ALIMENTO ET L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE

De belles opportunités d'emploi pour vos élèves

ALIMENTO

De quel secteur alimentaire est-il question ?

Chocolats, biscuits, gaufres, pain, glaces, viandes, poissons, frites, lait, yaourt, café, bière, pâtes, confitures ...

Autant de denrées alimentaires et de boissons belges que nous retrouvons au quotidien dans notre assiette.
La transformation alimentaire est un secteur qui n'a de cesse de développer des produits sains, régionaux, bio, en favorisant le circuit court et l'économie circulaire.
Mais comment tous ces aliments arrivent-ils jusqu'à nos tables ? Quels sont les métiers des personnes qui les élaborent et les produisent ?

De l'arrivée des matières premières en entreprise jusqu'à leur présence dans nos magasins : il existe bel et bien un savoir-faire parmi les travailleurs du secteur qui est autant traditionnel qu'innovant !

01.

Pourquoi Alimento s'intéresse-t-il aux élèves ?

Le secteur de la transformation alimentaire est incontournable dans le paysage économique belge. Celui-ci occupe même **la première place parmi les secteurs manufacturiers** et représente une part importante des exportations, du chiffre d'affaires et de l'emploi dans notre pays.

Un secteur professionnel qui ne cesse d'évoluer

4.500
entreprises alimentaires

98.000
travailleurs et travailleuses

4.000
offres d'emploi chaque jour

Un employeur diversifié dans ses structures et dans ses métiers

Les entreprises alimentaires revêtent une grande variété de réalités professionnelles :

- Des petites PME aux grandes structures ;
- Du domaine artisanal au monde industriel ;
- De l'opérateur de production au conducteur de ligne ;
- De l'agent de maintenance au responsable de production ;
- Du technicien de laboratoire au responsable qualité.

Un employeur technologique, avec un service R&D constamment en évolution

- Les entreprises alimentaires utilisent des technologies de pointe. Leur enjeu est d'allier performance et humanisme.

De nombreuses possibilités de carrière s'offrent aux jeunes. Découvrez-en plus sur les profils métiers, les études et carrières possibles au sein du secteur alimentaire en surfant sur www.foodatwork.be

02.

Quels sont les départements d'une entreprise alimentaire et leurs rôles ?

Des jobs passionnants pour tous

Équipe R&D
Créer, adapter, tester et améliorer des formulations, des produits et des procédés.

Équipe production
Planifier, produire, contrôler, optimiser, coordonner les actions quotidiennes relatives à l'ensemble des activités de la transformation des matières premières en produits et au conditionnement de ces denrées.

Équipe qualité
Mettre en œuvre et contrôler l'application des réglementations et normes externes, définir et vérifier l'application des standards internes concernant la qualité des produits mais aussi l'hygiène, la sécurité et l'environnement.

Équipe laboratoire
Contrôler de manière spécifique et systématique les matières premières, en cours de fabrication et les produits finis.

Équipe maintenance et techique
Garantir le bon fonctionnement des outils de production, créer et installer de nouveaux équipements, se charger d'assurer la maintenance des machines et des infrastructures.

Équipe logistique
Réceptionner, vérifier et stocker des matières premières et d'emballage, les distribuer en production, sortir les produits finis et les stocker, pour ensuite préparer les commandes et transporter les produits finis.

03.

Quelles filières de l'enseignement secondaire mènent à nos métiers ?

Pour plus d'informations :
www.alimento.be/filieresdusecondaire

Diverses filières d'étude ouvrent la voie à des perspectives d'avenir pour les jeunes dans le secteur alimentaire.

Formations liées aux métiers de la logistique

Formations liées aux métiers de la qualité

Formations liées aux métiers de la maintenance industrielle

Formations liées aux métiers de la production artisanale ou industrielle

Formations liées aux métiers de la transformation de la viande

04.

Création de deux nouvelles filières liées à la transformation alimentaire

Depuis septembre 2022, suite aux nombreux travaux menés dans le cadre du Service Francophone des Métiers et des Qualifications (SFMQ) sur les compétences à détenir dans le secteur alimentaire, deux nouvelles filières peuvent être organisées au sein des écoles (CEFA).

Conducteur.trice de ligne de production en industrie alimentaire (CLiPIA)

Opérateur.trice de recettes en industrie alimentaire (ORIA)

En enseignement qualifiant (CEFA)

Les deux filières (CLiPIA et ORIA) sont déployées dans l'enseignement professionnel dès la 4ème année, avec une alternance école-entreprise dès la 5ème année. L'élève qui réussit sa formation en alternance jusqu'en 7ème obtient **son CESS.**

05.

L'alternance, voie d'excellence

L'alternance s'adresse aux élèves désirant obtenir leur diplôme **en combinant l'apprentissage à l'école et en entreprise**. Ils reçoivent une formation complète et obtiennent **le même diplôme** que leurs camarades de l'enseignement classique. L'entreprise et le jeune sont donc assurés d'un niveau de compétence de qualité.

