



**Présentation les HANDREDIS**  
**24 novembre 2023**

# Historique

- Historique (EAP, EFT, CISP)
- Création de l'Asbl en 1998



# Objectifs des formations

- Mise à l'emploi, reprise d'une formation qualifiante
- Augmentation des capacités d'autonomie pour une meilleure intégration sociale
- Acquisition valorisation et identification des compétences techniques
- Apprentissage des savoirs-être inhérents à toute activité professionnelle
- Accompagner le stagiaire à :
  - Etablir un projet professionnel réaliste
  - Devenir ACTEUR de son projet

# Caractéristiques des formations

- L'alternance entre formation théorique, pratique dans les ateliers et l'accomplissement d'un travail productif
- Accompagnement psychosocial permanent
- L'individualisation du projet dans ses dimensions professionnelles, personnelles et sociales
- Mise à jour des connaissances de base, préparation à l'examen théorique (permis B)
- Stage en entreprise, passerelles Forem, ...
- Promotion de l'égalité des chances

# Méthodologie

- Accueil : entretien, au bon endroit au bon moment, éligibilité, logistique, ...
- Elaboration du programme individuel de formation sur base d'un bilan global personnel et professionnel, objectifs à atteindre
- Acquisitions de compétences, compétences techniques, compétences transversales, stage en entreprise, ...
- Suivi psychosocial, accompagnement social (autonomie, émancipation sociale, ...), travail en réseau, ...
- Evaluations intermédiaires et finale
- Suivi post formation(CV, MIRELUX, ...)

# D'où sont issus les stagiaires :

- CPAS, Forem, ...
- Centre de réfugiés, maisons d'accueil pour adultes, enseignement spécialisé, sous statut mutuelle, ...
- Initiative d'Habitations Protégées, la Clairière, la Canopée, la Cordée, ...
- Remarque : une navette gratuite est organisée au départ de Libramont

# Partenariats, collaborations:

- FOREM, Mirelux, Instance Bassin Enseignement qualifiant - Formation - Emploi du Luxembourg belge, ...
- Lire et Ecrire, CISP, CPAS, Crilux, maisons de justice, mutuelles, syndicats, ETA, maisons d'accueil, ...
- Hôpital de jour Bertrix, IHP Bertrix, CRF la Cordée, Solaix, Diapazon, ...
- Bureau régional de l'Aviq, la Canopée, service renfort , ...
- Réseau ProxiRélux: participation au comité F3 (réhabilitation-insertion socioprofessionnelle pour la plateforme CISP)



# Secteurs de formation

- Horeca cuisine de collectivité :
  - Préparation à la fonction de commis de cuisine :
    - Collectivités ( hôpitaux, écoles, ...)
    - Restaurants, snack , fast-food, tavernes, ...
    - Traiteur





- Confection et distribution de repas à destination de:
  - CPAS
  - Ecole
  - Associations au service de personnes handicapées
  - Centre MENA, ...
- Service traiteur

# Préparations diverses





# Participation salon Horecatel



# Secteurs de formation

- Finitions d'imprimés et conditionnement (manutentions alimentaires et non alimentaires):
  - Préparation à la fonction de manutentionnaire :
    - Travail à la chaîne dans l'industrie agro-alimentaire, cosmétique, ...
    - Travaux de finitions en imprimés (mailings, routages, ...)

# Confection de displays promotionnels





# Remplissage des displays







# Rangement des displays avant livraison dans les centrales



# Entrepôt







# Mailings



# Projet Pilote Permis Pack:



## Permis Pack



25, Allée des Hêtres  
6680 Sainte-Ode

### Formation de 458h

Préparation et passage du permis B  
théorique

**Début**  
15 mai 23


Préparation au permis B pratique

Préparation et passage du Brevet  
cariste



Essais-métiers : commis de cuisine,  
manutentionnaire, chauffeur-livreur.

Pour qui ?  
Demandeurs  
d'emploi  
...

5 jours/ 5  
13 semaines  
7 candidats



Contactez-nous :  
061/68 93 30  
ou  
[permispack@beauplateau.be](mailto:permispack@beauplateau.be)



# forem



## Permis Pack



25, Allée des Hêtres  
6680 Sainte-Ode

### Formation de 458h

Préparation et passage du permis B  
théorique

**Début**  
28 août 23

Préparation au permis B pratique

Préparation et passage du Brevet  
cariste

Essais-métiers : commis de cuisine,  
manutentionnaire, chauffeur-livreur.

