



Découvrir et se former aux métiers de l'HoReCa

Reportée à septembre !

mercredi 2 juin 2021, par [MLSG2](#)

Découverte des métiers de l'HoReCa (commis de cuisine, commis de salle, barman, chef de rang, réceptionniste en hôtellerie, valet de chambre, etc). Visites de centres de formation et d'entreprises du secteur, témoignages de professionnels, construction et planification d'un plan d'action. En partenariat structurel avec [Cenforgil ASBL](#). Coaching prévu pendant et six mois après l'atelier.

Le prochain atelier aura lieu du 13 au 24 septembre 2021.

Contact : 02/542.63.25 - contact@mlsg.be

Prochaine sélection :

Sélection via des entretiens individuels de motivation sur rendez-vous uniquement.

Prochain atelier >>> du 13 au 24 septembre 2021.

Infos et inscriptions : au **02/542.63.21** ou par email à l'adresse suivante : contact@mlsg.be

Nombre d'inscriptions limité :

Notre atelier de 2 semaines pourra accueillir 8 personnes au maximum !

Au programme :

1. Un **accueil** : introduction du volet administratif, du cadre et amorce d'une dynamique de groupe.
2. Un **bilan professionnel et bilan de compétences** :
 - identification des compétences, des potentiels
 - inventaire des connaissances, des compétences et qualités acquise
 - identification des motivations, des centres d'intérêts, valeurs et conditions de travail préférentielles
3. Une **découverte et sensibilisation aux métiers de l'Horeca** :
 - confrontation aux réalités de travail du secteur
 - Présentation des métiers Horeca par des formateurs et des centres de formation partenaires ISP (Bruxelles formation, Horeca-bepro, Cenforgil asbl, etc.)
 - Présentation des formations Horeca en promotion sociale
 - Analyse d'offres d'emploi du secteur - Consultation et exploration de fiches métiers
 - Cours pratiques et théoriques des métiers de salles et cuisine (Avec Cenforgil asbl)

- Rencontres de professionnels du secteur
 - Visites d'entreprises du secteur (Sodexho, Hôtels, restaurant,...)
 - Visites de centres de formation du secteur
 - Cours de communication général et ciblé au secteur Horeca
4. Établissement d'un **plan d'action et construction du projet** à venir, ainsi que ses étapes intermédiaires + évaluation & construction et planification d'un plan d'action - organisation du suivi

Le programme intègre également des activités liées à l'**éducation permanente**, la socialisation, l'ouverture culturelle. Les stagiaires bénéficient d'un **coaching** tout au long du processus de formation, et jusqu'à 6 mois après.

Conditions d'admission à l'atelier

- * Etre inscrit comme demandeur d'emploi chez Actiris,
- * Avoir au moins 18 ans
- * Avoir au maximum son CESI (Certificat d'Enseignement Secondaire Inférieur).
- * Notre contrat de formation donne droit à 2€ brut /heure et au remboursement des frais de transport.

Les recommandations actuelles pour pouvoir suivre cet atelier

- * Port du masque obligatoire
- * Utilisation du gel hydroalcoolique mis à disposition
- * Respect de la distanciation sociale

Vidéo de présentation de l'atelier

P.-S.

Infos et inscriptions :

En composant le **02/542.63.21** ou en envoyant un email à l'adresse suivante : contact@mlsg.be