Le principal atout des formations en alternance est de se former concrètement sur le terrain, avec des professionnels, à des métiers d'avenir pour lesquels les entreprises sont prêtes à investir en temps et en moyens.

Ce **côté pratique et dynamique** de la formation permet aussi de se rendre compte de la réalité d'un métier. De plus, durant son apprentissage, **le jeune est rémunéré**.

06.

Qu'est-ce qu'Alimento peut offrir ?

Notre offre pour les enseignants

1. Stages au sein d'entreprises alimentaires (projet Entr'Apprendre)

Sous la bannière Food At Work, Alimento participe au projet Entr'Apprendre de la Fondation pour l'Enseignement. Nous sommes en effet convaincus des **synergies potentielles** entre le monde de l'enseignement secondaire et le monde entrepreneurial.

Qu'est-ce que les enseignants y gagnent ?
Ils vont pouvoir :

- Découvrir/redécouvrir les pratiques professionnelles exercées dans une entreprise
- Actualiser leurs connaissances à propos des outils et méthodes utilisés
- Prendre conscience des attitudes et des compétences attendues dans des domaines tels que la sécurité, le relationnel, la communication
- Enrichir leurs connaissances et en faire profiter leurs élèves en illustrant les apprentissages par des exemples concrets et actuels
- Donner du sens aux apprentissages scolaires

Comment ?

En proposant aux enseignant.es de filières qualifiantes de **s'immerger pendant deux jours** dans les départements de production, de maintenance ou de R&D des entreprises alimentaires.

2. Des formations gratuites

Des formations issues de notre catalogue de formation et en lien avec les filières d'enseignement peuvent être, sur demande, organisées pour les professeurs. **Si nécessaire et possible**, un groupe d'enseignants peut être constitué pour suivre par exemple une formation au sein du Centre de compétence FormAlim (à Mouscron ou à Verviers) ou dans l'établissement scolaire. Des formations à la carte peuvent également être organisées après analyse de la demande.

Découvrez notre catalogue sur www.alimento.be/formations

Notre offre pour vos élèves

1. Des formations gratuites

Vos élèves peuvent suivre, selon la demande, d**es modules issus de notre catalogue de formation** et en lien avec les filières d'enseignement qualifiant. Ces formations peuvent notamment se dérouler au sein du Centre de compétence FormAlim (à Mouscron ou à Verviers), partenaire d'Alimento, ou dans l'établissement scolaire.

2. Des stages au sein des entreprises alimentaires

Des entreprises, petites ou grandes, souhaitent régulièrement accueillir de nouveaux collaborateurs. Pour les élèves, effectuer un stage dans une entreprisepermet de :

- Mettre à jour leurs compétences ;
- Valoriser leur savoir-faire ;
- Mettre en avant leurs attitudes professionnelles ;
- Décrocher un premier emploi.

Vous souhaitez connaître les entreprises dans votre région susceptibles d'accueillir vos élèves en stage d'entreprise ? Contactez Véronique Gély.

3. Visites d'entreprise

Les adolescents sont curieux de découvrir la réalité du monde professionnelle. Quoi de mieux qu'un peu de concret pour se familiariser au secteur de la transformation alimentaire ?

Les visites d'entreprise sont aussi **une opportunité en termes d'échanges**. Tant les enseignants que les élèves peuvent poser leurs questions auxquelles les entreprises répondent afin de compléter leur vision du secteur alimentaire belge. Via ces visites, ensemble, nous contribuons non seulement à l'éveil des jeunes, mais aussi à **abolir les préjugés** qu'ils peuvent avoir sur certains métiers ou domaines d'activités.

Vous êtes intéressé.e ? Prenez contact avec Véronique Gély pour organiser votre prochaine visite !

4. Nos animations STEM

Souvent méconnu, notre secteur offre de nombreuses opportunités de carrière dans les métiers dits **« STEM »**. Cet acronyme, signifiant **« Science, Technology, Engineering, Mathematics »**, est devenu populaire dans le monde de l'éducation et de la formation. Les STEM deviennent un enjeu sociétal et les pénuries de vocations dans ces disciplines représentent un réel frein au développement de l'activité économique.

En tant que fonds de carrière, une des préoccupations d'Alimento est **l'insertion de nouveaux talents** dans le secteur alimentaire. Il en découle de nombreux liens avec l'ensemble des systèmes éducatifs. C'est dans ce cadre que nous vous proposons un ensemble d'animations « STEM ». Ci-après, vous trouvez pour chacune d'elles, une fiche descriptive.

Nos animations STEM

Les Alimento Factories © : découverte d'un secteur industriel technologique/STEM

Public :
Élèves de l'enseignement primaire et secondaire

Durée :
2-3 heures

Lieu :
En classe

Personne de contact :
Pascal Cools

Objectif :
Passer en revue l'organisation d'une entreprise alimentaire, ses différents départements et métiers, de la réception des matières premières jusqu'à la logistique.

