



Préparateur artisanal de saumon : une nouvelle formation qui assure l'emploi !

Alimentation - Horeca

Date

03 septembre 2018

Dès la rentrée 2018, une nouvelle formation s'ajoute dans le vaste catalogue de l'IFAPME. Elle concerne un métier qui connaît une pénurie de main d'œuvre et pour lequel des entreprises de la région de Charleroi sont prêtes à former de nouveaux travailleurs pendant 1 an.

Le secteur de l'industrie alimentaire (Alimento) l'affirme : il y a pénurie de main d'œuvre dans le secteur du saumon fumé. Plusieurs entreprises de la région de Charleroi ont d'ailleurs adressées à l'IFAPME. DFM Saveurs, Sodial et Salm Invest Group ont manifesté leur envie de former plusieurs travailleurs avec au bout de l'hameçon : un emploi.

La formation d'Agent de fabrication du secteur alimentaire spécialisé dans la transformation du saumon débutera dès septembre 2018 au Centre IFAPME de Charleroi. Elle sera axée sur le filetage, le salage, les techniques de fumage, le contrôle de qualité... L'Alternance en entreprise est obligatoire, elle permettra aux apprenants de se perfectionner du métier avec une rétribution mensuelle. ([plus d'infos \(http://www.ifapme.be/formation-chef-entreprise.html\)](http://www.ifapme.be/formation-chef-entreprise.html))

L'IFAPME invite les personnes intéressées par cette formation et les entreprises en manque de main d'œuvre qualifiée à se manifester au 0800/90.133

Cette formation est proposée par l'IFAPME en partenariat avec Alimento.

En bref

Formation : Agent de fabrication du secteur alimentaire – Spécialisé dans la transformation du saumon

Public : Dès 18 ans



IFAPME /2

Durée : 1 an

Lieu : Centre IFAPME de Charleroi + alternance en entreprise obligatoire et rémunérée

Prix : 210 €

Diplôme : Chef d'entreprise en tant qu'Agent de fabrication du secteur alimentaire

Inscriptions : Centre IFAPME de Charleroi T.071/28.10.00 (Chaussée de Lodelinsart 417 à 6060 Gilly)

Début des cours : septembre 2018

