

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 existe 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 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**.

En outre, nous les amenons à réfléchir activement à leur avenir. Où en sont-ils aujourd'hui et que veulent-ils réaliser à court et à long terme ? En les faisant réfléchir à leurs propres forces et à leur potentiel de croissance, et en leur faisant découvrir les différentes possibilités, les jeunes savent quelle est la meilleure façon de travailler pour atteindre leurs objectifs. C'est ce qu'on appelle 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 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 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 34 écoles hôtelières en Flandre. Pour ce projet, nous visons surtout le 3^e cycle (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

- Des séances d'information 'travailler dans l'horeca' dans lesquelles les jeunes obtiennent plus d'informations sur le secteur, le travail dans le secteur, la rémunération, les possibilités de carrière et l'apprentissage tout au long de la vie ;
- Exercice parcours professionnel et d'apprentissage pour donner une idée aux jeunes de leur propre potentiel et d'un parcours professionnel et d'apprentissage possible;
- Expliquer les possibilités d'apprentissage tout au long de la vie, de travail, les possibilités de faire une 7^e année, l'enseignement supérieur;
- Des informations N+1 aux écoles pour le suivi. Comment le professeur peut utiliser ces informations et ces exercices en pratique.

3. Taux de réalisation

26 séances d'information ont été organisées dans 20 écoles participantes :

- Ensor, Kogeka, Spermalie, Leiepoort, Stella Maris, Talentschool Turnhout, VTI Spijker, Stella Matutina, Site-A, TGP, PIVA, COOVI, Coloma Plus, Mariagaard, Amandina Herk-de-stad, Hotelschool Hasselt, Ieper, VTI Leuven, Hotelschool Gent et PISO.

364 élèves ont participé à ces séances d'information :

- 208 élèves 6^e année de l'enseignement secondaire professionnel
- 99 élèves 6^e année de l'enseignement secondaire technique
- 57 élèves 7^e année de l'enseignement secondaire professionnel

4. Budget

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

a) Demandé:

Frais de développement et d'impression/brochures d'information	5.000 €
Matériel promotionnel	10.000 €
Frais de développement vidéo pour la présentation 24h dans l'horeca	10.000 €

b) Budget utilisé: 4.622,52 €

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

L'objectif a été atteint.

Action/Activité 2: Formations pour les élèves en année terminale

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 offrir l'occasion aux jeunes prochainement diplômés de l'enseignement secondaire de découvrir nos formations travailleurs. Chaque année, certaines formations pertinentes sont ouvertes aux élèves en dernière année. Ces formations apportent une valeur ajoutée au programme de l'enseignement. Nous proposons ces formations pour réduire l'écart avec les attentes du marché du travail et pour offrir aux jeunes des compétences et des connaissances supplémentaires afin de faciliter leur évolution sur le 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 ou pas assez vu à l'école mais indispensable

dans le secteur. Ces formations auront généralement lieu à l'école même, avec l'aide des 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 indispensables dans le secteur horeca. Ainsi, nous voulons donner à ces jeunes davantage d'opportunités sur le marché du travail.
 - Découverte des formations et services d'Horeca Forma comme tremplin vers l'apprentissage tout au long de la vie.

- **Groupe(s) cible(s):**

Le groupe cible sont les jeunes du 3^e cycle de l'enseignement secondaire.

- **Nombre total de participants que l'on espère atteindre (par groupe cible) :**
Sur deux ans, nous voulons atteindre 500 jeunes via ces formations.

2. Action/activité réalisée

Voici une liste des formations qui ont déjà été organisées dans les écoles en 2024.

Date	Formation	Ecole	Participants
17-1-2024	Foodpairing	Busleyden	5
22-1-2024	Divertir à table avec la nourriture	Stella Matutina	10
25-1-2024	La cuisine sans allergènes	PISO	11
29-1-2024	La rentabilité mise en pratique	Ensor	10
7-2-2024	Tirez profit d'une plainte	Ter Duinen	11
27-2-2024	La rentabilité mise en pratique	cCw oostende	15
29-2-2024	Foodpairing	TGP	28
5-3-2024	Foodpairing	Site-A	13
8-3-2024	La cuisine sans allergènes	Olvi Gent	10
19-3-2024	Limonades, shrubs	Ensor	13
20-3-2014	Les algues	KTA 3 hotelschool Hasselt	15
25-3-2024	La variation des textures	Hotelschool Gent	9
28-3-2024	Foodpairing	Wemmel	15
18-4-2024	Limonades, shrubs	Hotel- en toerismeschool spermalie	20
18-4-2024	Foodpairing	Kogeka	18
26-4-2024	Foodpairing	KTA 3 hotelschool Hasselt	19
21/05/2024	La rentabilité	Ter groene Poorte	9

3. Taux de réalisation

Nous souhaitons former 500 élèves en deux ans, c'est-à-dire 250 élèves par année scolaire. Au printemps 2024, 231 jeunes ont participé à une formation et Horeca Forma a organisé 17 formations dans les écoles. Chaque groupe de jeunes était accompagné d'1 ou plusieurs enseignants de l'école pendant la formation.

4. Budget

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

Budget demandé :

Nous prévoyons un budget de 165.000 € pour 100 formations étalées sur 2 années scolaires.

- 50 X 1.650 €/formation = 82.500 €/année scolaire
- **TOTAL = 165.000 €**

Budget utilisé :

Pour ces 17 formations, un montant total de 23.723,66 € a été payé aux formateurs.

