Partie I : les actions et activités menées

Action/Activité 1: : Orientation professionnelle et d'apprentissage

1. Action/activité planifiée et l(es) objectif(s) y afférent(s) (+ groupe cible et nombre de participants)

- Description de l'action/activité:

Continuez à apprendre. Planifiez votre avenir !

Le secteur horeca connaît de nombreux défis. D'une part, le secteur est réputé dynamique et présente un taux de renouvellement important de travailleurs : en raison du démarrage de nombreux nouveaux établissements, de nombreuses reprises et malheureusement aussi des entreprises qui doivent déposer le bilan. D'autre part, il y une énorme pénurie de personnel et le taux de travailleurs arrivant dans le secteur à partir de l'enseignement est trop faible. Seulement 50% des étudiants vont travailler dans le secteur après avoir suivi une formation horeca.

C'est un aspect auquel Horeca Forma souhaite travailler: nous voulons que les entrepreneurs débutants soient bien informés, qu'ils soient préparés à gérer une entreprise. Mais les futurs employeurs ne sont pas les seuls à devoir être informés. Les futurs travailleurs ont eux aussi tout intérêt à savoir dans quoi ils s'engagent lorsqu'ils commencent à travailler dans le secteur Horeca. Le fil conducteur est que les élèves réalisent que l'apprentissage ne s'arrête pas à l'école, mais qu'il dure toute la vie et qu'il dépend de leur parcours professionnel.

Nous pensons donc que cette préparation commence déjà à l'école, et nous informerons les élèves de leurs droits et obligations concernant le travail dans le secteur par le biais de séances d'information en classe.

En outre, nous amenons les élèves à réfléchir activement à leur avenir, à leurs objectifs, à ce qu'ils souhaitent atteindre à court et à long terme, et surtout à la meilleure manière d'y parvenir. Nous appelons cela leur parcours professionnel et d'apprentissage. Pour chaque étape à franchir, nous examinons avec eux les formations, le parcours le plus approprié pour les y préparer au mieux. De cette manière, nous les sensibilisons à l'apprentissage tout au long de la vie et nous les préparons de manière optimale à la transition vers le marché du travail, en tant que travailleur ou employeur.

- Objectif:

Préparer les élèves à leur entrée sur le marché du travail (y compris donc les stages et l'apprentissage en alternance), mais surtout les sensibiliser aux possibilités d'apprentissage qui existent au-delà de l'enseignement horeca traditionnel.
Les formations ont un effet stimulant, font réfléchir les gens, mais les préparent aussi aux étapes planifiées ou rêvées qu'ils veulent franchir dans leur carrière.

- Groupe(s) cible(s):

Il y a 32 écoles hôtelières (enseignement secondaire professionnel et technique) en Flandre. Pour ce projet, nous visons surtout le 3^{e} cycle (5^{e}, 6^{e}, 7^{e} année) de ces écoles.

- Nombre total de participants que l'on espère atteindre (par groupe cible):

Nous souhaitons atteindre 500 élèves en 2 ans par ces séances d'informations.

2. Action/activité réalisée

Les élèves en dernière année dans l'enseignement horeca en Flandre reçoivent les informations nécessaires concernant le travail dans l'horeca lors d'une séance d'information. Ils examinent leur propre parcours professionnel et identifient leurs points forts et leurs points de croissance, se font une idée des possibilités d'emploi et de rémunération et des différentes possibilités de formation dans le secteur.

3. Taux de réalisation

En 2022, 19 sessions d'orientation professionnelle et d'apprentissage 'travailler dans l'horeca' ont été organisées dans 14 écoles. 239 Jeunes ont été atteints.

En 2023, 330 élèves de l'enseignement secondaire ont assisté à une séance d'information 'travailler dans l'horeca'. 27 séances ont été organisées dans les écoles secondaires hôtelières en Flandre.

Flandre Orientale, BHV	6 séances dans l'enseignement secondaire
Flandre Occidentale	11 séances
Anvers	7 séances dans l'enseignement secondaire
Limbourg, Brabant flamand	3 séances dans l'enseignement secondaire

L'objectif a été réalisé : nous avons atteint 559 jeunes au total.

4. Budget

Le budget prévu dans la demande était de 6.000 € pour l'impression de brochures d'information et de matériel promotionnel.

Avec un total de dépenses de 4.407,84 €, nous sommes restés dans les limites du budget prédéterminé.

Action/Activité 2: Journées de retour

1. Action/activité planifiée et l(es) objectif(s) y afférent(s) (+ groupe cible et nombre de participants)

- Description de l'action/activité:

Nous voulons donner aux élèves prochainement diplômés de l'enseignement secondaire à temps plein l'opportunité de goûter à une formation travailleurs tendance et inspirante, peu après l'obtention de leur diplôme. Cela prendra la forme d'une fascinante journée de retrouvailles/de retour avec leurs anciens camarades de classe. Nous voulons ainsi leur faire découvrir de manière ludique les formations travailleurs et l'apprentissage tout au long de la vie.
Lors de cette journée, les jeunes qui travaillent déjà dans le secteur et ceux qui n'y travaillent pas sont les bienvenus. Nous voyons trois groupes cibles : ceux qui travaillent déjà dans le secteur, ceux qui veulent travailler dans le secteur et ceux qui choisissent de ne pas travailler dans le secteur.

- Objectif:
  - Motiver ceux qui travaillent déjà dans le secteur pour l'apprentissage tout au long de la vie via nos formations travailleurs. Ils découvrent ainsi de manière ludique Horeca Forma et nos formations.
  - Nous demanderons à ceux qui veulent travailler dans le secteur pourquoi ils n'ont pas encore trouvé d'emploi. Ensuite, nous les guiderons vers un emploi approprié grâce à notre vaste réseau d'entreprises.

- Nous demanderons à ceux choisissent de ne pas travailler dans le secteur quelles sont leurs raisons. En fonction des réponses, nous planifierons des futures actions pour améliorer le flux vers le secteur.

- Groupe(s) cible(s):

La Flandre compte 32 écoles hôtelières d'enseignement technique et professionnel. Nous souhaitons nous adresser aux jeunes qui sont en dernière année dans ces écoles.

- Nombre total de participants que l'on espère atteindre (par groupe cible):

Sur deux ans, nous voudrions atteindre 75 élèves via les journées de retour.

