

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 a une énorme pénurie de personnel et le nombre d'entrées 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 étudiants 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.

Mais ce n'est pas tout: nous faisons réfléchir activement les élèves sur leur avenir, où ils veulent aller, 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. De cette manière, nous les sensibilisons au facteur de 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 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 avec ces séances d'informations.

2. Action/activité réalisée

19 sessions d'orientation professionnelle et d'apprentissage 'travailler dans l'horeca' ont été organisées dans 14 écoles hôtelières en Flandre, par lesquelles 239 jeunes de 6^e et 7^e année dans l'enseignement professionnel et technique ont été atteints.

Durant les séances d'informations, on examine plus en détail les propres talents (où en est le jeune à présent), le parcours d'apprentissage (que voudrais-je atteindre) et les possibilités d'apprentissage et de croissance (l'apprentissage tout au long de la vie, 7^e année, offre ouverte HF,...), les possibilités d'emploi et la rémunération dans le secteur horeca.

3. Taux de réalisation

19 sessions d'orientation professionnelle et d'apprentissage 'travailler dans l'horeca' ont été organisées dans 14 écoles, par lesquelles 239 jeunes ont été atteints.

4. Budget

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

Planifié

Pour cette action, nous comptons faire appel à 0,5 ETP, ce qui revient à un coût salarial de 75.000€ répartis sur deux ans. Un chef de projet sera désigné qui sera responsable du développement et de la mise en œuvre. Les sessions seront données par plusieurs personnes dans les écoles.

En ce qui concerne les frais de développement, nous prévoyons 6.000€ pour l'impression de brochures d'information et de matériel promotionnel.

Dépensé

Jusqu'à présent, 1.833,98 € ont été dépensés pour les brochures d'informations et le matériel promotionnel.

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

N/A

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

Etant donné que nous devons atteindre 500 jeunes en deux ans, et que nous avons atteint 239 jeunes dans la première année, nous sommes sur la bonne voie pour atteindre l'objectif.

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 quasi-diplômés de l'enseignement secondaire à temps plein une chance 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 qui choisissent de ne pas travailler dans le secteur quelles sont leurs raisons. En fonction des réponses, nous planifierons des futures actions pour améliorer les entrées dans 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 via 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 avoir finalisé leurs études. Par conséquent, nous ne reconduirons pas cette action lors de la prochaine année scolaire.

3. Taux de réalisation

L'action n'a pas été réalisée suite à un manque d'intérêt auprès du groupe cible.

4. Budget

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

Planifié

Nous prévoyons un budget de 15.750€ pour 9 journées de retour étalées sur 2 ans :

- Frais de formateur: 1.250€ par formation
- Lieu et catering: 500€ par formation

Dépensé

Au final, aucune dépense n'a eu lieu étant donné que l'action a été abandonnée.

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

N/A

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

Les organismes d'enseignement ne peuvent pas fournir les coordonnées des jeunes à Horeca Forma en raison de la réglementation RGPD.

En outre, les jeunes n'ont pas montré suffisamment d'intérêt. Parmi les 239 élèves atteints de dernière année, seulement 56 se sont enregistrés. Au final, il n'y avait pas assez de jeunes pour organiser une session.

Action/Activité 3 : Formations pour 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 donner aux quasi-diplômés de l'enseignement secondaire à temps plein et de l'enseignement supérieur une chance 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. Nous nous adresserons également aux étudiants de la formation HBO5 'Management hébergement, restauration et catering' et du bachelier professionnalisant 'Management d'hôtel'.

- 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

L'initiative a été présentée lors d'un événement à grand échelle pour la direction de toutes les écoles hôtelières flamandes d'enseignement technique et professionnel. Invitations aux formations via la newsletter 'op de koffie', des rappels lors d'entretiens de suivi personnels, par mail et par téléphone.

5 formations différentes de l'offre aux travailleurs ont été ouvertes aux élèves des dernières années 6 et 7 dans l'enseignement technique et professionnel.