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

L'objectif a été réalisé.

Action/Activité 3: Campagnes de communication visant à augmenter le taux de fréquentation des moins de 26 ans

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

- Description de l'action/activité :

Depuis 2011, le taux de fréquentation 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 pour chercheurs d'emploi, où il est de plus en plus difficile d'attirer de nouveaux étudiants. 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 des moins de 26 ans. Via instagram, facebook, google advertising mais aussi via la communication physique, nous voulons leur faire connaître notre contenu et les informer correctement. A cet effet, nous souhaitons coopérer avec les écoles hôtelières en Flandre. Afin de pouvoir réaliser cet objectif, nous devons non seulement développer du contenu, nous avons également besoin de l'expertise nécessaire pour atteindre ces jeunes. 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.

Outre l'offre d'études dans l'enseignement secondaire à temps plein, nous étendons l'information à l'offre au sein de l'enseignement secondaire professionnel à temps partiel, l'enseignement secondaire spécialisé et les centres d'enseignement pour adultes.

- 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

- Mise à jour du Guide de choix d'étude aux parents : Mijn kind & het middelbaar
- Site web campagne www.horecastuderen.be
 - Complété par l'offre horeca dans l'enseignement secondaire professionnel à temps partiel et dans l'enseignement secondaire spécialisé
 - Muni d'une carte indiquant les lieux de l'enseignement horeca avec fonction de recherche



- nouvelles vidéos faites pour les campagnes en ligne www.mise-en-klas.be
- Nouvelles images : filmer dans une école hôtelière
 - Vidéos pour les médias sociaux
 - 2 témoignages d'élèves
- Grande campagne sur les médias sociaux : 3 vagues
- 2 newsletters pour les parents
- Webinaire pour les écoles hôtelières : 'Sociale media benutten voor meer instroom' (l'utilisation des médias sociaux pour augmenter les admissions)
- Communication interne aux écoles
- 3 e-mails d'activation aux parents
 - Rappel d'utiliser le guide
 - 2 vidéos pour démentir les mythes
 - Renvoi aux journées portes ouvertes dans les écoles hôtelières
- 3 e-mails d'activation aux écoles

- Sensibiliser les écoles sur l'importance des annonces, en combinaison avec des publications gratuites, pour atteindre de nouvelles personnes (plus d'admissions)
- Contacts téléphoniques, visites + affiches dans les écoles
- Actions pour atteindre spécifiquement des chercheurs d'emploi de moins de 26 ans pour notre formation demandeur d'emploi 'Barman' :
 - Communication et embauche pour la formation de Barman à Anvers, Vilvorde, Gand, Hasselt et Ostende au moyen d'affiches, de médias sociaux, de tapis à bière,...

3. Taux de réalisation

L'objectif était d'atteindre 50.000 jeunes via les médias sociaux sur 2 ans dont 1.000 jeunes devraient cliquer pour obtenir plus d'informations.

En 2024, il y avait une campagne de médias sociaux s'adressant aux :

- Parents des jeunes entre 9 et 18 ans via Instagram et Facebook
- Jeunes entre 9 et 18 ans via TikTok et Snapchat
- En 3 vagues/phases successives
 - Vague 1 'créer une prise de conscience sur l'école hôtelière'
 - 374.000 parents atteints dont 2.700 ont cliqué sur le site
 - 291.000 jeunes de moins de 18 ans atteints
 - Vague 2 'démentir les mythes sur l'école hôtelière'
 - 51.000 parents atteints dont 2.800 ont cliqué sur le site
 - 280.000 jeunes atteints
 - Vague 3 'activer les gens à découvrir les écoles et les inciter à visiter les portes ouvertes'
 - 21.000 parents atteints dont 590 ont cliqué sur le site
 - 220.000 jeunes atteints
- Site internet de campagne www.horecastuderen.be
 - 7.472 visiteurs
 - 6.199 visiteurs uniques. Il s'agit d'une augmentation de 86% par rapport à 2023
- Le guide de choix d'étude pour les parents a été téléchargé 596 fois.

4. Budget

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

Budget demandé:

- Frais de personnel : 1 ETP collaborateur de communication spécialisé dans la communication numérique envers les jeunes, à raison de 140.000 € pour 2 ans.
- Frais de développement/an : 50.000 € pour le développement du contenu et les annonces, le matériel promotionnel
- Total = 240.000 €

Budget utilisé :

Des factures d'un montant total de 23.419,22 € ont été payées pour le développement du contenu, les annonces et le matériel promotionnel.

Les frais de personnel de janvier 2024 à juin 2024 sont de 33.853,87 €.

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

L'objectif visé a été atteint.

Action/Activité 4: Start to horeca

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

- Description de l'action/activité :

La formation existante de commis de cuisine de collectivité au sein de l'enseignement secondaire spécialisé prend une nouvelle forme et évolue vers une formation de 'base en horeca'. Tandis que la formation de commis de cuisine de collectivité était très spécifiquement axée sur les compétences et techniques en cuisine de collectivité, la formation de base en horeca devient une formation très large et générale qui se concentre sur 4 qualifications professionnelles, à savoir femme/valet de chambre, plongeur, commis de cuisine et commis fast-food. 4 professions en phase de qualification. Le résultat est l'apprentissage de nouvelles connaissances et compétences.