2. Action/activité réalisée

Lors des séances d'informations 'travailler dans l'horeca', 239 jeunes ont été informés et invités aux journées de retour. Deux journées de retour en septembre et octobre ont été envisagées.

Les jeunes pouvaient demander d'être invités via un code QR. 56 jeunes se sont enregistrés avec le code QR. Au final, il y avait trop peu de jeunes pour organiser la journée de retour. Il est évident que les jeunes n'ont pas besoin de ce type d'événement directement après la fin de leurs études. Par conséquent, nous ne reconduirons pas cette action lors de la prochaine année scolaire.

3. Budget

Budget prévu :
15.750€ pour 9 journées de retour étalées sur 2 ans :
- Frais de formateur: 1.250€ par formation
- Lieu et catering: 500€ par formation

Budget dépensé :
Aucune dépense n'a eu lieu pour cette action.

4. Circonstances qui ont entraîné la non-réalisation de l'objectif visé (si d'application)

Les dates, lieux et titres des formations ont été communiqués lors des séances d'orientation professionnelle et d'apprentissage. Les jeunes participants ont également été invités à laisser leur adresse e-mail s'ils étaient intéressés par une invitation à suivre une formation après la fin de leurs études. Au total, nous n'avons collecté qu'une dizaine de données. Renseignements pris, il appert que les jeunes ne montrent aucun ou peu d'intérêt au partage de leurs coordonnées et qu'ils n'ont aucun ou peu d'intérêt à assister à une journée de retour immédiatement après l'obtention de leur diplôme. Ils sont plus demandeurs de chouettes témoignages, ateliers ou formations pendant la formation à l'école.

Action/Activité 3: Formations pour les élèves de dernière année

1. Action/activité planifiée et l(es) objectif(s) y afférent(s) (+ groupe cible et nombre de participants)

- Description de l'action/l'activité :

Nous voulons offrir aux prochainement diplômés de l'enseignement secondaire à temps plein l'opportunité de découvrir nos formations travailleurs. Ce seront des formations qui apportent une valeur ajoutée au programme de la forme d'enseignement dans laquelle ils se trouvent. Nous proposons ces formations pour réduire l'écart avec les attentes du marché du travail. Il peut s'agir, par exemple, de formations à la

rentabilité sur les coûts alimentaires, l'ingénierie des menus, la vente incitative, etc. Le contenu n'est souvent pas vu à l'école mais crucial dans le secteur. Ces formations auront généralement lieu à l'école même, avec l'aide de formateurs d'Horeca Forma.

- Objectif :

Grâce à ces formations, nous voulons réduire l'écart entre l'enseignement et le marché du travail. Nous voulons donner la possibilité aux jeunes d'acquérir des compétences qu'ils ne voient normalement pas dans l'enseignement ou de manière limitée, mais qui sont cruciales dans le secteur horeca. De cette manière, nous voulons augmenter les chances des jeunes sur le marché du travail.

- Groupe(s) cible(s) :

La Flandre compte 32 écoles hôtelières d'enseignement technique et professionnel en 2022 et 33 en 2023. Nous voulons nous adresser aux jeunes qui sont en dernière année dans ces écoles.

- Nombre total de participants que l'on espère atteindre (par groupe cible) :

Sur deux ans, nous voulons atteindre 300 élèves via ces formations.

2. Action/activité réalisée

2022

Date	Formation	Ecole	Nombre d'élèves
5/05/22	Travailler plus vite et de manière plus efficace grâce à la cuisson sous vide – Cuisine de collectivité	PISO TIENEN	14
12/05/22	La variation des textures et des structures dans les plats: pour débutants	ENSORINSTITUUT OOSTENDE	9
20/05/22	La variation des textures et des structures dans les plats: pour débutants	VTI AALST	10
31/05/22	Intro à la mixologie: l'art du mélange des cocktails	STELLA MATUTINA	12
8/09/22	Intro à la mixologie: l'art du mélange des cocktails	TALENTENSCHOOL TURNHOUT	24
13/09/22	Intro à la mixologie: l'art du mélange des cocktails	PIVA	19
16/09/22	La variation des textures et des structures dans les plats: pour débutants	TALENTENSCHOOL TURNHOUT	10
16/09/22	Intro à la mixologie: l'art du mélange des cocktails	Campus Wemmel	26
6/10/22	La rentabilité mise en pratique	HOTELSCHOOL TER GROENE POORTE	17
14/10/22	Travailler plus vite et de manière plus efficace grâce à la cuisson sous vide – Cuisine de collectivité	COOVI	13

28/10/22	Travailler plus vite et de manière plus efficace grâce à la cuisson sous vide – Cuisine de collectivité	SMSI IEPER	12
28/11/22	Plant based Fine Dining	Ensor	13
29/11/22	La variation des textures et des structures dans les plats: pour débutants	HOTELSCHOOL HASSELT	20
15/12/22	Intro à la mixologie: l'art du mélange des cocktails	STELLA MATUTINA	12
TOTAL	**14 jours de formation**		**211**

2023

Date	Formation	Ecole	Nombre d'élèves
10/1/23	La variation des textures et des structures	Stella Matutina	18
24/1/23	Plant based fine dining	Hotelschool Gent	9
26/1/23	Intro à la mixologie	Kogeka	22
8/2/23	Les limonades	Athena	12
9/2/2023	La rentabilité mise en pratique	Spermalie	16
10/2/23	La rentabilité mise en pratique	Syntra Brugge	16
27/2/23	Intro à la mixologie	Hotelschool Hasselt	10
2/3/23	La variation des textures et des structures	TGP	19
16/3/23	Les techniques magistrales de grillage et de fumage	Spijker	18
21/3/23	La variation des textures et des structures	Hotelschool Hasselt	11
23/5/23	Le saumurage et la fermentation à base de plantes	VTI Aalst	12
1/6/23	La variation des textures et des structures	Piso	19
6/6/23	Intro à la mixologie	Hotelschool Gent	13
16/6/23	Les techniques magistrales de grillage et de fumage	VTI Leuven	18
7/9/23	Excel pour les débutants	Ter Duinen	10
8/9/23	La rentabilité mise en pratique	Mariagaard	11
27/10/23	La variation des textures et des structures	Immaculata	10
23/11/23	Le saumurage et la fermentation à base de plantes	Athena 3 hofsteden	16
15/12/23	La rentabilité mise en pratique	MMI Kortemark	9
TOTAL	**19 jours de formation**		**279**

33 jours de formation ont été organisés au total, pour 490 jeunes au total.