Détails :
Les **Alimento Factories** © sont des maquettes animées présentant une entreprise « en activité » avec des bruits, des mouvements, des actions. Le choix des maquettes dépend de l'âge des élèves et de leur orientation scolaire.

- L'animation débute par le passage dans un « sas hygiène ». Un produit fluorescent est ajouté à un gel hydroalcoolique. Une lampe UV permet d'observer si le gel a été réparti uniformément sur les mains ou pas.
- Dans un second temps, l'on découvre la diversité de la production alimentaire au travers d'échantillons représentatifs des différents secteurs (chocolat, céréales, lait, confiture, pâtes, ...). Cette présentation se termine par la dégustation de Kombucha et d'insectes transformés pour ceux qui osent !
- Ensuite vient la découverte des Alimento Factories © et des métiers du secteur de la transformation alimentaire.
- Enfin, une courte activité collective de codage est proposée. Durant cette activité, pour des raisons de temps, nous utilisons des robots suiveurs de lignes qui doivent remplir plusieurs missions.
- Lorsque la classe est équipée de dispositifs de projection, des vidéos tournées dans des entreprises alimentaires sont présentées.

Nos animations STEM

La journée Food&Kids

Public :
Élèves de l'enseignement primaire et secondaire

Durée :
1 journée

Lieu :
À convenir

Personne de contact :
Pascal Cools

Objectif :
Aborder de manière complète et ludo-pédagogique le secteur de la transformation alimentaire à travers trois activités représentatives

Détails :
Food&Kids est un concept développé par Alimento et le Centre de compétence FormAlim (Verviers et Mouscron). La journée est divisée en trois activités :

- La présentation des Alimento Factories © et ses dégustations originales (Kombucha, insectes) ;
- La réalisation en équipe d'une production alimentaire (chocolat, crêpes ou brochettes de bonbons en fonction du lieu où se déroule l'activité et de la disponibilité des équipements didactiques) ;
- Une activité « STEM » : construction, câblage et codage d'un équipement simple via un kit robotique micro:bit (pour les moins de 12 ans) ou Speechy ou Arduino dans le secondaire.

Nos animations STEM

L'accompagnement STEAM-FOOD

Public :
Élèves de l'enseignement secondaire (filière d'étude en lien avec le domaine alimentaire)

Durée :
10 demi-journées

Lieu :
Dans une entreprise alimentaire et dans l'établissement scolaire

Personne de contact :
Pascal Cools

Objectif :
À l'aide d'animateurs, les élèves réalisent **un projet complet STEAM**, en relation avec le secteur de la transformation alimentaire

Détails :

- Le module débute toujours par la visite guidée d'une entreprise alimentaire. On y découvre un process et l'on peut prendre des photos là où cela est autorisé.
- La deuxième demi-journée consiste à résumer les étapes de la production, à schématiser et à décider quelles étapes vont faire l'objet du projet STEAM-FOOD.
- Les sept demi-journées suivantes (3 à 9) consistent à apprendre le codage et à réaliser les maquettes.
- La dixième et dernière demi-journée consiste en une présentation de la maquette et explications de ses principes devant un représentant de l'entreprise visitée et des conseillers Alimento.

07.

Salons et évènements

Via notre marque **« Food At Work »**, Alimento participe à différents salons/évènements où tout jeune peut s'informer et s'orienter dans ses études et sa future carrière. Nous y organisons des animations afin de sensibiliser vos élèves de manière pédagogique au secteur de la transformation alimentaire.

Parmi celles-ci : des missions de **réalité virtuelle**, la production d'aliments **(brochettes de bonbons, crêpes, ...)**, des maquettes d'entreprises alimentaires animées, des robots à configurer, etc.

Voici **quelques évènements** où nous sommes présents (liste non exhaustive) :

- Salon SIEP de Namur
- Salon SIEP de Mons
- Salon SIEP de Liège
- Les Startech's Days
- Concours Robotix's et Robotix's Junior
- Cérémonie de remise des brevets intersectoriels
- Salon Objectif Métier
- Festival des Métiers Techniques de promAndenne
- Évènements ponctuels thématiques avec nos partenaires

Notes

Enseignement secondaire

Véronique Gély • veronique.gely@alimento.be • 0472 06 30 92

Animations STEM

Pascal Cools • pascal.cools@alimento.be • 0473 65 33 62

Enseignement et formations pour la boulangerie-pâtisserie

Alain Bury • alain.bury@alimento.be • 0474 98 00 46

www.alimento.be

Suivez nos activités et nos nouveaux projets sur
www.facebook.com/alimentoenseignants

E.R. : Henk Dejonckheere, Alimento | IFP asbl - Rue de Birmingham 225 - 1070 Anderlecht - 02/52 88 930 - 0442.973.363 - RPM Bruxelles