Il est important d'apprendre aux enseignants les bonnes compétences horeca pour qu'ils puissent les transmettre aux jeunes en classe. Les jeunes de l'enseignement secondaire spécialisé se verront ainsi offrir de nouvelles et plus larges possibilités sur le marché du travail dans le cadre de la poursuite de leurs études et leur activité professionnelle.

Grâce à l'organisation d'une formation de formateur concernant les activités décrites dans les 4 qualifications professionnelles, les enseignants sont formés et informés sur la plonge, les techniques de découpe, le linge/nettoyage/service de petit-déjeuner et la restauration rapide.

Un réseau apprenant aide à faciliter les échanges entre eux.

- Objectif:

En fournissant aux professeurs une expérience pratique supplémentaire et de l'inspiration, nous apportons plus de compétences spécifiques à l'horeca en classe. Nous apportons ainsi aux élèves davantage de connaissances et de motivation. Par ce biais, nous souhaitons également réduire l'écart entre l'enseignement et le marché du travail.

- Groupe(s) cible(s):

Les enseignants horeca dans l'enseignement secondaire spécialisé.

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

20 enseignants / 2 ans

2. Action/activité réalisée

- Questionnaire groupe cible sur les besoins afin d'élaborer les bonnes actions dans le projet. 78 répondants ont complété le questionnaire.
- Analyse du questionnaire (besoins) :
 - En matière de quelles qualifications professionnelles auriez-vous besoin de support ?
 - 88% commis de cuisine
 - 59% commis fastfood
 - 39% plongeur
 - 29% femme/valet de chambre

3. Taux de réalisation

- Questionnaire besoins groupe cible : 78 répondants
- Analyse des besoins
- Elaboration du plan d'action
- Préparation de la première journée horeca en novembre 2024
- Webinaire pour les accompagnateurs de parcours, la direction et les coordinateurs dans l'enseignement secondaire spécialisé horeca → 31 inscriptions
- Elaboration des scénarios des vidéos sur les attitudes horeca + techniques de cuisine
- Rédaction du matériel didactique pour le service de chambre.

4. Budget

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

Budget demandé:

- 3 formations de formateurs/an d'un total de 8.000 € par an
- 1 réseau apprenant/année scolaire d'un total de 2.500 €
- Développement de vidéos d'instruction, témoignages, fiches d'instructions de travail et matériel d'étude 2.500 €/année scolaire

Budget utilisé :

A ce jour, aucun coût supplémentaire n'a été encouru.

Action/Activité 5: Organisation de semaines '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/activité :

Horeca Forma Wallonie organisera quatre semaines « Portes Ouvertes » à destination des jeunes étudiants prochainement diplômés d'un cursus dans l'Horeca (tout réseaux d'enseignement/de formation 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 promotion de ces semaines thématiques se fera dans les écoles et organismes de formation proposant des cursus 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.

- 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.

- **Groupe cible :**

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/ de formation confondus) accompagnés par leurs enseignants et/ou formateurs.

- **Nombre de participants que l'on espère atteindre :**

Le nombre total de participants ciblés par cette action est de 120 jeunes de moins de 26 ans accompagnés par leurs enseignants et leurs formateurs par semaine, soit 480 jeunes au total.

2. Action/activité réalisée

Entre le 01/01/2024 et le 30/06/2024, trois journées Portes Ouvertes ont été organisées au Centre Horeca Forma Wallonie. Celles-ci ont eu lieu les 25, 27 et 28 mars 2024.

3. Taux de réalisation

Lors de ces 3 journées, nous avons accueilli 56 jeunes de moins de 26 ans, dont 31 garçons et 25 filles, inscrits dans des cursus Horeca (école dépendant de la Fédération Wallonie-Bruxelles ou centre IFAPME).

4. Budget

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

Le budget prévu pour cette action est de 25.000€ par semaine soit un total de 100.000€

Le budget utilisée jusqu'au 30/06/2024 est de 21.634,64€.

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

L'objectif des 120 jeunes par semaine n'a pas été atteint en mars 2024. Un facteur d'explication pourrait être qu'une semaine Portes Ouvertes avait déjà été organisée en novembre 2023 et qu'il s'agit des mêmes étudiants qui étaient ciblés (même année scolaire). Par ailleurs, les professeurs prévoient généralement leur sortie en début d'année scolaire, or à ce moment-là, les dates n'avaient pas encore été fixées.

Action/Activité 6 : 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/activité :**

Horeca Forma Wallonie organisera plusieurs journées (40) 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.). Un accent sera mis sur les techniques liées aux métiers du secteur Horeca « de demain » (exemple : gestion durable des aliments, des déchets, nouvelles méthodes de conservation, cuisine-santé, etc.).

- Objectifs :

- 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 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 connaître et reconnaître 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 cible :

Le public ciblé par l'action est un public de jeunes étudiants de moins de 26 ans insérés dans un cursus scolaire Horeca (établissement scolaire/centre de formation).

- Nombre de participants que l'on espère atteindre :

Le nombre total de participants ciblé par cette activité est de 600 jeunes pour un total de 40 journées de formation.

2. Action/activité réalisée

Entre le 01/01/2024 et le 30/06/2024, 36 sessions de formation d'une journée ont été données pour un total de 1.890 heures de formation données.