3. Taux de réalisation

2022 :

- 211 jeunes du troisième degré de l'enseignement secondaire professionnel et technique
- 14 jours de formation dans l'organisme propre de formation avec des formateurs professionnels

2023 :

296 élèves du troisième degré de l'enseignement secondaire professionnel et technique

- 19 jours de formation dans l'organisme propre de formation avec des formateurs professionnels

490 élèves au total ont été formés en deux ans. Ceci dépasse largement l'objectif de 300 élèves.

4. **Budget**

Budget prévu dans la demande: 105.000 € pour 70 jours de formation

En 2022, 20.887,16 € ont été dépensés pour 14 jours de formation

En 2023, 28.843,70 € ont été dépensés pour 19 jours de formation

Au total, 49.730,86 € ont été dépensés du budget planifié de 105.000 €.

Action/Activité 4: Formation collaborateur lunch-bar

1. **Action/activité planifiée et l(es) objectif(s) y afférent(s) (+ groupe cible et nombre de participants)**

- Description de l'action/l'activité :

Depuis quelque temps, un nouveau type d'entreprise émerge dans le secteur horeca : les lunch-bars. Les cafés avec crème fouettée et les gaufres dans les tearooms sont remplacés par des toasts à l'avocat et une bière d'une microbrasserie locale. Ces nouvelles entreprises s'accompagnent également de nouvelles compétences. Un collaborateur doit avoir des compétences de base en cuisine et en salle, des connaissances en matière d'hospitalité, des techniques de base en boulangerie, des connaissances en matière d'économie locale et de durabilité, de fermentation, de produits vegan, de rentabilité, d'organisation du travail, etc.

C'est pourquoi Horeca Forma veut organiser une nouvelle formation pour les moins de 26 ans à partir de 2022. La formation de deux ou trois jours par semaine serait combinée initialement avec un emploi à temps partiel rémunéré pendant les autres jours de la semaine. Au total, ce parcours aura une durée maximale de 10 semaines. Pendant ces semaines, ces étudiants recevront une large base de départ, et ils pourront ensuite se spécialiser davantage grâce aux formations travailleurs d'Horeca Forma.

- Objectif :

L'emploi durable des moins de 26 ans dans le secteur horeca. Horeca Forma vise un flux moyen de sorties de 70%, mesuré après 6 mois.

- Groupe(s) cible(s) :

Ces métiers variés peuvent attirer d'une certaine manière les jeunes inactifs, y compris les jeunes parents célibataires, notamment en raison des horaires de jour et des thèmes tendance.

- Nombre total de participants que l'on espère atteindre (par groupe cible) :

Horeca Forma souhaite atteindre 50 étudiants au total, 10 étudiants par formation.
En 2022 : 20 étudiants (Anvers et Gand)
En 2023 : 30 étudiants (Anvers, Gand et Bruges ou Ostende)

2. **Action/activité réalisée**

2022

Une formation de collaborateur lunch-bar portant le nom commercial 'Hello Horeca' a été organisée à Anvers et non à Gand. En raison de l'étroitesse du marché de travail et des prévisions de taux de réussite, nous avons décidé de tester d'abord la formation à Anvers. A Anvers le taux de réussite est plus élevé en raison d'une plus grande réserve au marché du travail.

2023

En fonction de l'évaluation de 2022, nous avons décidé d'arrêter le projet.

3. **Taux de réalisation**

2022 :
10 étudiants au total ont été atteints pour cette formation, dont 3 étudiants de moins de 26 ans. Il s'agit de trois hommes peu scolarisés et allophones.

Malgré de nombreux efforts pour atteindre davantage de moins de 26 ans en formation, nous n'avons pas réussi à avoir plus de participants de ce groupe cible. Nous avons pourtant visité de nombreuses organisations de jeunes en région anversoise pour donner des explications concernant la formation.

Malgré l'inscription de seulement 3 candidats de moins de 26 ans, nous avons choisi de maintenir la formation en ajoutant 7 candidats de plus de 26 ans. Nous avons décidé ainsi pour pouvoir former au moins ces trois jeunes.

4. **Budget**

Budget planifié :
30.240 € par formation

Budget dépensé :
Des factures ont été payées d'un montant total de 17.703,81 €.
Le cout salarial était de 19.042 €
Ces deux montants ensemble font 36.745,81 €.

5. **La sortie vers un emploi (si d'application)**

2022 :
Parmi les 10 candidats, 7 sont à l'emploi. 2 Des 3 candidats de moins de 26 ans sont à l'emploi.

6. **Circonstances qui ont entraîné la non-réalisation de l'objectif visé (si d'application)**

En raison de l'étroitesse du marché de l'emploi, nous n'avions pas le luxe de sélectionner le nombre souhaité de candidats de moins de 26 ans, malgré l'utilisation des réseaux (tels qu'Instagram et Facebook) destinés à ce groupe. C'est la raison pour laquelle seulement 3 des 10 personnes font partie du groupe cible. Pour ces raisons, nous avons arrêté le projet pour 2023.

Action/Activité 5: Campagnes de communication visant l'admission des -26 ans

1. Action/activité planifiée et l(es) objectif(s) y afférent(s) (+ groupe cible et nombre de participants)

- Description de l'action/l'activité :

Depuis 2011, le taux d'entrées dans l'enseignement horeca a baissé de 25 %. En conséquence, le nombre d'écoles hôtelières a diminué. Nous observons le même problème au niveau des formations de chercheurs d'emploi, où il est de plus en plus difficile d'attirer de nouveaux candidats. Pour renverser la situation, il est très important que les jeunes connaissent les possibilités de formation dans l'horeca et que ces informations les atteignent d'une manière adaptée. C'est pourquoi nous voulons nous concentrer spécifiquement sur le marketing physique et numérique à destination de ces moins de 26 ans. Via instagram, facebook, google advertising mais aussi via la communication physique, nous voulons leur apporter notre contenu et les informer correctement. A cet effet, nous souhaitons coopérer avec les écoles à temps plein et avec le VDAB. Afin de pouvoir réaliser cela, nous devons évidemment développer du contenu, mais nous avons également besoin de l'expertise nécessaire pour atteindre ces jeunes. Jusqu'à présent, Horeca Forma disposait principalement de l'expertise nécessaire pour communiquer avec le secteur, ses employeurs et ses travailleurs. Avec ces ressources, nous voulons acquérir une expertise pour communiquer également de manière ciblée aux jeunes.

