

Dans le secteur Horeca

COMMIS DE CUISINE : L'OPPORTUNITÉ D'APPRENDRE AUPRÈS DES PLUS GRANDS

Benoît VAN DEN BRANDEN est le chef de Cuisinémoi, le seul restaurant étoilé de Namur. Le métier de commis de cuisine, il le connaît sur le bout des ongles...

Commis, c'est avant tout un passage obligé pour quiconque veut un jour prétendre à de grandes responsabilités derrière les fourneaux. Mais que fait-il exactement? Point commun à la majorité des restaurants, le commis est une précieuse petite main qui lave, épluche, découpe, hache et cuit les légumes. D'un restaurant à l'autre, il peut être amené à effectuer d'autres tâches comme réceptionner et contrôler les marchandises, nettoyer les poissons, préparer des sauces de base, des entrées (salades, potages, etc.) ou s'occuper des garnitures.

«*Ses qualités sont le courage, la soif d'apprendre, la précision, une hygiène irréprochable, une excellente éducation, un sens de la hiérarchie et de la discipline*», décrit Benoît VAN DEN BRANDEN, chef de Cuisinémoi, seul restaurant étoilé de la capitale wallonne.

Un profil que le jeune Chef de Cuisinémoi a souvent bien du mal à dénicher.

«*Pourtant, il offre l'opportunité de pouvoir franchir la porte des cuisines des plus célèbres restaurants*». Un parcours que Benoît a lui-même emprunté au sortir de ses études en hôtellerie en travaillant comme commis auprès de grands noms comme Marc VEYRAT à Anancy. Aujourd'hui, il a son propre restaurant depuis 5 ans avec le succès que l'on connaît.



Benoît VAN DEN BRANDEN a été commis pendant plusieurs années aux côtés de grands chefs comme le Français Marc VEYRAT.

4 filières pour se former

- Pour les plus jeunes, 71 écoles secondaires organisent dès la 3^{ème} une section «Cuisine et Salle».
- La promotion sociale via les cours du soir.
- Le centre de compétence EPICURIS à Villers-le-Bouillet pour les demandeurs d'emploi.
- L'enseignement en alternance dispensé par les CEFA ou par l'IFAPME qui permet de se former dès l'âge de 15 ans.

BOUCHER : LA PÉNURIE ENRAYÉE

Le métier de boucher fut l'un des premiers sur lesquels Job Focus a concentré son attention en 2006.

Deux ans plus tard, l'action du Forem a permis d'aplanir les difficultés de recrutement que connaissait la profession.

Témoignage d'Isabelle qui a décroché un job après avoir suivi une formation au métier.



4 mois après sa formation, Isabelle signait son premier contrat.

aux grands costauds capables de porter des porcs entiers sur leurs épaules. Pourtant, au sortir de ses études, Isa-

Titulaire d'un diplôme d'humanités techniques en travaux de bureaux, Isabelle PIRE pensait le métier de boucher réservé

belle décide de répondre à une vacance de poste dans une grande maison namuroise. Là, pour la première fois, elle touche du bout du couteau au monde de la boucherie. Malheureusement, il ne s'agit que d'un intérim et Isabelle regoûte amèrement au chômage.

Cependant, la jeune Namuroise a définitivement pris goût au métier et décide sur les conseils du Forem de postuler à la formation en boucherie dispensée par le Centre de compétence Epicuris à Villers-le-Bouillet pour les demandeurs d'emploi. L'entretien s'avère fructueux et Isabelle entre alors dans un cercle

vertueux qui lui permettra au bout de 4 mois de formation d'être engagée en CDD au magasin «Match» de Wépion. Elle y a intégré une équipe de 4 femmes et 2 hommes où il règne une belle ambiance de travail. Son objectif? «Après avoir connu le chômage, je trouve que c'est un métier extrêmement gratifiant et mon plus grand souhait serait de signer un CDI à la fin de l'année», conclut Isabelle.