3. Taux de réalisation

Parmi ces 36 sessions, nous avons comptabilisé 312 présences de jeunes de – de 26 ans. Les thèmes de formation ont été les suivants :

- Les fruits de mer ;
- Les fraises ;
- Les desserts classiques ;
- Les poissons ;
- La cuisson sous-vide en basse température ;
- De l'accueil à la prise de commande (Up selling/Cross selling) ;
- Les découpes et terminaisons en salle (version salée) ;
- Les découpes et terminaisons en salle (version sucrée) ;
- Les fromages ;
- Les poissons - le plateau de fromages ;
- Les asperges ;
- Les volailles.

4. Budget

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

Le budget prévu pour cette action est de 55.000€.
Le budget utilisé jusqu'au 30/06/2024 est de 39.225,88€.

Action/Activité 7: Organisation d'une campagne digitale de promotion des métiers de l'Horeca ciblant spécifiquement les jeunes

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

- Description de l'action/activité :

Horeca Forma Wallonie organisera une campagne massive de promotion des métiers de l'Horeca avec pour cible les jeunes de moins de 26 ans. De nos jours, la communication digitale est devenue primordiale et certains réseaux/canaux sont particulièrement utilisés des jeunes. Des contenus vidéos dynamiques et interactifs seront créés et diffusés via plusieurs canaux sur les réseaux sociaux (Facebook, Instagram, YouTube, TikTok).

- Objectif :
 - Promouvoir les métiers du secteur Horeca et revaloriser leur image ;
 - Inciter à l'inscription dans les filières scolaires Horeca ;
 - 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) ;
 - Favoriser le maintien des jeunes déjà engagés comme travailleur dans le secteur Horeca ;
 - Faire connaître et reconnaître le Centre Horeca Forma Wallonie, les services qu'il propose et favoriser la formation tout au long de la vie des travailleurs du secteur Horeca.

- Groupe cible :

Le public ciblé par l'action est un public de jeunes de moins de 26 ans :

- Déjà inscrits dans une filière scolaire/de formation Horeca ;
- En âge et dans les conditions pour s'inscrire dans une filière scolaire/de formation Horeca ;
- Engagé comme travailleur dans le secteur Horeca ;
- En recherche d'emploi et ayant le profil pour se former à un métier du secteur Horeca.

- Nombre total de participants que l'on espère atteindre :

Le nombre total de participants ciblés/touchés par cette activité est de 50.000 jeunes (la comptabilisation se fera en termes de nombre de vues, likes, clics).

2. Action/activité réalisée

Entre le 01/01/2024 et le 30/06/2024, l'activité s'est portée sur la création des vidéos qui seront publiées par la suite. Cela a impliqué la rédaction des scripts, les tournages et les montages. Plusieurs types de vidéos ont été créées :

- 4 vidéos ciblant les métiers du secteur afin d'attirer vers ces fonctions ;
- 10 vidéos ciblant des compétences liées aux fonctions du secteur et les formations proposées pour acquérir ces compétences ;
- 7 vidéos ciblant divers témoignages (travailleurs, futurs travailleurs, anciens participants à des formations, chefs d'entreprise, etc.) ;
- 1 vidéo de présentation des services du Centres Horeca Forma Wallonie.

3. Taux de réalisation

Actuellement, les vidéos créées n'ont encore été publiées donc nous ne pouvons pas encore comptabiliser de nombre de jeunes atteints, cela se fera dans la seconde partie de l'année 2024.

4. Budget

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

Le budget pour cette action est de 60.000€.

Le budget utilisé jusqu'au 30/06/2024 est de 14.665,67 €.

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

Actuellement, les vidéos créées n'ont encore été publiées donc nous ne pouvons pas encore comptabiliser de nombre de jeunes atteints, cela se fera dans la seconde partie de l'année 2024.

Action/Activité 8: Organisation de sessions de découvertes métiers pour jeunes de 2^{ième} et 3^{ième} année d'études secondaires techniques ou professionnelles dans toute la Wallonie

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

- Description de l'action/activité :

Horeca Forma Wallonie organisera des ateliers pratiques (20 demi-journées) ciblés sur l'Horeca à destination des jeunes de 2^{ième} et 3^{ième} secondaire de l'enseignement technique et professionnel, tous réseaux confondus, au sein de son Centre technique ou directement dans les écoles, afin de faire découvrir des métiers du secteur Horeca et mettre en avant le secteur au sein des institutions scolaires.

- Objectif :
 - Faire découvrir et promouvoir les métiers du secteur Horeca et revaloriser leur image via des ateliers et des rencontres avec des professionnels et experts du secteur ;
 - Inciter à l'inscription dans les filières scolaires Horeca ;
 - Faire connaître le Centre Horeca Forma Wallonie et ses services.

- Groupe(s) cible(s) :

Le public ciblé par l'action est un public de jeunes de moins de 26 ans inscrit en 2^{ième} ou 3^{ième} année d'études secondaires techniques ou professionnelles.

- Nombre total de participants que l'on espère atteindre :

Le nombre total de participants ciblé par cette activité est de 500 jeunes dans toute la Wallonie.

2. Action/activité réalisée

Entre le 01/01/2024 et le 30/06/2024, 10 sessions d'une journée de "Découvertes Métiers" ont été organisées en sein du Centre technique d'Horeca Forma Wallonie.

3. Taux de réalisation

Dans les 10 sessions organisées, nous avons comptabilisé 199 jeunes au total, dont 146 filles et 53 garçons, provenant de 10 établissements d'enseignement secondaire localisés dans la province de Namur.