5 X Introduction à la mixologie

1 X plant based Fine dining

1 X rentabilité dans la pratique

5 X variations dans les textures et structures de vos plats

3 X travailler plus rapidement et efficacement dans la cuisine de collectivité grâce à la cuisson sous vide

3. Taux de réalisation

17 sessions demandées en 2022 dont :

- 2 annulées
- 15 qui ont été organisées

224 élèves au total de l'enseignement technique et professionnel ont participé aux formations.

En 2023, déjà 11 sessions ont été demandées.

4. Budget

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

Planifié

105.000,00 € pour 70 formations.

Dépensé

20.887,16 € ont été dépensés jusqu'à présent.

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

N/A

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

Sur 2 ans, nous espérons atteindre 300 élèves. Nous sommes actuellement à 224 élèves. Nous sommes donc sur la bonne voie pour atteindre l'objectif.

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 tearoom 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 30 étudiants au total, 10 étudiants par formation.

En 2022 : 10 étudiants (Anvers)
En 2023 : 20 étudiants (Anvers et Gand)

2. Action/activité réalisée

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 du marché de travail.

3. Taux de réalisation

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 plus 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

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

Planifié : 30.240 € par formation

Dépensé :

Coût formation : 17.379,74 €

Coût salarial : 21.679 €. Ce montant est plus bas que les 75.000 € prévues. La raison principale pour cette différence est qu'un seul projet n'a eu lieu.

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

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'avons 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 3 des 10 personnes font partie du groupe cible.

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

- **Site web campagne:** www.horecastuderen.be

- Pop-up pour télécharger le **guide aux parents**: 'Mijn kind en het middelbaar' (mon enfant en secondaire)
- La version plus longue des vidéos sur les médias sociaux est partagée sur ce site

- **Phase 1 et 2 de la campagne sur les médias sociaux (Facebook et Instagram)**

- Vidéos:
 - Phase 1: vidéos mère-fils (préoccupation de la mère sur le choix d'étude de son fils)= phase de brand awareness
 - Phase 2: exploitant et chef Mitchell + exploitant et responsable en salle Daniela (Tabl-O et prochainement Impévu)
- Guide aux parents: 'mijn kind en het middelbaar' (mon enfant en secondaire): aider les parents dans le choix d'étude en offrant des informations générales et des fiches à compléter dans un guide, avec des allusions aux formations horeca.

➔ Groupe cible: parents de jeunes entre 9 – 17 ans (influence importante)

- **A chaque phase, un mail est envoyé aux écoles horeca:** pour les activer à utiliser le matériel de la campagne sur leurs réseaux sociaux
- **Mail de suivi aux parents ayant téléchargé le guide:** message pour visiter les portes-ouvertes des écoles hôtelières.

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. Dans la première phase, fin janvier et février, une campagne a été organisée sur les réseaux sociaux ciblant les parents. Ensuite, la campagne ciblée sur les jeunes commencera également.

Campagnes sur les réseaux sociaux :

- 139.598 personnes atteintes
- 3.298 clics sur le lien (vers le site internet)
- Sessions de site internet: 1.502
- Profil du groupe cible (jusqu'à présent → les parents étaient ciblés):
 - Groupe cible principal: parents de 35-44 ans ayant des enfants de 9-17 ans
 - Suivi par: parents de 44-54 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

- 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

4. Budget

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

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

Dépensé

Un budget de 16.690,96 € a été dépensé pour les frais de développement.

Jusqu'à présent, 21.963 € ont été dépensés au coût salarial.

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

N/A

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

Le projet se passe tout à fait comme prévu. En 2022, tous les préparatifs ont été effectués pour construire le site web, enregistrer les vidéos et planifier les campagnes sur les réseaux sociaux. Dans la première phase, nous avons déjà réalisé une campagne auprès des parents des groupes cibles. À partir de la fin du mois de février, la campagne auprès des jeunes commencera afin qu'ils soient informés à temps pour les journées portes ouvertes. Jusqu'à présent, nous avons atteint 139.598 parents des jeunes, dont 3.298 ont cliqué sur le site. Nous sommes donc convaincus que la campagne auprès des jeunes eux-mêmes touchera 50.000 jeunes, dont au moins 1.000 devraient cliquer sur le site.