Pour qui ?  
Demandeurs  
d'emploi  
...

5 jours/ 5  
13 semaines  
7 candidats



Contactez-nous :  
061/68 93 30  
ou  
[permispack@beauplateau.be](mailto:permispack@beauplateau.be)



# Objectifs:

- Préparation aux métiers de :
  - Chauffeur/livreur HORECA
  - Accompagnateur de livraison HORECA
- ➔ Grâce à l'obtention du permis B et l'immersion en section cuisine de collectivité
  - MAIS AUSSI ...

- Préparation aux métiers de la logistique
  - Manutentionnaire
  - Préparateur de commande
  - Ouvrier cariste
  - Logisticien, ...
- ➔ Grâce à l'obtention du brevet cariste et à l'immersion en section conditionnement

# En pratique

- Permis B:
  - ✓ Cours théoriques de permis de conduire donnés au centre,
  - ✓ Consolidation des acquis durant 1 semaine de cours avec la Forca
  - ✓ Manœuvres sur terrain privé
  - ✓ 1<sup>er</sup> passage du permis théorique
    - Si échec remédiation et 2<sup>ième</sup> passage



- ✓ Réussite examen théorique
  - 30 heures données par une auto-école
  - Passage de l'examen pratique (1 essai)
- ✓ Si examen non réussi :
  - Poursuite du cursus axé sur le métier d'accompagnateur de livraison
  - Poursuite essais métiers dans les 2 sections

- Brevet cariste:

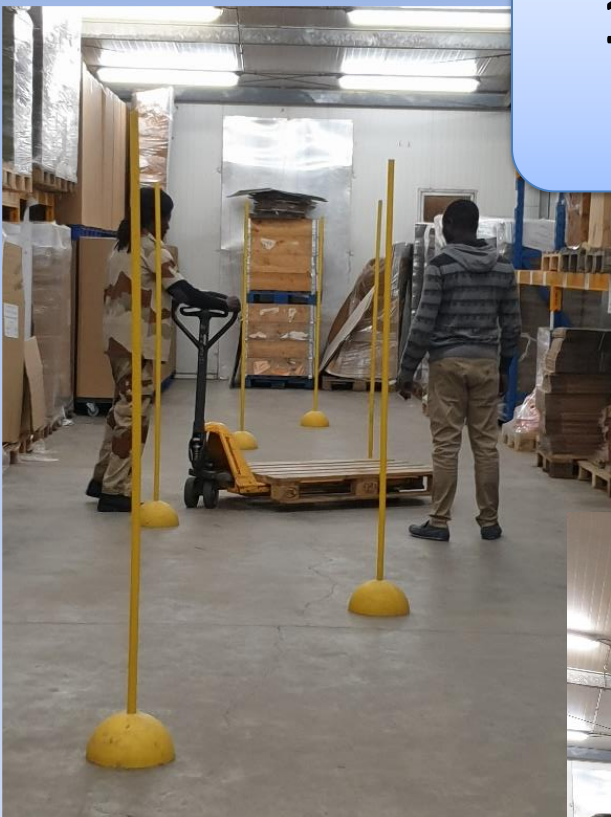
- Préparation au centre (parcours transpalettes, ...)
- Collaboration avec le centre logistique FOREM de Molinfaing
  - 3 jours Transpalettes/Gerbeur
  - Test d'entrée pour le brevet cariste
  - 1 semaine de formation au centre de Molinfaing



# Détails pratiques

- Mobilité :
  - ✓ Navette depuis Libramont
- Horaire : 8h30-15h00
- Durée : 13 semaines

# 1<sup>ère</sup> session du Permis Pack



# Projet « Ciboulette et Cie »

Association de 3 CISP en HORECA :  
Habilux, Halle de Han, Futur Simple

Objectifs:

- Commercialiser (marchés publics et privés) des soupes, repas et autres transformations ainsi que l'organisation d'un service traiteur
- Création à terme d'une structure d'économie sociale et de transformation (légumerie, confection de plats, ...)









# Premières réalisations

- Collaboration au salon des métiers mars 2023





- Confection de lasagnes



# Projets pilotes et pédagogiques

- Projet « Newton »
- Projet Initiative Locale d'Intégration « les saveurs de la langue française à travers des métiers »
- **Frugal** (Favoriser la réduction du gaspillage alimentaire par la consommation locale)



# Quelques chiffres

- Le Futur Simple en 2022 c'est :
  - 23.500 heures de formation
  - 44 stagiaires accueillis
  - 11 travailleurs







Merci de votre écoute