4. Budget

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

Le budget prévu pour cette action est de 25.000€.

Le budget utilisé jusqu'au 30/06/2024 est de 21.577,15€.

Action/Activité 9: Organisation de sessions de découvertes métiers dans le cadre de l'orientation scolaire pour jeunes de 2^{ème} et 3^{ème} année d'études secondaire – région Bruxelles Capitale

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

- Description de l'action/activité :

Horeca Forma Bruxelles organise des ateliers pratiques (12 demi-journées) ciblés sur l'Horeca à destination des jeunes de 2^{ème} et 3^{ème} secondaire de l'enseignement secondaire, tous réseaux confondus, au sein de son Centre technique ou directement dans les écoles, afin de faire découvrir des métiers du secteur Horeca et mettre en avant le secteur au sein des institutions scolaires.

- Objectif:
 - Faire découvrir et promouvoir les métiers du secteur Horeca et revaloriser leur image via des ateliers pratiques et des échanges avec des professionnels et experts du secteur ;
 - Inciter à l'inscription dans les filières scolaires Horeca et susciter des vocations dans le secteur visé ;
 - Créer du lien avec les jeunes qui pourraient s'engager dans ce secteur ;
 - Faire connaître le Centre Horeca Forma Bruxelles et ses services auprès de l'enseignement.

- Groupe(s) cible(s):

Le public ciblé par l'action est un public de jeunes de moins de 26 ans inscrit en 2^{ème} ou 3^{ème} année d'études secondaires.

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

Le nombre total de participants ciblé par cette activité est de 150 jeunes : 12 ateliers pour 12 à 13 participants à Bruxelles.

Leurs enseignants seront aussi touchés par ce projet car ils pourront ensuite promouvoir directement les métiers de l'horeca auprès de leurs étudiants.

2. Action/activité réalisée

La 1^{ère} activité réalisée s'est déroulée **les 15 et 16 février 2024**, le Pôle Enseignement d'Horeca Forma Bruxelles a participé aux 2 journées **Défi des Talents** organisées à l'EPFC.

Défi des Talents donne l'opportunité aux élèves de 2^{ème} et 3^{ème} secondaire de découvrir des métiers de manière pratique et ludique sous forme de défis. Les élèves sont répartis en équipes et réalisent une série d'épreuves leur permettant de découvrir et d'expérimenter divers métiers dans différents domaines : Boulangerie, chocolaterie, Développement web, Esthétisme, Tourisme, Stylisme, Coiffure, Infographie, etc. Horeca Forma Bruxelles était là pour représenter les métiers de l'Horeca.

Les objectifs de l'évènement sont multiples :

- sensibiliser les jeunes aux opportunités de formations et de carrières qui s'offrent à eux,
- répondre aux besoins d'exploration et d'expérimentation des jeunes,
- lutter contre le décrochage scolaire,
- développer la connaissance et l'estime de soi, etc.

Chaque défi dure en moyenne 10 minutes :

1 minute : présentation de l'épreuve par le formateur

8 minutes : réalisation du défi par les élèves

1 minute : évaluation des réalisations des élèves par le formateur

⇒ Horeca Forma Bruxelles y a proposé un atelier de fabrication de makis avec le Chef Touta.

Description du défi : *Maîtrisez l'art des sushis "maki" en 8 minutes chrono !*

Relevez le défi de préparer des rouleaux de maki parfaits, en jonglant avec les ingrédients traditionnels et en respectant les techniques authentiques. Faites preuve de dextérité, de créativité et de rapidité pour impressionner le jury gastronomique avec vos compétences culinaires exceptionnelles.

La 2^{ème} activité réalisée à eu lieu **le 20 février 2024**, le Pôle Enseignement d'Horeca Forma Bruxelles a participé, pour la première fois, à la 3^{ème} édition des « **Rencontres de l'Orientalisme** » organisées par les services de prévention des communes de Berchem-Sainte-Agathe, Ganshoren, Jette et Koekelberg. L'évènement a accueilli plus de 350 élèves de 2^{ème} et 3^{ème} secondaire des établissements scolaires des différentes communes.

C'était l'occasion pour tous ces jeunes de découvrir les différentes options du secondaire qui s'offrent à eux et de discuter avec des professionnels de secteurs d'activités très diversifiés.

Cette journée d'orientation, est un coup de pouce aux élèves pour qu'ils puissent opérer un choix d'option en fonction de leurs intérêts, de leurs envies mais aussi de leurs qualités et de leurs potentiels.

Dans le cadre de cette journée, Horeca Forma Bruxelles a proposé deux ateliers :

- Un atelier pour mettre en pratique les **techniques de dressage, de service et de débarrassage** : pliage de nappes et de serviettes, port d'assiettes et de plateaux, service des boissons, etc. Les participants ont pu se rendre compte de la technicité des gestes et de l'attitude professionnelle à adopter.
- Un atelier **dégustation à l'aveugle** pour travailler sur les 5 sens. Les participants utilisent le toucher, l'ouïe, l'odorat, et le goût pour identifier les aliments qui leur sont présentés. Les participants ont vécu une expérience sensorielle qui les invite à explorer davantage leurs sens dans la cuisine au quotidien.

Les élèves étaient très enthousiastes de pouvoir participer à ces 2 ateliers qui ont rencontrés un très grand succès.