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'OAQ. Ces tuteurs ont beaucoup de compétences qui sont également utiles aux autres étudiants. Ils sont en prise directe 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 étudiants. En outre, nous voulons réduire l'écart entre l'enseignement et le marché du travail.

- Groupe(s) cible(s) :

Tous les élèves du 3^e cycle de l'enseignement secondaire à temps plein. Nous nous adresserons également aux étudiants de la formation HBO5 'Management hébergement, restauration et catering' et du bachelier professionnalisant 'Management d'hôtel'.

- 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

- 2 sessions durabilité
- 1 session Foodbox

3. Taux de réalisation

3 sessions ont été données pour 41 élèves.

4. Budget

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

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€.

Dépensé :

Un budget de 0 € a été dépensé en 2022.

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

N/A

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

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 comme volontaire par Horeca Forma. En outre, il y avait une énorme pénurie de personnel dans le secteur, ce qui laissait peu de place à de nombreux tuteurs pour être devant la classe.

Action/Activité 8 (ACTION INITIALE MODIFIEE)

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 deux autres actions (9 et 10) 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 :

Parcours de formations de perfectionnement et de stages dans les métiers de premier.ère chef.fe de rang, chef.fe de partie et réceptionniste

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 connaître et reconnaître 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 quelque peu modifiée et reportée au mois d'août 2023. Des actions de communication et de multiples réunions ont cependant eu lieu dans le cadre de l'action devant débuter en septembre, c'est pourquoi des coûts ont été renseignés dans le présent rapport.

3. Taux de réalisation

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

4. Budget

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

Le budget total initialement prévu pour cette action (deux sessions de formations lancées en 2022 et 2023) était de 449.870€. Comme expliqué ci-dessus, la session devant débuter en septembre 2022 n'a pas pu être lancée faute de participants.

Le budget prévu pour l'action modifiée introduite dans le nouveau dossier est de 250.000€. Cette action doit débuter en août 2023.

Le budget utilisé pour le lancement de l'action en septembre 2022 (coûts repris jusqu'au 10/02/2023 excepté les coûts salariaux jusqu'au 31/01/2023) est de 40.008,99€ (voir annexes).

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

N/A

6. 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 réduit indéniablement le public ciblé.

Action/Activité 9 (NOUVELLE ACTION)

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

- Description de l'action/l'activité :

Organisation d'une semaine « Portes Ouvertes » au Centre Horeca Forma Wallonie

Horeca Forma Wallonie organisera une semaine « 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 de 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 en années terminales (prochainement diplômés) accompagnés de leurs enseignants et/ou formateurs.

- Objectif :

- 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 en année terminale 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.

2. Action/activité réalisée

La semaine Portes Ouvertes a eu lieu du 6 au 10 février 2023 selon les modalités initialement prévues dans le projet.

3. Taux de réalisation

Le nombre de jeunes de – de 26 ans atteints et ayant participé à l'action est de 92 jeunes. Le profil des jeunes est le suivant :

- Ages : entre 15 et 22 ans
- Sexe : 43 filles et 49 garçons
- Ecoles de provenance : 6 IFAPME avec section hôtellerie et 7 écoles secondaires dépendant de la Fédération Wallonie Bruxelles (dont 2 spécialisées) avec section hôtellerie

4. Budget

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

Le budget prévu pour cette action dans le nouveau dossier introduit était de 30.000€.

Le budget utilisé pour cette action (coûts repris jusqu'au 10/02/2023 excepté les coûts salariaux jusqu'au 31/01/2023) est de 20.700,26€. Notons néanmoins que toutes les factures liées à l'action n'ont pas encore été reçues à la date de rédaction du présent rapport.

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

N/A

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

N/A

Action/Activité 10 (NOUVELLE ACTION)

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

- Description de l'action/l'activité :

Organisation de sessions de « Découvertes métiers » :

Horeca Forma Wallonie organisera plusieurs journées (5 x deux semaines) destinées à la découverte des métiers de l'Horeca, plus spécifiquement les métiers de la salle et de la cuisine, à destination de demandeurs d'emplois 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'emplois par le Centre Horeca Forma Wallonie.

