chef de cuisine présente un volume important de travailleurs de plus de 50 ans ; ce qui implique un risque de besoin accru de main d'œuvre dans les années à venir <sup>10</sup> .
G1601-	Chef de cuisine de collectivité	<b>Maintien</b>		Le Forem n'a comptabilisé que 5 opportunités d'emploi en 2019 et 8 en 2020 pour ce métier sur le territoire du Bassin de Namur mais aucune offre de formation pour adulte n'a été répertoriée pour celui-ci. Une seule option est proposée dans l'enseignement secondaire, à Namur. Elle est peu fréquentée.
G1062-	Cuisinier, Chef de partie, 1 <sup>er</sup> Commis, Commis de cuisine, Cuisinier de collectivité	<b>Maintien</b>	<b>Maintien</b>	Les opportunités d'emploi pour les métiers de Cuisinier et de Commis de cuisine sont très nombreuses dans le Bassin de Namur (la fonction de Cuisinier était en pénurie quantitative au niveau wallon en 2019 et 2020 et est en tension qualitative depuis plusieurs années : conditions de travail difficiles et expérience des candidats jugée trop faible) : près d'une centaine ont été répertoriées en 2020, respectivement pour chacun de ces métiers et ce malgré la crise sanitaire liée au Covid-19. Les offres d'enseignement et de formation qui y mènent sont suffisantes et bien réparties géographiquement sur tout le territoire et la réserve de main d'œuvre pour ceux-ci est également importante mais les arrêts d'activités lors des confinements ont entraîné certains professionnels à s'orienter vers d'autres secteurs et le métier de Cuisinier présente un volume important de travailleurs de plus de 50 ans ; ce qui implique un risque de besoin accru de main d'œuvre dans les années à venir <sup>10</sup> . Une 7 <sup>ème</sup> année Complément en techniques spécialisées de restauration (7P) a par ailleurs été créée il y a trois ans avec succès pour compléter l'offre proposée sur le territoire (cf. thématiques communes 2018 de l'IBEFE Namur). Il est important de la maintenir.
G1603-	Equipier polyvalent de restauration, Employé de restauration rapide, de friterie, de cantine,...			La réserve de main d'œuvre pour ce métier est suffisante pour répondre aux besoins locaux d'emploi. Aucune difficulté de recrutement n'a été relayée concernant ce métier.
G1703-	Réceptionniste en hôtellerie	<b>Créer</b>		Les offres d'emploi sont peu nombreuses pour ce métier (le volume d'offres d'emploi pour ce métier est de l'ordre de 170 à 200 offres par année pour l'ensemble de la Wallonie. Seules 20 offres ont été comptabilisées pour le Bassin de Namur en 2020) et les candidats sont en nombre suffisant pour y répondre mais un manque de compétences est constaté et en particulier de compétences linguistiques : anglais et surtout le néerlandais. Il faut aussi distinguer l'accueil de jour et l'accueil de nuit. Les deux profils sont différents car durant la nuit, les réceptionnistes sont amenés à être moins en contact avec les clients et à effectuer d'autres tâches périphériques tels que de l'encodage de comptabilité, s'occuper de la sécurité de l'hôtel,...

<sup>10</sup> Source : *Métiers en tension de recrutement en Wallonie. Liste des métiers/fonctions critiques et en pénurie (Hors métiers de l'enseignement) 2020. Le Forem, Veille analyse et prospective du marché de l'emploi.*

				Il n'existe pas encore d'offre d'enseignement ni de formation pour ce métier dans le Bassin (excepté en formation pour le personnel du secteur) et le CTA en accueil hôtelier de Namur est un outil qui pourrait être utilisé pour développer les compétences en langue des candidats. Le profil de certification pour ce métier a été rédigé sur base du nouveau profil du SFMQ. L'option va pouvoir être ouverte au sein de l'enseignement. Il serait intéressant de la proposer sur le territoire du Bassin de Namur.
G1801-	Barman, Serveur de bar, brasserie	Maintien	Maintien	Les besoins en compétences pour l'exercice du métier de Barman évoluent. Les employeurs recherchent de plus en plus des candidats qui se démarquent des serveurs de bar, brasserie par des compétences plus pointues dans des domaines particuliers. Exemples : être spécialiste des bières ou des cocktails, effectuer des manipulations plus compliquées, pouvoir expliquer les ingrédients utilisés, ... L'offre actuelle d'enseignement et de formation pour les métiers de Barman (une nouvelle option de Barman (7TQ) a notamment été mise en place cette année à Namur. Le nombre de jeunes intéressés par celle-ci est limité car la formation comporte des langues) et de Serveur de bar, brasserie est suffisante pour répondre aux besoins ; d'autant plus que ceux-ci ne sont pas nombreux (25 opportunités d'emploi pour le territoire du Bassin de Namur pour le métier de Barman en 2020 et 33 pour celui de Serveur de bar, brasserie).
G1803-	Commis de salle, Serveur de restaurant			Pour ce métier pour lequel les opportunités d'emploi sont nombreuses, la réserve de main d'œuvre est également importante. L'offre d'enseignement et de formation proposée sur le territoire est diversifiée et suffisante pour couvrir l'ensemble des besoins et bien répartie géographiquement.
G1803-	Buffetier, Serveur au comptoir			Le nombre d'opportunités emploi enregistrées en 2020 pour ce métier a fortement augmenté par rapport à 2019 (120 offres pour le territoire du Bassin de Namur en 2020 et aucune en 2019). Il s'agit probablement d'un effet de la crise sanitaire et du développement des activités de « take away » lors de la fermeture des restaurants. Aucune difficulté de recrutement n'a toutefois été relayée pour ce métier.
G1804-	Sommelier	Maintien	Maintien	L'offre existante, tant au niveau de l'enseignement, que de la formation professionnelle, est suffisante et nécessaire pour couvrir les besoins, peu nombreux pour ce métier (seules 3 offres répertoriées en 2020 pour le territoire).
<b>H – INDUSTRIE</b>				
H2101-	Abatteur, Découpeur-désosseur, Trancheur-portionneur, Préparateur de viandes			Aucune offre d'emploi n'a été répertoriée sur le territoire du Bassin de Namur pour les métiers de la grappe de la transformation des viandes en 2020. Ces métiers n'attirent par ailleurs que peu de candidats et il existe sur notre territoire des offres de formation en boucherie.