- Objectif :

Avec les campagnes de communication, nous voulons assurer une plus grande admission dans nos écoles hôtelières ainsi que dans nos formations pour chercheurs d'emploi. Par exemple, nous voulons mieux informer les jeunes de moins de 26 ans sur les formations possibles afin qu'ils puissent choisir leurs études en toute connaissance de cause.

- Groupe(s) cible(s) :

Tous les moins de 26 ans éligibles à une formation horeca dans l'enseignement ou à une formation pour chercheurs d'emploi.

- Nombre total de participants que l'on espère atteindre (par groupe cible) :

Avec nos campagnes numériques, nous voulons atteindre au moins 50.000 jeunes en 2 ans, dont 1.000 jeunes devraient cliquer pour obtenir des infos sur les formations.

2. Action/activité réalisée

Nous nous sommes engagés pleinement à atteindre les différents groupes cible avec une manière de communication adaptée entre autres par :

Le développement d'un **site web de la campagne** www.horecastuderen.be. Sur ce site qui s'adresse aux parents et aux jeunes, on retrouve une liste complète des écoles hôtelières flamandes proposant une filière horeca. Les parents et les jeunes trouvent vite le chemin vers un organisme d'enseignement et/ou une filière d'étude appropriés. En outre, toutes les dates des portes ouvertes des écoles secondaires hôtelières à temps plein ont été publiées afin d'attirer davantage de visiteurs dans les écoles.

Un **guide de choix d'études pour les parents** intitulé 'mijn kind en het secundair onderwijs' (mon enfant en secondaire) a été établi. Il s'agit d'un guide pratique qui permet aux parents et à l'enfant d'entamer une conversation sur le choix des études et de prendre une décision réfléchie.

Le guide a été distribué dans les écoles, dans les centres d'orientation des élèves et dans la beroepenhuis. Le guide peut également être téléchargé gratuitement sur le site de la campagne www.horecastuderen.be. Par la même occasion, nous avons recueilli les adresses e-mail des parents pour une campagne ultérieure.

Quatre **vidéos promotionnelles** ont été réalisées et plusieurs dérivés pour les médias sociaux. Il s'agit d'une vidéo dans laquelle une mère et son fils discutent du choix des études, d'une vidéo dans laquelle le chef de cuisine et le responsable de salle d'Imprévu donnent une image des emplois et de l'avenir dans le secteur, et d'une vidéo dans laquelle deux élèves donnent leur point de vue sur la vie à l'école dans le cadre de la cuisine et des matières générales.
Ces vidéos promotionnelles ont été utilisées dans notre propre communication et ont été diffusées sur les médias sociaux des écoles.

Toute une série de campagnes sur les médias sociaux a donné envie aux jeunes de choisir une formation dans le secteur horeca, a mis en évidence le choix des études et a donné des explications sur les possibilités offertes par l'enseignement hôtelier. Ces campagnes ont été lancées en trois phases avec trois kits pratiques, un filtre TikTok, des vidéos et du matériel pour que les écoles puissent les utiliser elles-mêmes. Tout le matériel est disponible sur www.mise-en-klas.be.

Des newsletters et des courriels adressés aux parents (via les adresses électroniques du guide d'étude) ont permis de distribuer du matériel et de stimuler les choix d'études. Des affiches ont été placées lors des journées portes ouvertes dans les écoles, les enseignants et les directeurs ont été informés du matériel disponible par le biais de newsletters, de contacts personnels et de courriels. En outre, les écoles ont été soutenues dans la mise en place de leur propre campagne de médias sociaux.

Outre notre propre communication, nous avons principalement compté sur l'engagement des écoles à diffuser l'ensemble du contenu fourni sur leurs propres réseaux afin d'en accroître la portée.
La campagne sur les médias sociaux a été divisée en trois phases différentes.

Toutes ces actions devraient, à terme, permettre à un plus grand nombre de jeunes d'entrer dans l'enseignement horeca et à un plus grand nombre de diplômés d'intégrer le secteur horeca.

3. Taux de réalisation

L'objectif final est d'atteindre les jeunes, mais les parents ont une influence très importante dans le processus du bon choix d'étude. Nous essayons donc d'atteindre aussi bien les parents des enfants de 9 – 17 ans que les jeunes de cet âge.

- Campagnes sur les réseaux sociaux :
  - 89.589 personnes atteintes
  - 2.083 clics vers le site internet
  - 1.415 sessions de site internet
- Profil du groupe cible → les parents étaient ciblés
  - Groupe cible principal: parents de 35-44 ans ayant des enfants de 9-17 ans
  - Suivi par: parents de 45-54 ans ayant des enfants de 9-17 ans
  - Suivi par: parents de 25-34 ans ayant des enfants de 9-17 ans
  - Suivi par: parents de 55-65 ans ayant des enfants de 9-17 ans
- Campagnes sur les médias sociaux :
  - Annonce réseaux sociaux sur le guide: 97% de femmes et 2% d'hommes atteints
  - Annonce réseaux sociaux vidéos: 42% de femmes et 58% d'hommes atteints

  Le site de la campagne www.horecastuderen.be a reçu 4.092 visiteurs uniques.
- Le guide de choix d'études pour les parents a été téléchargé 221 fois

- Les vidéos diffusés via la campagne sur les médias sociaux ont atteint 826.885 personnes dont 407.214 parents et 419.671 jeunes.

4. Budget

Budget planifié :
- Frais de personnel
  - 1 ETP collaborateur de communication spécialisé dans la communication numérique envers les jeunes, à raison de 130.000€ pour 2 ans.
- Frais de développement
  - 30.000€ pour le développement du contenu et les annonces
  - 20.000€ pour la poursuite du développement du site web à l'égard de ce groupe cible

Budget dépensé :
Un budget de 61.199,57 € a été dépensé au développement du contenu et aux annonces.
Un budget de 86.857,33 € a été dépensé au coût salarial d'un collaborateur de communication.