- Objectifs :

- 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'emplois de moins de 26 ans.

- Nombre total de participants que l'on espère atteindre (par groupe cible) :
Le nombre total de participants ciblé par cette activité est de 60 jeunes.

2. Action/activité réalisée

Cette action n'a pas encore été réalisée, les premières journées sont prévues en avril 2023.

3. Taux de réalisation

Cette action n'a pas encore été réalisée, les premières journées sont prévues en avril 2023 par conséquent aucun participant n'a été atteint à ce stade.

4. Budget

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

Le budget prévu pour cette action est de 30.000€.

Le budget n'a pas encore été utilisé car cette action n'a pas encore été lancée.

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

N/A

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

L'action n'a pas encore été lancée.

Conclusion

A. Flandre (actions 1 → 6)

- Nombre total de jeunes atteints

507 jeunes non diplômés de l'enseignement secondaire ont été atteints au total.

En outre, pour la campagne d'admission dans le secteur, déjà 3.298 parents et donc indirectement de jeunes de moins de 26 ans ont été atteints.

- Budget prévu total et budget déjà utilisé

Un budget total de 632.470 € a été prévu sur 2 ans.
Jusqu'à présent, 100.433,80 € ont été dépensés.

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

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

- Impact préliminaire du projet

L'impact préliminaire 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. Plus de la moitié des écoles ont déjà fait des demandes pour les sessions d'orientation professionnelle et les formations, et nous sommes convaincus que vers la fin du projet, presque toutes les écoles à temps plein participeront aux sessions et aux formations. En 2022, 15 formations ont été organisées pour les élèves de dernière année et pour 2023, déjà 13 formations ont été demandées. 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. En un peu moins d'un mois, plus de 3.000 personnes ont déjà cliqué sur le site. Nous pourrions mesurer l'impact final après les journées portes ouvertes.

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 (actions 8 → 10)

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

Le nombre de jeunes de – de 26 ans atteints à ce stade est de 92 jeunes (action 9). Il s'agit de jeunes qui suivent des études en filières Horeca (tous réseaux d'enseignement). Le profil des jeunes est le suivant :

- Ages : entre 15 et 22 ans
 - Sexe : 43 filles et 49 garçons
 - Ecoles de provenance : 6 IFAPME avec section hôtellerie et 7 écoles secondaires dépendant de la Fédération Wallonie Bruxelles (dont 2 spécialisées) avec section hôtellerie
- Budget prévu total et budget déjà utilisé

Le budget total prévu dans le premier dossier rentré était de 449.870€. Au regard de l'annulation de l'action 8, le dossier a été modifié et réintroduit en Commission paritaire. Le budget total prévu dans ce nouveau dossier est de 310.000€ (actions 8, 9 et 10).

Actuellement, le budget total utilisé est de 60.709,25€ (factures et coûts salariaux jusqu'au 10/02/2023 excepté les coûts salariaux jusqu'au 31/01/2023).

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

Ce point n'est pas applicable aux actions qui ont été réalisées jusqu'à maintenant.

- Impact préliminaire du projet

La semaine Portes Ouvertes à destination des jeunes de cursus Horeca a été un succès. Les jeunes ont pu rencontrer des professionnels et employeurs du secteur et échanger avec eux autour de leur parcours, leurs

expériences, la passion qui les anime dans leur métier et leurs projets d'emplois futurs. Une enquête de satisfaction a été lancée après l'événement ; les résultats seront récoltés d'ici fin février 2023. Certaines écoles ont déjà recontacté Horeca Forma Wallonie dans le cadre de l'organisation de formations pour leurs élèves et professeurs. Par ailleurs, Horeca Forma Wallonie a reçu quelques inscriptions pour les formations qui seront lancées en août 2023 (action 8). Enfin, la communication faite autour de l'événement avait pour but de travailler sur l'attractivité et l'image du secteur Horeca. Au niveau de l'impact des publications sur les réseaux sociaux d'Horeca Forma Wallonie, nous avons comptabilisé un total de 244.410 personnes atteintes et 8.478 interactions (clics, likes, partages, commentaires, etc.).