Par l'organisation de ces stages, nous souhaitons sensibiliser et familiariser les enfants à certains métiers du secteur. Non pas sur papier ou par des visites, mais en leur donnant l'occasion de mettre «la main à la pâte» dans les ateliers de l'IFAPME, afin de faire découvrir et apprécier ces métiers d'aujourd'hui et de demain.

Des activités diversifiées au menu:

- Des activités de fabrication en atelier, des rencontres avec des artisans et des jeux pour une approche concrète et pratique des métiers.
- Une approche de thèmes actuels tels que l'environnement (gestion des déchets), la sécurité, l'hygiène, la responsabilité, la qualité du travail.

A qui s'adressent ces stages?

Les stages s'adressent aux jeunes de 5ème et 6ème de l'enseignement primaire ou à ceux de la 1ère et 2ème année du secondaire qui souhaitent découvrir les métiers du secteur alimentaire de manière active et ludique.

Durée des stages:

Il s'agira soit d'une immersion d'un jour pour plusieurs classes d'élèves, soit d'un stage de plusieurs jours durant les vacances scolaires.

Quels métiers à découvrir?

Par ces différents stages, les métiers suivants peuvent être approchés et testés :

- Boulanger
- Pâtissier
- Chocolatier
- Glacier
- Boucher
- Charcutier

Calendrier des stages

- Vous trouverez les informations pratiques relatives aux périodes de stage en:
  - Surfant sur le site www.ifapme.be ou sur www.ipv-ifp.be/decouvertemetiers
  - Prenant contact avec le centre de formation de l'IFAPME proche de chez vous (voir coordonnées sur site IFAPME)
  - Renseignements: IFAPME-n° vert: 0800 90 133 e-mail: ifapme@ifapme.be

Lieux de stage ou d'immersion :

dans chaque centre de formation de l'IFAPME mentionné ci-après

- Charleroi
- Dinant
- La Louvière
- Mons
- Namur-Limal
- Tournai
- Verviers
- Villers-le-Bouillet – Epicuris
- Liège