Action/Activité 6: Tuteur devant la classe

1. Action/activité planifiée et l(es) objectif(s) y afférent(s) (+ groupe cible et nombre de participants)

- Description de l'action/l'activité :

Chaque année, Horeca Forma forme environ 400 tuteurs dans le cadre de l'apprentissage en alternance et de l'OAO. Ces tuteurs ont beaucoup de compétences qui sont également utiles aux autres étudiants. Ils sont en prise direct avec la pratique, mais possèdent également les connaissances de base et l'expérience nécessaires pour enseigner des compétences aux jeunes. Comme il y a de plus en plus de jours de fermeture dans le secteur, ils ont souvent un ou plusieurs jours de libre en semaine. D'autre part, dans l'enseignement horeca, il y a souvent une pénurie d'enseignants pratiques et il n'est pas toujours évident pour les écoles d'introduire la pratique dans la classe. C'est pourquoi nous voulons réunir ces deux parties et faire en sorte que ces tuteurs soient davantage présents dans les classes. Ainsi, ils peuvent donner un cours d'invité sur leur plat emblématique, leur propre menu ou leurs boissons, etc. Horeca Forma organise le statut de volontaire pour ces tuteurs, paie les frais de volontariat, le transport et l'assurance.

- Objectif :

En apportant l'expérience pratique des tuteurs dans la classe, nous voulons accroître les connaissances et la motivation des élèves. En outre, nous voulons réduire l'écart entre l'enseignement et le marché du travail.

- Groupe(s) cible(s) :

Tous les élèves du 3e cycle de l'enseignement secondaire à temps plein.

- Nombre total de participants que l'on espère atteindre (par groupe cible) :

100 cours d'invité étalés sur deux ans pour minimum 250 élèves.

2. Action/activité réalisée

2022:
- 2 sessions durabilité par Guido Franqe
- 1 session Foodbox

2023:
Projet arrêté

3. Taux de réalisation

2022 :
3 sessions ont été données pour 41 élèves.

2023 :
Projet arrêté

4. Budget

Budget planifié :
Pour l'indemnité de volontariat, le transport et l'assurance, nous comptons environ 100€ par cours d'invité. Au total, le budget revient à 10.000€.

Budget dépensé **:**
Un budget de 53,13 € a été dépensé en 2022.

2023 : projet arrêté

5. Circonstances qui ont entraîné la non-réalisation de l'objectif visé

En 2022, de nombreux contacts ont été établis entre les écoles et les tuteurs. Ceux-ci ont organisé des séances d'information et des ateliers mais, en raison de l'administration, n'ont pas utilisé le remboursement pour le volontariat payé par Horeca Forma.

Les contacts établis entre les entrepreneurs et les écoles ont évolués vers une coopération plus durable qui s'est traduite par une présence accrue des entrepreneurs dans les écoles.
En 2023, la pénurie importante de personnel dans le secteur a laissé peu de place à de nombreux tuteurs pour se rendre en classe. Cela nous a amenés à mettre fin au projet en 2023.

Action/Activité 8: Parcours de formations de perfectionnement et de stages dans les métiers de premier.ère chef.fe de rang, chef.fe de partie et réceptionniste

1. Action/activité planifiée et l(es) objectif(s) y afférent(s) (+ groupe cible et nombre de participants)

EXPLICATION INTRODUCTIVE

Au regard de l'annulation de la première partie de l'action 8 prévue dans le dossier initial rentré au SPF ETCS (formations devant débuter en septembre 2022), un nouveau dossier reprenant l'action 8 modifiée ainsi que trois nouvelles actions (9, 10 et 11) a été réintroduit en Commission Paritaire. La présente action a ainsi été revue en termes de timing, de durée et de nombre de participants ciblés.

- Description de l'action/l'activité :

Horeca Forma Wallonie proposera :

- Sur base d'un bilan de compétences, un parcours de formations techniques de perfectionnement dans les métiers cités via des cours collectifs (en présentiel, à distance, en e-learning) et du coaching individuel (en présentiel, à distance et/ou en e-learning) ;
- Un parcours de formations comportementales (soft skills) orientées par rapport aux métiers du secteur Horeca via des cours collectifs (en présentiel, à distance et/ou en e-learning) ;
- Un parcours de formations en langues étrangères en néerlandais et en anglais orientées par rapport au secteur Horeca via des cours collectifs et du coaching individuel (en présentiel, à distance et/ou en e-learning) ;
- Un parcours de formations numériques orientées par rapport aux métiers du secteur Horeca via des cours et l'expérience d'outils numériques (en présentiel, à distance et/ou en e-learning) ;
- Un parcours d'expériences professionnelles de terrain dans le secteur Horeca à travers des stages dans des établissements différents en Belgique.

- Objectif :

Objectifs généraux :

- Mener les groupes cibles, directement ou indirectement, à l'emploi via l'offre d'emplois tremplins dans le secteur Horeca ;
- Stimuler le secteur Horeca par l'attrait de jeunes talents au sein de celui-ci mais aussi leur rétention dans le secteur ;
- Promouvoir les métiers du secteur Horeca grâce à la visibilité de l'action et aux jeunes participants qui deviendront des ambassadeurs inspirants et des relais dans leurs réseaux (scolaire, professionnel, privé).

Objectifs spécifiques :

- Faire évoluer les compétences techniques, comportementales et linguistiques des participants ;
- Renforcer la mobilité (physique, linguistique et culturelle) au sein du secteur Horeca ;
- Viser des emplois de qualité et durables dans le secteur Horeca ;
- Répondre au besoin en personnel des entreprises du secteur Horeca (contexte de pénurie de main d'œuvre) ;
- Faire connaitre et reconnaitre le Centre Horeca Forma Wallonie ainsi que les services qu'il propose.

- Groupe(s) cible(s) :

Le public ciblé par le projet est un public de jeunes de moins de 26 ans inscrits comme demandeurs d'emplois, diplômés d'un parcours (cursus) du secteur HORECA **et/ou** ayant une première expérience probante et validée par un bilan de compétences dans un des métiers du secteur HORECA.