H2102-	Conducteur de ligne de production en industrie alimentaire (CLPIA)	<b>Créer</b>		<p>La région de Namur n'est pas la plus porteuse en termes d'opportunités d'emploi dans le secteur de l'Industrie alimentaire. Il s'agit principalement des régions de Tournai, de Verviers et de Huy . En 2020, seules 28 offres d'emploi ont été répertoriées pour le métier de Conducteur de ligne de production en industrie alimentaire. Par ailleurs, le nombre de demandeurs d'emploi positionnés sur ce métier dans la réserve de main d'œuvre semble suffisant pour répondre aux besoins.</p> <p>Pour l'année scolaire 2022-2023, une nouvelle option relative à ce métier pourra être organisée au sein de l'enseignement secondaire. Etant donné qu'aucune autre offre n'est proposée sur le territoire du Bassin de Namur, il serait intéressant d'en créer une.</p>
H2102-	Opérateur de production en industrie alimentaire (OPIA)	<b>Créer</b>	<b>Maintenir</b>	<p>Si le nombre d'offres d'emploi pour le métier d'Opérateur de production est élevé au sein du Bassin de Namur (132 offres comptabilisées en 2020), la réserve de main d'œuvre est aussi importante. Le métier fait l'objet de pas mal de turn over ; lié aux conditions de travail (même si celles-ci se sont améliorées). Exemple : travail à pauses.</p> <p>L'option OPIA sera programmable dès la rentrée 2021-2022 dans l'enseignement. Il serait intéressant d'en créer une.</p>
H2102-	Pilote des installations en industrie alimentaire (PIIA)		<b>Créer*</b>	<p>Ce métier est en tension et en pénurie de main d'œuvre cette année, même si le nombre d'offres d'emploi répertoriées pour celui-ci sur le territoire du Bassin de Namur est peu élevé (une dizaine par année). Ce profil de qualification nécessite préalablement l'acquisition des compétences du profil de Conducteur de ligne (CLPIA). * Créer éventuellement dans le cadre de la formation continue.</p>

### 3.1. Recommandations

---

#### Orientation, promotion des métiers, promotion des filières techniques et professionnelles

- 1 Les demandeurs d'emploi ne sont pas intéressés à s'inscrire dans des formations de longue durée (2 à 3 ans). Ils ne sont pas toujours conscients de la nécessité de développer leurs compétences. Le métier de boucher-charcutier est victime d'une « crise des vocation ». Une partie des jeunes qui terminent leurs études en boulangerie-pâtisserie se dirigent vers d'autres formations, lorsqu'ils se rendent compte des difficultés liées à l'exercice du métier (ex. horaires, déplacements qui impliquent la possession d'un véhicule personnel,...) et par ailleurs, certains jeunes ayant terminé leurs études dans d'autres options et obtenu un CESS s'inscrivent par la suite dans une option en vue d'obtenir une formation complémentaire en boulangerie.

Il est donc recommandé de **développer des modules courts d'orientation et d'accroche en vue de faire découvrir les réalités et contraintes des métiers des secteurs de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Métiers de bouche, avant les entrées en formation professionnelle ou les choix d'options dans l'enseignement.**

#### Autres : mobilité

- 2 Mettre en place des actions spécifiques en vue de travailler la mobilité avec les élèves et personnes en formation dans différents métiers (exemple : les métiers de l'Horeca, les Métiers de Bouche, les métiers de l'Industrie alimentaire), en étant attentif à travailler sur plusieurs formules et modes de déplacement. Donner les moyens aux personnes d'obtenir à la fois leur permis théorique et leur permis pratique (en privilégiant si possible l'acquisition de celui-ci à coût réduit).

