



Détermination ciblée Horeca

mercredi 4 janvier 2017, par [MLSG](#)

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.

Prochain atelier : du 13 au 24 février 2017.

Contact : 02/542.63.25 - dc.horeca@mlsg.be

Prochain atelier du 13 au 24 février 2017

Entretiens individuels :

Le mardi 17 janvier

Le vendredi 27 janvier

Le vendredi 03 février

Inscription aux entretiens individuels par téléphone au : **02/542.63.21**

Ou par email à l'adresse suivante : contact@mlsg.be

Les entretiens et l'atelier ont lieu dans nos locaux de la chaussée de Waterloo, 255

Objectif de l'atelier :

Il s'agit d'amener le chercheur d'emploi à faire un choix de métier éclairé et réaliste en fonction de son potentiel, de ses aptitudes, de son parcours social, scolaire et professionnel, de son contexte de vie et administratif ainsi que du cadre socio-économique dans lequel il s'inscrit.

Notre atelier comporte 4 étapes principales :

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 (Sodexo, 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.

Infos et conditions

- Être inscrit comme demandeur d'emploi chez Actiris
- Être domicilié en Région bruxelloise
- Avoir minimum 18 ans
- Savoir parler, lire et écrire le français.
- Être au maximum titulaire du CESI (Certificat d'Enseignement Secondaire Inférieur).
- Contrat de formation donnant droit à 1€ brut/heure et remboursement des frais de transport.
- L'atelier collectif dure **2 semaines** et se déroule dans nos locaux de la chaussée de Waterloo, 255 (2e étage).

P.-S.

Contact : 02/542.63.25 - dc.horeca@mlsg.be