- Nombre total de participants que l'on espère atteindre (par groupe cible) :

Dans le dossier initial, le nombre total de participants initialement ciblé par cette action était de 20 jeunes de moins de 26 ans par métier c'est-à-dire 60 jeunes au total. Le nombre de participants ciblé dans le nouveau dossier introduit en Commission Paritaire est de 8 jeunes de moins de 26 ans par métier c'est-à-dire 24 jeunes au total.

2. Action/activité réalisée

L'action initiale devait débuter en septembre 2022 mais n'a pas pu être lancée faute de participants ; elle a donc été modifiée et reportée au mois d'août 2023. Malheureusement, malgré de multiples actions de relance et de communication, le nombre d'inscrits minimum n'a pas été atteint. L'action a donc été annulée.

3. Taux de réalisation

L'action de formation n'a pu être lancée faute de suffisamment de participants inscrits aux formations. Le nombre de jeunes atteint est donc de 0.

4. Budget

Le budget prévu pour cette action dans le nouveau dossier était de 250.000€.
Le budget utilisé pour cette action est de 39.148,16€.

5. Circonstances qui ont entraîné la non-réalisation de l'objectif visé (si d'application)

Le contexte post-COVID du secteur Horeca a rendu la réalisation de l'action impossible. En effet, le public ciblé était un public de jeunes diplômés de cursus Horeca souhaitant poursuivre leur parcours scolaire par une année de cours et de stages de perfectionnement en vue d'un engagement dans le secteur. Néanmoins, nous constatons que la pénurie de main d'œuvre dans le secteur est telle que les jeunes diplômés de cursus Horeca se trouvent directement engagés à la sortie de leurs études (voire même déjà avant la fin de celles-ci) et qu'il est très difficile de les maintenir en formation. Par ailleurs, nous avons pu constater que la crise COVID et la fermeture des établissements jusqu'au mois d'avril 2021 a impacté l'attractivité des cursus Horeca et, par conséquent, le taux de fréquentation de ces filières en établissements scolaires : des jeunes ont abandonné leurs études, d'autres se sont orientés vers d'autres filières ou d'autres secteurs, certaines classes ne sont qu'à moitié remplies voire n'ont pas été ouvertes. Cela a réduit indéniablement le public ciblé.

Action/Activité 9: Organisation de semaine « Portes Ouvertes » au Centre Horeca Forma Wallonie

1. Action/activité planifiée et l(es) objectif(s) y afférent(s) (+ groupe cible et nombre de participants)

- Description de l'action/l'activité :

Horeca Forma Wallonie organisera deux semaines « Portes Ouvertes » à destination des jeunes étudiants prochainement diplômés d'un cursus dans l'Horeca (tout réseaux d'enseignement confondus).

Différentes activités seront proposées :

- La visite du Centre technique d'Horeca Forma Wallonie et l'explication de ses services ;
- Des animations, ateliers, démonstrations et quizz autour des métiers du secteur Horeca ;
- Des échanges avec des formateurs, des experts reconnus (chefs renommés, sommeliers renommés, etc.) ainsi que des employeurs du secteur ;

- La présentation et le recrutement en vue des formations de perfectionnement et stages proposés pour jeunes de moins de 26 ans diplômés de cursus Horeca à partir d'août 2023 (→ action 8).

La promotion de cette semaine thématique se fera dans les écoles et organismes de formation proposant des cursus dans l'Horeca par le biais d'une invitation spécifique. Les élèves invités seront des élèves prochainement diplômés accompagnés de leurs enseignants et/ou formateurs.

- Objectifs :
  - Promouvoir les métiers du secteur Horeca (et leur image) via des ateliers et des rencontres avec des professionnels et experts du secteur ;
  - Permettre la rencontre entre jeunes futurs diplômés du secteur Horeca et potentiels futurs employeurs ;
  - Faire connaître le Centre Horeca Forma Wallonie et ses services aux jeunes prochainement diplômés et donc travailleurs du secteur Horeca ;
  - Favoriser la formation tout au long de la vie des travailleurs du secteur Horeca ;
  - Promouvoir les formations de perfectionnement proposées aux jeunes de moins de 26 ans par le Centre Horeca Forma Wallonie en juillet 2023 (→ action 8).

- Groupe(s) cible(s):

Le public ciblé par l'action est un public de jeunes de moins de 26 ans prochainement diplômés d'un cursus scolaire dans le secteur Horeca (tous réseaux d'enseignement confondus) accompagnés par leurs enseignants et/ou formateurs.

- Nombre total de participants que l'on espère atteindre (par groupe cible) :

Le nombre total de participants ciblés par cette action est de 100 jeunes de moins de 26 ans accompagnés par leurs enseignants et leurs formateurs par semaine, soit 200 jeunes au total.

2. Action/activité réalisée

Les semaines Portes Ouvertes ont eu lieu aux périodes suivantes :
- du 6 au 10 février 2023,
- du 20 au 23 novembre 2023.

Au total, 9 journées dédiées aux étudiants prochainement diplômés d'un cursus Horeca ont été organisées au Centre technique d'Horeca Forma Wallonie.

3. Taux de réalisation

Le nombre total de jeunes de – de 26 ans atteints et ayant participé à l'action (c'est-à-dire les 9 journées) est de 175 jeunes. Le profil des jeunes est le suivant :
- Sexe : 81 filles et 94 garçons
- Ecoles de provenance :
  - Centres IFAPME avec section hôtellerie
  - Ecoles secondaires dépendant de la Fédération Wallonie Bruxelles avec section hôtellerie

4. Budget

Le budget prévu pour cette action dans le nouveau dossier introduit était de 60.000€.
Le budget utilisé pour cette action est de 70.766,18€.

5. La sortie vers un emploi (si d'application)

L'action ne visait pas la sortie directe vers l'emploi mais il faut noter qu'elle a permis de mettre en lien des jeunes prochainement diplômés d'un cursus dans l'Horeca avec des futurs employeurs, professionnels et experts du secteur.

6. **Circonstances qui ont entraîné la non-réalisation de l'objectif visé (si d'application)**

L'objectif a été quasiment atteint.

