

Epicuris, un centre dédié aux métiers de bouche

Se former en continu est nécessaire pour rester en course

▣ Epicuris! Voilà qui convient à un centre de compétence versé dans les métiers de bouche. On s'y frotte au bien vivre!

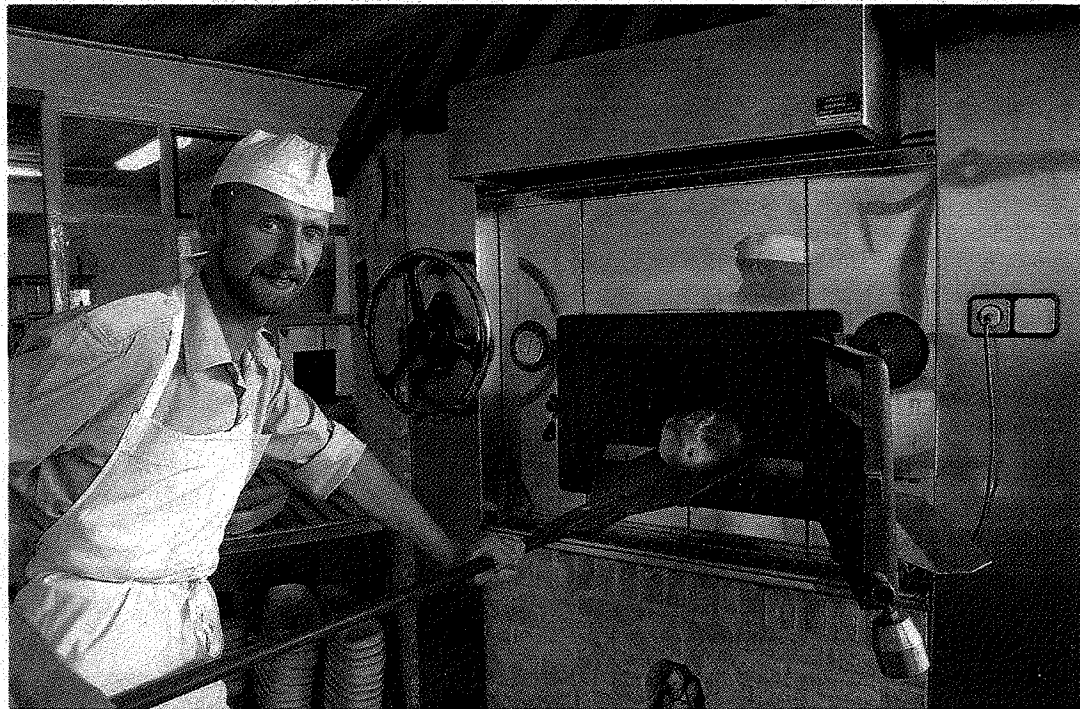
Ce centre est dédié aux professionnels de l'horeca (hôtel, res-

Job **F**ocus

taurant, café) et du secteur alimentaire, boulanger, pâtissier, confiseur, chocolatier, glacier, boucher, charcutier, traiteur, répartis au sein de 7.000 entreprises, fières de leur caractère artisanal et de la réputation de leurs produits.

LES RÈGLES CHANGENT

Si les métiers de bouche ne sont pas secoués par des révolutions technologiques en cascade, la concurrence croît, les appareils et les méthodes évoluent, notamment sous la pression de nouvelles normes d'hygiène européennes et de nouveaux impératifs environnementaux. La préparation, la cuisson, la conservation des aliments et des plats préparés ont changé. Les locaux, les équipements, l'entretien, la sécurité, les déchets, l'alimentation en eau... sont soumis à des règles strictes. La formation continue est donc indissociable



Le professionnel porte la tenue de travail, impeccable.

■ WILLY LECLERCO

de l'exercice de ces professions. Le centre forme des gens qualifiés. Il instruit les patrons, apprentis, enseignants, des nouvelles règles et de leurs implications. En matière d'hygiène, il dispense des cours aux élèves et s'adresse aussi aux demandeurs d'emploi soucieux de se reconvertir. Enfin, à la demande des secteurs, il forme aux techniques spécifiques. «

Apprendre en conservant ses allocations

■ A côté des formations continues, le centre organise une formation qualifiante de base à l'attention du demandeur d'emploi (680 heures dont 224 heures de stage), avec engagement à la clé pour celui qui

satisfait aux exigences du métier. Sous contrat Forem F70bis, le candidat conserve ses allocations sociales, reçoit une indemnité de présence, une participation aux frais de déplacement, de crèche et/ou de garderie.

SERVICES

Se tester, se former, faire valoir ses capacités

▣ Au centre Epicuris, on peut "se frotter" au métier durant un stage de découverte de 280 heures: on s'exerce en atelier, rencontre des patrons, visite des entreprises et, si l'on mord à l'hameçon, on peut suivre une formation qualifiante.

> Le centre permet aussi au travailleur, expérimenté par sa pratique mais n'ayant pas de diplôme, de faire valider ses compétences

par le biais d'exercices pratiques. Les centres Ifapme à Libramont et à La Louvière offrent le même service. Info: www.cdvc.be.

> Divers modes de formation (gratuite) s'adressent aux écoles. Et le professeur formé dans le centre peut y former ses élèves à son tour. «

EPICURIS Tél. 085 27 88 60 - Site: www.formation-epicuris.be.



Le centre Epicuris à Villers-le-Bouillet.

■ FOREM