3. Taux de réalisation

1^{ère} activité:

- L'évènement a accueilli plus de 300 élèves, ce sont environ 120 élèves qui sont passés chacun des deux jours par notre atelier.
- Jeunes filles et garçons de 2^{ième} et 3^{ième} secondaire de l'enseignement secondaire, tous réseaux confondus.

2^{ème} activité :

- L'évènement a accueilli plus de 350 élèves de 2^{ème} et 3^{ème} secondaire des établissements scolaires des différentes communes à l'initiative de cette journée.

4. Budget

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

ACTION 9 : DECOUVERTES METIERS DE L'HORECA : BUDGET PRÉVU

Ac	Détail	Prévu	Dépendé	Soldes
Formateurs internes (binômes)	12 demi-journées à 225€	2.700,00 €		2.700,00 €
Animateur externe	12 demi-journées à 500€	6.000,00 €	3.034,59 €	2.965,41€
Formateurs externes (binômes)	6 journées à 1000€	6.000,00 €		6.000,00 €
Administration / Communication	12 jours x 250€ x 2	6.000,00 €	1.400,54 €	4.599,46 €
Direction / Coordination	3 jours x 450€ x 2	2.700,00 €	728,41 €	1.971,59 €
Matières premières	250€/demi-jour	3.000,00 €	1.500,00 €	1.500,00 €
TOTAL		26.400,00 €	6.663,53 €	19.736,47 €

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

La sortie vers l'emploi n'était pas d'application pour cette action.

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

Nous avons prévu 12 demi-journées pour cette action. La moitié a déjà été réalisée en 6 mois. D'autres journées sont déjà prévues pour les mois à venir donc nous sommes parfaitement dans les temps pour cette action. Par ailleurs, après ces premières expériences réussies, nous comptons continuer de participer aux événements Défi des Talents et Rencontres de l'orientation à l'avenir mais maintenant de manière récurrente et hors du projet Groupe à risque.

Action/Activité 10 : Mise en place d'une campagne de promotion des métiers de l'Horeca ciblant spécifiquement les jeunes via le digital et l'organisation de workshops.

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

- Description de l'action/activité :

Horeca Forma Bruxelles organise une campagne de promotion des métiers de l'Horeca et de ses formations dédiées à destination d'un public de jeunes de moins de 26 ans. Nous insistons aussi sur les possibilités de carrière dans l'horeca, même pour un public peu qualifié.

Cette campagne débutera à l'été 2024 et s'appuiera sur le principal moyen de communication de notre public cible, à savoir le digital. Nous diffuserons des capsules vidéo sur diverses plateformes de médias sociaux telles que TikTok, YouTube et Instagram, tout en centralisant ces contenus sur un site web dédié.

Ce site web servira de Hub central pour toutes les informations additionnelles concernant les métiers de l'Horeca comme les établissements de formation, leurs formations associées, ainsi que les événements liés.

Les capsules vidéo auront comme objectif propre de motiver le public cible à travers des témoignages inspirants de jeunes professionnels de l'Horeca, chacun illustrant son parcours de manière singulière. Par exemple, nous partagerons l'histoire d'un chef fraîchement reconverti, celle d'un serveur devenu propriétaire de son propre bar, l'expérience internationale d'un réceptionniste ou encore le projet de Food truck de deux amis. Des contacts seront également pris avec des influenceurs bruxellois. Ces histoires seront accompagnées, sur le site web, des formations spécifiques en rapport avec les histoires de nos protagonistes.

Pour ensuite concrétiser leur curiosité et attirer les jeunes vers Horeca Forma Bruxelles, nous organiserons 4 workshops (deux par an : un au printemps, un à l'automne). Ces workshops nous permettront aussi d'accueillir les jeunes plus éloignés des réseaux sociaux traditionnels et qui seraient passés par Actiris. En effet, Actiris a pour ambition cette année de faire des bilans de compétences pour tous les jeunes bruxellois chercheurs d'emploi. Si ces jeunes ont une appétence pour l'horeca, ils seront dirigés par Actiris vers nos workshops spécifiques 'jeunes' et nos canaux de diffusion.

- Objectifs:
 - Promouvoir les métiers du secteur Horeca auprès des jeunes ainsi que les possibilités d'y faire carrière
 - Donner une image valorisante et inspirantes des métiers de l'horeca
 - Inciter à l'inscription dans les filières scolaires Horeca
 - 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)
 - Fidéliser les jeunes déjà engagés comme travailleur dans le secteur Horeca
 - Faire connaître et reconnaître le Centre Horeca Forma Bruxelles, les services qu'il propose et favoriser la formation tout au long de la vie des travailleurs du secteur Horeca.

- Groupe(s) cible(s):

Le public ciblé par l'action est un public de jeunes de moins de 26 ans déjà sur les réseaux sociaux et/ou chercheur d'emploi :

- En âge et dans les conditions pour s'inscrire dans une filière scolaire/de formation Horeca ;
- En recherche d'emploi et ayant le profil pour se former à un métier du secteur Horeca;
- Déjà dans une filière horeca afin de les soutenir dans cette voie.

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

Le nombre total de participants ciblés/touchés par cette activité est estimé à +/- 50.000 (la comptabilisation se fera en termes de nombre de vues, likes, clics).