Action/Activité 10: Organisation de sessions de « Découvertes métiers »

1. **Action/activité planifiée et l(es) objectif(s) y afférent(s) (+ groupe cible et nombre de participants)**

- Description de l'action/l'activité :

Horeca Forma Wallonie organisera plusieurs journées destinées (5 x deux semaines) à la découverte des métiers de l'Horeca, plus spécifiquement les métiers de la salle et de la cuisine, à destination de demandeurs d'emploi de moins de 26 ans.
Ces journées consisteront en la proposition d'ateliers pratiques permettant aux participants de tester réellement les métiers du secteur et de s'immerger dans ceux-ci.
Ces journées pourront découler sur l'inscription à des formations spécifiquement proposées pour les demandeurs d'emploi par le Centre Horeca Forma Wallonie.

- Objectif :
  - Promouvoir les métiers du secteur Horeca et leur image via des ateliers et des rencontres avec des professionnels/experts du secteur ;
  - Stimuler le secteur Horeca par l'attrait de participants dans des formations ciblant des fonctions du secteur et permettre, à terme, une insertion professionnelle de ceux-ci dans le secteur ;
  - Répondre au besoin en personnel des entreprises du secteur Horeca (contexte de pénurie de main d'œuvre) ;
  - Faire connaître et reconnaître le Centre Horeca Forma Wallonie.

- Groupe(s) cible(s) :

Le public ciblé par l'action est un public de jeunes demandeurs d'emploi de moins de 26 ans.

- Nombre total de participants que l'on espère atteindre (par groupe cible) :

Le nombre total de participants ciblés par cette action est de 60 jeunes de moins de 26 ans.

2. **Action/activité réalisée**

Trois semaines de Découvertes Métiers (80h de formation par session) ont eu lieu entre avril et juin 2023 dans trois régions : Saint Ghislain, Jambes et Liège.

3. **Taux de réalisation**

Au total, 31 demandeurs d'emploi, dont 9 demandeurs d'emploi de moins de 26 ans ont participé à ces actions :
- 3 demandeurs d'emploi à la session de Découverte Métiers Saint Ghislain,
- 2 demandeurs d'emploi à la session de Découverte Métiers de Liège,
- 4 demandeurs d'emploi à la session de Découverte Métiers de Jambes.

Parmi ceux-ci, nous comptons 6 garçons et 3 filles âgés entre 18 et 25 ans.

Sur les 9 jeunes de -26 ans, 2 se sont inscrits à une formation longue pour apprendre un métier du secteur au second semestre 2023.

4. **Budget**

Le budget prévu pour cette action dans le nouveau dossier était de 30.000€.
Le budget utilisé pour cette action est de 13.255,62€.

5. **Circonstances qui ont entraîné la non-réalisation de l'objectif visé (si d'application)**

Malgré de nombreuses actions de communication de la part d'Horeca Forma Wallonie et du FOREM (partenaire de cette action), il reste difficile d'attirer des demandeurs d'emploi vers les métiers du secteur Horeca qui écope d'un déficit d'image depuis la crise sanitaire de 2020-2021. Un réel travail est à effectuer sur l'attractivité de ces métiers.

Action/Activité 11: Organisation de sessions de formation au sein d'écoles/centres de formation proposant des cursus Horeca

1. **Action/activité planifiée et l(es) objectif(s) y afférent(s) (+ groupe cible et nombre de participants)**

- Description de l'action/l'activité :

Horeca Forma Wallonie organisera plusieurs journées de formation de perfectionnement au sein d'écoles/centres de formation (tous réseaux confondus) proposant des cursus Horeca. Ces sessions de formation se destineront aux élèves en cursus Horeca (accompagnés de leur enseignant/formateur).
Ces journées consisteront plus concrètement en l'animation de formations sur des thèmes pratiques liés aux nouvelles compétences attendues et demandées dans les emplois du secteur Horeca actuellement. Ces thèmes pourront être orientés sur des « techniques métiers » (cuisine, salle, bar, etc.) ou être de type « soft skills » (gestion d'équipe, orientation client, etc.).

- Objectif :
  - Promouvoir les métiers du secteur Horeca et leurs cursus scolaires via la rencontre entre professionnels/experts et étudiants en formation ;
  - Favoriser le maintien des jeunes étudiants dans les cursus Horeca en vue d'une insertion future dans le secteur (travail sur la motivation) et ce, afin de répondre au besoin en personnel des entreprises du secteur Horeca (contexte de pénurie de main d'œuvre) ;
  - Agir en vue d'éviter au maximum la fuite des jeunes diplômés d'un cursus Horeca du secteur (référence au pourcentage d'abandon des jeunes intégrant le secteur dans les trois premières années) ;
  - Faire évoluer les compétences techniques et comportementales (ciblées sur les métiers du secteur Horeca) des jeunes participants aux formations notamment sur les nouvelles tendances dans le secteur ;
  - Faire connaitre et reconnaitre le Centre Horeca Forma Wallonie, les services qu'il propose et favoriser la formation tout au long de la vie des futurs travailleurs du secteur Horeca.

- Groupe(s) cible(s) :

Le public ciblé par l'action est un public de jeunes étudiants de moins de 26 ans en formation dans un cursus Horeca (écoles/centres de formation).

- Nombre total de participants que l'on espère atteindre (par groupe cible) :

Le nombre total de participants ciblés par cette activité est de 350 étudiants.

2. Action/activité réalisée

Dans le cadre de cette action, nous avons comptabilisé un total de:

- 63 formations de 3 heures organisées et dispensées par les experts d'Horeca Forma Wallonie,
- 588 présences de jeunes étudiants de moins de 26 ans à ces formations[1].

Ces étudiants ont été formés aux thématiques techniques suivantes :

- Les fruits de mer ;
- Les poissons ;
- La cuisson sous-vide en basse température ;
- Le barista ;
- Les siphons pour le bar ;
- Les découpes et terminaisons en salle (version sucrée) ;
- Les découpes et terminaisons en salle (version salée) ;
- Les volailles/les gibiers ;
- Les cocktails after-dinner ;
- Les sauces émulsionnées chaudes.

Voici la répartition des formations par province :

- Brabant wallon : 4 formations
- Namur : 4 formations
- Liège : 23 formations
- Hainaut : 14 formations
- Luxembourg : 18 formations

3. Taux de réalisation

Un total de 588 présences de jeunes étudiants de moins de 26 ans à 63 formations de 3 heures dispensées par les experts d'Horeca Forma Wallonie a été enregistré. Au total, 1764 heures de formation ont été données.

