



Partez en Erasmus avec l'IFAPME !

Alimentation - Horeca | Animaux - Elevage | Soins - Bien-être

Date

21 février 2022

Avec une pandémie qui ralentit et des voyages qui reprennent de plus en plus, les apprenants IFAPME ont de nouvelles possibilités de réaliser une partie de leur formation dans un autre pays européen. De quoi apprendre son métier ailleurs.

Grâce au programme européen Erasmus+, le projet HORECVET de l'IFAPME offre la possibilité aux apprenants inscrits en formation d'adultes d'obtenir une bourse de mobilité internationale. L'objectif est de permettre à chaque apprenante et apprenant d'effectuer une partie de son apprentissage pratique au sein d'une entreprise située dans un autre pays de l'Union européenne. En 2022, trois destinations sont possibles, toutes en France.

Envoyez votre candidature jusqu'au 4 mars 2022

Les documents à fournir vous seront spécifiés par mail. Dès que votre dossier de candidature est complet, remettez-le à votre formateur ou à votre formatrice principal-e. Il sera ensuite envoyé au service Relations Internationales de l'IFAPME pour validation.

Les possibilités de stage

Les stages se font exclusivement durant la période estivale, de début juillet à fin septembre. Trois durées sont possibles :

4 semaines : soit 160h de stage en entreprise

8 semaines : soit 320h de stage en entreprise (250h pour la formation Réceptionniste-directeur d'hébergement-directeur d'hôtel)

13 semaines : soit 520h de stage en entreprise (250h pour la formation Réceptionniste-directeur d'hébergement-directeur d'hôtel)



Trois destinations en 2022

En 2022, un seul pays est disponible mais trois destinations sont proposées, en fonction de votre formation :

Pour les métiers du secteur Alimentation-Horeca

Perpignan

Pour la formation de Thanatopraxie

Bavay

Pour la formation d'Exploitant de manège

Saint-Flour

Montant de la bourse

Un forfait mobilité Erasmus + est réservé pour chaque apprenant ou apprenante. Le montant comprend le séjour et le voyage et est calculé en fonction du nombre de jours et de la destination. **Pour l'année 2022, le forfait versé par l'IFAPME variera entre 784,40€ et 2415,32€** selon la durée du stage et de la destination.

Conditions d'inscription

Etre apprenant ou apprenante IFAPME dans une formation pour adultes (plus de 18 ans)

Etre inscrit dans une des formations IFAPME reprises dans la liste présentée en fin d'article

Avoir terminé et/ou réussi la 1ère année de formation en juin 2022

Avoir terminé et réussi une formation pour jeunes (dès 15 ans) dans une profession similaire

Séance d'information en ligne

Vous êtes intéressé.e mais vous souhaitez avoir plus d'informations pour vous lancer dans l'aventure ? Les équipes de l'IFAPME organisent un **webinaire** afin de vous en parler **d'avantage sur ce qu'implique cette mobilité et répondre à toutes vos questions.**

Rendez-vous **le jeudi 24/02 de 16h30 à 17h30** via le lien suivant : [Séance d'information en ligne \(https://us02web.zoom.us/j/83514314119\).](https://us02web.zoom.us/j/83514314119)

Vous n'êtes pas disponible ce jour-là ? Aucun problème, le webinaire sera enregistré et accessible en rediffusion.





En 2019, Elena, apprenante IFAPME en Boulangerie-Pâtisserie était partie à Perpignan dans le cadre de son échange Erasmus +.



Liste des formations IFAPME concernées

Pour le secteur Alimentation-Horeca :

Boucher-charcutier-traiteur

Boucher (de grande distribution)

[Boucher spécialisé \(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/boucher-specialise\)](https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/boucher-specialise)

[Boucher-Charcutier-Artisan \(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/boucher-charcutier-artisan\)](https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/boucher-charcutier-artisan)

Boulangier-pâtissier

[Ouvrier boulangier-pâtissier \(https://www.ifapme.be/formations/apprentissage/ouvrier-boulangier-patisserie\)](https://www.ifapme.be/formations/apprentissage/ouvrier-boulangier-patisserie)

[Boulangier \(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/boulangier\)](https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/boulangier)

Pâtissier

[Boulangier-pâtissier artisan \(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/boulangier-patisserie-artisan\)](https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/boulangier-patisserie-artisan)

[Confiseur - chocolatier \(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/confiseur-chocolatier\)](https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/confiseur-chocolatier)

[Confiseur - chocolatier artisan \(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/confiseur-chocolatier-artisan\)](https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/confiseur-chocolatier-artisan)

[Glacier \(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/glacier\)](https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/glacier)

[Glacier artisan \(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/glacier-artisan\)](https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/glacier-artisan)

[Pizzaiolo \(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/pizzaiole\)](https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/pizzaiole)

[Cuisinier de collectivité \(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/cuisinier-de-collectivite\)](https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/cuisinier-de-collectivite)

[Chef de cuisine de collectivité \(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/chef-de-cuisine-de-collectivite\)](https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/chef-de-cuisine-de-collectivite)

[Réceptionniste-directeur d'hébergement-directeur d'hôtel \(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/receptionniste-directeur-dhebergement-directeur\)](https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/receptionniste-directeur-dhebergement-directeur)

(*)

[Technico-commercial en vins et spiritueux \(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/technico-commercial-en-vins-et-spiritueux\)](https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/technico-commercial-en-vins-et-spiritueux)

[Caviste \(https://www.ifapme.be/formations/formations-continues/caviste-negociant\)](https://www.ifapme.be/formations/formations-continues/caviste-negociant)

[Ouvrier viticole \(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/ouvrier-vicole\)](https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/ouvrier-vicole)

[Viti-viniculteur \(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/viti-viniculteur\)](https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/viti-viniculteur)

[Cuisinier - cuisinier travaillant seul \(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/cuisinier-cuisinier-travaillant-seul-1\)](https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/cuisinier-cuisinier-travaillant-seul-1)

[Serveur de restaurant \(https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/serveur-de-restaurant\)](https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/serveur-de-restaurant)

[Premier chef de rang \(https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/premier-chef-de-rang\)](https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/premier-chef-de-rang)

Traiteur-organiseurs de banquets et de réceptions

[Restaurateur \(https://www.ifapme.be/formations/apprentissage/restaurateur\)](https://www.ifapme.be/formations/apprentissage/restaurateur)



Restaurateur traiteur-organisateur de banquets et de réceptions (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/restaurateur-traiteur-organisateur-de-banquets-et-de-receptions>)

Pour les autres secteurs :

Thanatopracteur (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/thanatopracteur>)

Exploitant de manège (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/exploitant-de-manege>)

(*) Le stage en réception hôtelière réalisé en 2022 sera comptabilisé comme heures de stage obligatoire en entreprise, au choix du candidat, soit pour l'année 2021-2022, soit pour l'année 2022-2023 (maximum 250 heures comptabilisées / stage quelle que soit la durée).

D'autres programmes de mobilité avec l'IFAPME

D'autres bourses sont possibles à l'IFAPME, notamment pour d'autres secteurs d'activité. Retrouvez toutes les informations sur notre page dédiée "Bourses pour l'étranger" (<https://www.ifapme.be/bourses>).