2. Action/activité réalisée

Lors des 6 premiers mois de cette campagne, nous avons réalisé 1 workshop à destination de jeunes de moins de 26 ans faisant partie de l'organisation OKAN Leerlingen. Il s'agit de jeunes arrivés récemment en Belgique, éloignés des réseaux sociaux bruxellois et qui se cherchent des opportunités de carrière dans notre pays. Il s'agissait d'un atelier de découverte des métiers de l'Horeca en trois demi-journées :

- 27 février : découverte des métiers de la salle et du bar dans lequel 16 jeunes ont pu apprendre à servir en salle et préparer des boissons au bar comme dans un vrai restaurant.
- 28 mai: découverte des métiers de la salle dans lequel 13 jeunes ont pu apprendre à réaliser un service 'café gourmand' et expérimenter le rôle de client.
- 12 juillet : découverte des métiers de la cuisine dans lequel 6 jeunes ont pu apprendre à cuisiner comme dans un vrai restaurant.

3. Taux de réalisation

Lors de ce premier workshop, nous avons atteint :

- 35 jeunes
- Qui ont tous participé à l'atelier jusqu'au bout (pas de parcours particulier).
- Avec un profil divers : majorité d'hommes, moyenne d'âge de 15-16 ans, peu scolarisés, en découverte de futures carrières. Pour la plupart, ce sont des jeunes issus de l'immigration et en recherche d'une voie à suivre pour s'intégrer dans leur pays d'accueil.

4. Budget

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

ACTION 10 : CAMPAGNE PROMOTION ET WORKSHOP

Intitulé	Détail	Prévu	Dépensé	Soldes
Matières premières pour les workshops	4 jours x 1500€	6.000,00 €	0,00 €	6.000,00 €
Collaborateur communication	5j/mois x 450€	54.000,00 €	1.005,62 €	52.994,38 €
Administration interne	8 jours x 250€ x 1	2.000,00 €	40,79 €	1.959,21 €
Formateurs externes	4jx 2 x 1000€	8.000,00 €	0,00 €	8.000,00 €
Tournage des capsules	20 jours à 1022€/jour	20.440,00 €	0,00 €	20.440,00 €
Montage des capsules	15 jours à 640€/jour	9.600,00 €	0,00 €	9.600,00 €
Direction / Coordination	8 jours x 450€ x 2	7.200,00 €	1.104,58 €	6.095,42 €
Publications réseaux sociaux		10.000,00 €	0,00 €	10.000,00 €
Site internet pour la campagne		10.000,00 €	0,00 €	10.000,00 €
Influenceurs jeunes		16.000,00 €	0,00 €	16.000,00 €
TOTAL		143.240,00 €	2.150,99 €	141.089,01 €

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

La sortie vers l'emploi n'était pas d'application pour ce workshop.

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

Nous sommes toujours en cours de réalisation de la campagne digitale, qui n'a pas encore démarrée mais tous les contacts sont déjà pris, le travail en amont est amorcé et nous aurons des résultats dès la fin de ce deuxième semestre 2024. Le gros de la campagne débutera en septembre 2024.

Conclusion

A. Flandre (actions 1-4)

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

Activité 1 : Orientation professionnelle et d'apprentissage

364 élèves ont participé aux séances d'information :

- 208 élèves 6^e année de l'enseignement secondaire professionnel
- 99 élèves 6^e année de l'enseignement secondaire technique
- 57 élèves 7^e année de l'enseignement secondaire professionnel

Activité 2 : Formations pour les élèves :

Au printemps 2024, 231 jeunes ont participé à une formation et Horeca Forma a organisé 17 formations dans les écoles pour les élèves de l'enseignement secondaire technique et professionnel.

Activité 3 : Campagne pour augmenter le taux de fréquentation :

- Vague 1 'créer une prise de conscience sur l'école hôtelière'
 - 374.000 parents atteints dont 2.700 ont cliqué sur le site
 - 291.000 jeunes de moins de 18 ans atteints
- Vague 2 'démentir les mythes sur l'école hôtelière'
 - 51.000 parents atteints dont 2.800 ont cliqué sur le site
 - 280.000 jeunes atteints
- Vague 3 'activer les gens à découvrir les écoles et les inciter à visiter les portes ouvertes'
 - 21.000 parents atteints dont 590 ont cliqué sur le site
 - 220.000 jeunes atteints
- Site internet de campagne www.horecastuderen.be
 - 7.472 visiteurs
 - 6.199 visiteurs uniques. Il s'agit d'une augmentation de 86% par rapport à 2023
- Le guide de choix d'étude pour les parents a été téléchargé 596 fois

Activité 4 : Start to horeca :

Webinaire pour les accompagnateurs de parcours concernant le soutien donné par Horeca Forma, le matériel didactique, les formations et le projet 'bases en horeca'. - 31 participants

- **Budget prévu total et budget déjà utilisé**

Budget prévu :

Pour les quatre projets, un montant total de 456.000 € a été prévu sur deux ans.

Budget utilisé :

Du 1^{er} janvier 2024 au 30 juin 2024, 85.619,27 € du budget ont été utilisés.

- **Impact préliminaire du projet**

Le projet a un impact très important sur les élèves des écoles hôtelières de l'enseignement secondaire professionnel et technique. 364 élèves ont bénéficié d'une orientation professionnelle et d'apprentissage qui leur a permis de mieux connaître les options qui s'offrent à eux en matière d'enseignement secondaire. Ces séances d'information ont été très bien accueillies par les écoles et les élèves. Ils obtiennent davantage d'informations sur la poursuite des études dans l'enseignement horeca supérieur, sur le travail dans le secteur, sur l'entrepreneuriat, etc.