4. Budget

Indiquez le budget prévu (lors de la demande) et le budget utilisé:

Le budget prévu pour cette action est de 50.000€.
Le budget utilisé pour cette action est de 34.981,62 €.

[1] Attention que certains participants ont assisté à plusieurs formations.

Conclusion

A. Flandre

- Nombre total de jeunes atteints
  + caractéristiques de profil des participants (si disponible): sexe, degré de scolarisation,...

- 621 élèves de l'enseignement hôtelier professionnel et technique ont suivi une séance d'information sur l'orientation professionnelle et d'apprentissage
- Au total, 490 élèves ont été formés sur deux ans
- 3 jeunes ont suivi la formation de demandeur d'emploi 'collaborateur lunch-bar'
- Pour la campagne d'admission :
  - 89.589 personnes atteints
  - 2.083 clics vers le site web
  - 1.415 sessions de site web
- 41 élèves ont suivi un atelier d'un tuteur devant la classe

- Budget prévu total et budget déjà utilisé

Le budget total dépensé est de 238.994,54 €.

- Sortie vers le travail (total, si d'application)

Trois jeunes ont été dirigés vers un emploi via la formation de demandeur d'emploi 'collaborateur lunch-bar'.

- Impact préliminaire du projet

L'impact du projet est important. Entre-temps, presque tous les élèves de dernière année et leurs écoles hôtelières de l'enseignement secondaire à temps plein connaissent Horeca Forma et leurs futures possibilités de formation. La plupart des écoles ont demandé d'organiser des sessions d'orientation professionnelle et des formations. Le projet de campagne d'admission se déroule également très bien. Un site web très qualitatif, une campagne et un guide d'étude téléchargeable ont été mis en place dans le but d'attirer davantage de jeunes aux journées portes ouvertes. Les campagnes sur les médias sociaux ont également très bien fonctionné, ce qui a permis d'augmenter le nombre de visiteurs sur le site internet www.horecastuderen.be.

En revanche, le recrutement pour le projet de collaborateur lunch-bar a été très difficile. Malgré de nombreux efforts auprès des jeunes et de leurs encadrants, seuls trois jeunes étaient prêts à suivre la formation. Le projet de tuteur devant la classe ne se déroule pas non plus comme prévu. Nous parvenons à rapprocher encore plus les tuteurs et les écoles, mais le système est peu utilisé en raison de l'administration supplémentaire et de l'indemnité limitée.

Enfin, nous avons abandonné le projet "Journées de retour" en raison du manque d'intérêt.

B. Wallonie

- Nombre total de jeunes atteints
  + caractéristiques de profil des participants (si disponible): sexe, degré de scolarisation,...

Au total, nous avons enregistré 772 participations de jeunes de – de 26 ans aux différentes actions reprises ci-dessus dans le rapport.

- Budget prévu total et budget déjà utilisé

Le budget total prévu pour les actions était de 390.000€.
Le budget utilisé pour les actions est de 158.151,59€.

- Sortie vers le travail (total, si d'application)

La sortie directe vers l'emploi n'est pas applicable aux actions qui ont été réalisées.

- Impact préliminaire du projet

Action 8 :
Malgré l'annulation de l'action faute de participants suffisants, la communication, les contacts avec les partenaires et les jeunes ont été très positifs et ont pu faire état de la motivation de chaque partie à se former, à valoriser et soutenir le secteur Horeca ainsi que ses employeurs, travailleurs et futurs travailleurs.

Action 9 :
Les deux semaines « Portes Ouvertes » ont été un succès. Les jeunes ont eu l'occasion de rencontrer des professionnels et employeurs du secteur et d'échanger avec eux autour de leur parcours, leurs expériences, la passion qui les anime dans leur métier et leurs projets d'emplois dans le secteur. Ils ont également, pour beaucoup, découvert Horeca Forma Wallonie et ont pu envisager le suivi de formations continues lorsqu'ils seront en activité dans le secteur. Ces journées ont été sources d'inspiration et de motivation pour les jeunes. À la suite de ces semaines, certaines écoles ont recontacté Horeca Forma Wallonie dans le cadre de l'organisation de formations pour leurs élèves dans leurs écoles (action 11). Enfin, la communication faite autour de l'événement a permis de travailler sur l'attractivité et l'image des métiers du secteur Horeca.

Action 10 :
Les sessions de Découvertes Métiers ont permis à des demandeurs d'emplois de vivre une vraie immersion dans les métiers du secteur, aux côtés de professionnels et d'experts des métiers de la cuisine, de la salle et du bar. Malgré un faible nombre de participants de moins de 26 ans (9 jeunes), les retours sur ces expériences ont été très positifs et riches d'expériences. Au terme des semaines, 2 jeunes de moins de 26 ans se sont inscrits à une formation longue afin d'apprendre un métier du secteur au second semestre 2023 et y travailler plus tard.

Action 11 :
Les formations au sein des écoles et centres de formation avec cursus Horeca ont également eu un réel succès. Ces actions ont permis, non seulement de faire évoluer les compétences techniques des jeunes, mais également de leur permettre un échange avec des experts et professionnels par rapport à leur future carrière dans le secteur l'Horeca, et notamment au niveau de *l'apprentissage tout au long de la vie* que peut leur apporter Horeca Forma Wallonie. Nous sommes persuadés que ces actions ont eu un impact sur la motivation des jeunes à poursuivre dans leur cursus et surtout à s'insérer dans le secteur par la suite.

Les retours reçus de la part des étudiants et des enseignants via les formulaires de satisfaction distribués ont été extrêmement positifs, en voici les moyennes des critères repris sur 495 répondants :

- L'équilibre entre théorie et pratique : 8,8/10
- La possibilité d'appliquer le contenu dans ma pratique professionnelle : 9/10
- La prestation du formateur : 9,6/10
- La maitrise du sujet par le formateur : 9,6/10
- La clarté du formateur dans ses explications : 9,5/10
- La dynamique donnée au cours : 9,5/10

Concernant la satisfaction globale des participants aux sessions de formation, sur 495 répondants, nous obtenons les résultats suivants :

- Je suis tout à fait satisfait de la formation : 403 réponses
- Je suis plutôt satisfait de la formation : 87 réponses
- Je ne suis plutôt pas satisfait de la formation : 5 réponses
- Je ne suis pas du tout satisfait de la formation : 0 réponses