## ANNEXES

**Récapitulatif Options de Base Groupées (OBG) – Enseignement de plein exercice et en alternance****3<sup>ème</sup> degré - Enseignement de plein exercice et alternance article 49**

Code	Option	Secteur	Forme	CPU	Qualification	Attestation de compétences
4118	Hôtelier-restaurateur	Hôtellerie-Alimentation	TQ		X	
4128	Cuisinier de collectivité	Hôtellerie-Alimentation	P		X	
4131	Restaurateur	Hôtellerie-Alimentation	P	OUI	X	
4205	Boucher-charcutier	Hôtellerie-Alimentation	P		X	
4310	Boulangier-pâtissier	Hôtellerie-Alimentation	P		X	
9310	Technicien des industries agro-alimentaire	Hôtellerie-Alimentation	T		X	
9312	Opérateur de production des industries agro-alimentaire	Hôtellerie-Alimentation	P		X	

**7<sup>èmes</sup> années**

Code	Option	Secteur	Forme	CPU	Qualification	Attestation de compétences
4120	Sommelier	Hôtellerie-Alimentation	P		X	
4121	Complément en hôtellerie européenne	Hôtellerie-Alimentation	TQ			X
4122	Complément en accueil et réception en milieu hôtelier	Hôtellerie-Alimentation	TQ			X
4123	Complément en cuisine internationale	Hôtellerie-Alimentation	P			X
4124	Complément en techniques spécialisées de restauration	Hôtellerie-Alimentation	P			X
4125	Traiteur-organisateur de banquets et de réceptions	Hôtellerie-Alimentation	P		X	
4126	Chef de cuisine de collectivité	Hôtellerie-Alimentation	P		X	

4127	Responsable d'équipe(s) en chaînes de restauration	Hôtellerie-Alimentation	P		X	
4128	Cuisinier de collectivité	Hôtellerie-Alimentation	P		X	
4130	Barman/Barmaid	Hôtellerie-Alimentation	TQ	CPU	X	
4207	Patron boucher-charcutier-traiteur	Hôtellerie-Alimentation	P		X	
4311	Chocolatier-Confiseur-Glacier	Hôtellerie-Alimentation	P		X	
4312	Patron boulanger-pâtissier-chocolatier	Hôtellerie-Alimentation	P		X	
4405	Gestionnaire de cuisine de collectivités	Hôtellerie-Alimentation	TQ		X	
9101	Complément en techniques spécialisées de production des entreprises agroalimentaires	Sciences appliquées	P			X

### Enseignement en alternance article 45

Code	Option	Secteur	CPU	Qualification	Attestation de compétences
2024	Opérateur de production en industrie alimentaire (OPIA)	Industrie	OUI	X	
4001	Commis de cuisine	Hôtellerie-Alimentation		X	
4004	Découpeur-déossoyeur	Hôtellerie-Alimentation		X	
4010	Préparateur en boucherie – Vendeur en boucherie-charcuterie et plats préparés à emporter	Hôtellerie-Alimentation		X	
4011	Commis de cuisine de collectivité	Hôtellerie-Alimentation		X	
4012	Garçon/serveuse de restaurant	Hôtellerie-Alimentation	OUI	X	
4013	Agent de fabrication du secteur alimentaire (AFA)	Hôtellerie-Alimentation	OUI	X	
9002	Assistant opérateur des industries agroalimentaires	Sciences appliquées		X	

### Formations organisées à titre expérimental



Code	Option	Secteur	CPU	Qualification	Attestation de compétences
4208	Artisan Boulanger-pâtissier	Hôtellerie-Alimentation	OUI	X	
4313	Artisan Boucher-charcutier	Hôtellerie-Alimentation	OUI	X	

Ces formations sont organisées en CPU 4-5-6 depuis l'année scolaire 2019-2020, à titre expérimental et réservé à certains établissements sélectionnés par le Gouvernement. Il n'y a pas de profil SFMQ pour celles-ci.

#### **Formations organisées dans le cadre d'une mesure d'urgence (alternance)**

Code	Option	Secteur	CPU	Qualification	Attestation de compétences
2022	Technicien conducteur de ligne de production alimentaire	Hôtellerie-Alimentation			X
4014	Gouvernant d'étage	Hôtellerie-Alimentation			X
4015	Poissonnier	Hôtellerie-Alimentation			X

**Instance Bassin Enseignement qualifiant Formation Emploi (IBEFE) de Namur**

Boulevard du Nord, 4 – 5000 Namur

<https://www.bassinefe-namur.be>

[ibefe.namur@forem.be](mailto:ibefe.namur@forem.be)

Août 2021

**Analyse et rédaction :**

Françoise MICHIELS



**BASSIN EFE**

INSTANCE BASSIN ■ ENSEIGNEMENT QUALIFIANT ■ FORMATION ■ EMPLOI

**NAMUR**