Parmi ce groupe cible d'élèves, 231 ont participé à une formation d'Horeca Forma ce printemps. De cette manière, ils découvrent notre offre pour les travailleurs et ils se rendent compte que l'apprentissage tout au long de la vie ne s'arrête pas après l'enseignement secondaire. Cette attitude est indispensable plus tard sur le marché du travail.

L'impact de la campagne visant à augmenter la fréquentation est énorme. Plus de 500.000 parents et élèves ont été touchés par les médias sociaux, dont plus de 6.000 ont cliqué sur le site web www.horecastuderen.be. Ce printemps, ce site web a reçu 6.199 visiteurs uniques à la recherche d'informations sur l'enseignement horeca car ils sont intéressés par ces filières d'étude. Ainsi, davantage d'élèves et de parents savent qu'il existe des écoles hôtelières dans leur région et ils retrouvent facilement des informations sur les journées portes ouvertes.

B. Wallonie (actions 5-8)

- **Nombre total de jeunes atteints**

+ caractéristiques de profil des participants (si disponible): sexe, degré de scolarisation,...

Au total, entre le 01/01/2024 et le 30/06/2024, nous avons comptabilisé un nombre total de 567 participations de jeunes de moins de 26 ans aux actions. Le résultat est ventilé comme suit :

- Action 5 : 56
- Action 6 : 312
- Action 7 : N/A
- Action 8 : 199

- **Budget prévu total et budget déjà utilisé**

Le budget total prévu pour les actions est de 240.000€.

Le budget utilisé jusqu'au 30/06/2024 est de 97.103,34 €.

- **Impact préliminaire du projet**

Les jeunes ayant participé aux actions 5 et 6 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'emploi 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.

Les jeunes ayant participé à l'action 8 ont eu l'occasion d'être immergés au cœur des métiers les plus représentatifs du secteur ainsi que découvrir leurs spécificités souvent méconnues. Ce fut l'occasion pour des jeunes qui sont passionnés par la cuisine, le service en salle et au bar et qui se questionnent sur leurs futurs choix d'études/de métier d'échanger avec des professionnels et experts du secteur sur leurs envies, les réalités de terrain, les possibilités de carrière. Cela a également permis à certains jeunes de se découvrir des attraits pour ces métiers et de se questionner par rapport à leurs choix futurs.

C. Bruxelles (actions 9-10)

- **Nombre total de jeunes atteints**

+ caractéristiques de profil des participants (si disponible): sexe, degré de scolarisation,...

Action 9 : 350 élèves de 2^{ème} et 3^{ème} secondaire lors des Rencontres de l'orientation et 300 élèves de 2^{ème} et 3^{ème} secondaire lors du Défi des Talents.

Action 10 : 35 jeunes de moins de 26 ans de l'organisation OKAN Leerlingen

- **Budget prévu total et budget déjà utilisé**

Action 9

Ac	Détail	Prévu	Dépendé	Soldes
Formateurs internes (binômes)	12 demi-journées à 225€	2.700,00 €		2.700,00 €
Animateur externe	12 demi-journées à 500€	6.000,00 €	3.034,59 €	2.965,41€
Formateurs externes (binômes)	6 journées à 1000€	6.000,00 €		6.000,00 €
Administration / Communication	12 jours x 250€ x 2	6.000,00 €	1.400,54 €	4.599,46 €
Direction / Coordination	3 jours x 450€ x 2	2.700,00 €	728,41 €	1.971,59 €
Matières premières	250€/demi-jour	3.000,00 €	1.500,00 €	1.500,00 €
TOTAL		26.400,00 €	6.663,53 €	19.736,47 €

Action 10

Intitulé	Détail	Prévu	Dépensé	Soldes
Matières premières pour les workshops	4 jours x 1500€	6.000,00 €	0,00 €	6.000,00 €
Collaborateur communication	5j/mois x 450€	54.000,00 €	1.005,62 €	52.994,38 €
Administration interne	8 jours x 250€ x 1	2.000,00 €	40,79 €	1.959,21 €
Formateurs externes	4jx 2 x 1000€	8.000,00 €	0,00 €	8.000,00 €
Tournage des capsules	20 jours à 1022€/jour	20.440,00 €	0,00 €	20.440,00 €
Montage des capsules	15 jours à 640€/jour	9.600,00 €	0,00 €	9.600,00 €
Direction / Coordination	8 jours x 450€ x 2	7.200,00 €	1.104,58 €	6.095,42 €
Publications réseaux sociaux		10.000,00 €	0,00 €	10.000,00 €
Site internet pour la campagne		10.000,00 €	0,00 €	10.000,00 €
Influenceurs jeunes		16.000,00 €	0,00 €	16.000,00 €
TOTAL		143.240,00 €	2.150,99 €	141.089,01 €

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

La sortie vers l'emploi n'était pas d'application pour les actions 9 et 10.

- **Impact préliminaire du projet**

De nombreux jeunes ont déjà pu découvrir les métiers de l'Horeca grâce aux différentes actions déjà réalisées. Ces actions ont pu susciter l'intérêt de ces jeunes et leur faire développer une fibre pour l'Horeca. Les prochaines actions prévues seront encore plus impactantes.