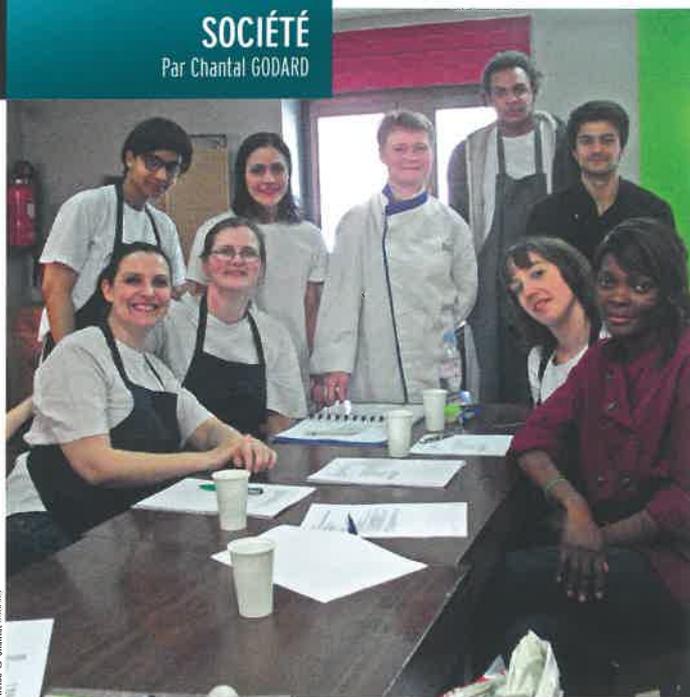


Le Perron de l'Ilon offre une passerelle qualifiante à ses stagiaires



Photos © Chantal GODARD

Le Perron de l'Ilon innove ! Cette Entreprise de Formation par le Travail bien connue sur la place du même nom vient de fêter une initiative pilote. Pour la première fois, ses stagiaires en formation de commis de cuisine auront la possibilité d'obtenir un diplôme au bout de leur cursus grâce à un partenariat avec le CEFOR.

GREGORY Leclercq, directeur du Perron : « Avec ce diplôme, nos stagiaires auront des chances en plus sur le marché de l'emploi car ils ont le choix de suivre un module complémentaire le soir. Les employeurs font le tri en se basant sur le diplôme et l'expérience. Des compétences techniques et un niveau en français écrit minimum sont exigés ».

Une dynamique de co-animation entre le CEFOR et le Perron offre une belle synergie. Brigitte Rome (CEFOR) adapte sa pédagogie avec Stéphane Paris, formateur du Perron. Ensemble, ils décèlent les difficultés des stagiaires et adaptent l'apprentissage. « La particularité

de nos stagiaires, c'est que le système scolaire n'a pas bien fonctionné pour eux », relève G. Leclercq.

Stéphane Paris est chef de cuisine depuis dix ans au Perron. Son rôle est organisationnel et pédagogique : « Je veille à ce que les stagiaires apprennent à maîtriser les techniques de commis de cuisine. Comment découper les légumes, un poulet, faire une sauce... On prend le temps pour corriger les gestes des stagiaires. Je les accompagne aussi pour les préparer au test de français et math. S'ils ratent ce test, ils ne sont pas admis ».

En septembre prochain, deux nouveaux partenaires se joignent au projet : les Ateliers de Pontaurry et le CPAS de Namur qui offre 35 contrats Art. 60 dans l'Horeca. Les stagiaires sont spécialement

accompagnés pour réussir le test d'entrée.

Un outil d'évaluation constructive

Un outil d'évaluation a été concocté par le Perron de l'Ilon et les AID (Actions Intégrées de Développement) pour mieux évaluer les compétences au cours de la formation. Gregory Leclercq : « Nous avons revu notre système d'évaluation qui n'était pas adapté car il se référait au système scolaire. Grâce à cet outil, on exprime l'évaluation de façon constructive et positive. On insuffle une dynamique d'autoévaluation et on souligne les micro-compétences et les compétences transversales. Au cours de 18 mois de formation, il y a 20 évaluations. Nous sommes les premiers à faire cet outil ».

Le Perron de l'Ilon

Place l'Ilon, 17
5000 Namur
Tél. 081/83 05 00
leperron@lilon.be
www.perrondelilon.be

Chaque cours coûte de 10 à 12 € en marchandises remboursés ensuite aux stagiaires grâce à un budget de la Wallonie.

Le Perron de l'Ilon a démarré il y a 25 ans avec la confection de potages et sandwiches. Il y a 15 ans, un nouvel espace brasserie de 110 couverts lui a été réservé. Depuis 6 ans, il gère un restaurant de 180 places dans la CSC à Bouge et, depuis 3 ans, il offre également un service traiteur.

Alexandra, Jessy, Anne-Sophie et Sandra, âgées de 27 à 40 ans, sont heureuses de suivre cette formation : « On fait quelque chose qu'on aime bien. Cela nous aidera à trouver un boulot. Avec le diplôme, nous serons plus sûres de nous. Nous sommes au chômage ou au CPAS. Sans diplôme, tu ne trouves pas de boulot ».



La Ministre de l'Emploi et de la Formation, Éliane Tillieux, se réjouit de ce projet innovant « qui permet aux jeunes stagiaires de faire un pas en avant pour accéder plus facilement à l'emploi. L'heure est au décloisonnement et à la formation de passerelles. Cette formation cible les plus fragilisés. Il faut créer des ponts pour doper l'emploi. Il faut faire de la Wallonie un territoire où il fait bon vivre et mieux travailler ».