



Du nouveau au menu des formations IFAPME

Alimentation - Horeca | Animaux - Elevage | Construction - Travaux | Logistique - Transport | Mobilité - Mécanique | Soins - Bien-être

Date

07 mai 2021

En vue de la rentrée 2021, l'IFAPME a créé 3 nouvelles formations. Une révision des formations dans certains secteurs a également été réalisée, notamment dans l'alimentation.

L'IFAPME répond ainsi à la réalité du marché de l'emploi et aux compétences recherchées par les employeurs. Il existe près de 200 métiers passionnants à apprendre au sein de l'IFAPME.

Les nouvelles formations IFAPME pour la rentrée 2021 :

Soigneur animalier (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/soigneur-animalier>)

En quoi consiste le métier ? Le Soigneur animalier apporte les soins nécessaires aux animaux dans différents lieux : dans les parcs zoologiques, les refuges pour animaux, les manèges, les fermes ou les fermes pédagogiques. Il est attentif au bien-être animal à chaque instant. Il s'occupe, entre autres, de nourrir les animaux et de veiller à la propreté et à celle de leur environnement.

Où ? Dans les Centres IFAPME de La Louvière, Liège et Namur

Durée de la formation : 2 ans

Âge : dès 18 ans

Alternance en entreprise : OUI





Pédicure spécialisée (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/pedicure-specialisee>)

En quoi consiste le métier ? Le pédicure assure les soins des pieds, destinés à maintenir ou à améliorer l'aspect esthétique de l'être humain ou quand les soins ne nécessitent pas d'intervention ni de prescription d'un médecin. Il applique toutes les techniques de soins usuelles en rapport avec les pieds. Le pédicure spécialisée suivra des formations scientifiques plus approfondies afin d'accroître ses compétences médicales.

Où ? Dans les Centres IFAPME de Charleroi, Liège, Mons, Namur et Tournai

Durée de la formation : 3 ans

Âge : dès 18 ans

Alternance en entreprise : OUI



Laborantin (<https://www.ifapme.be/formations/apprentissage/laborantin-0>)

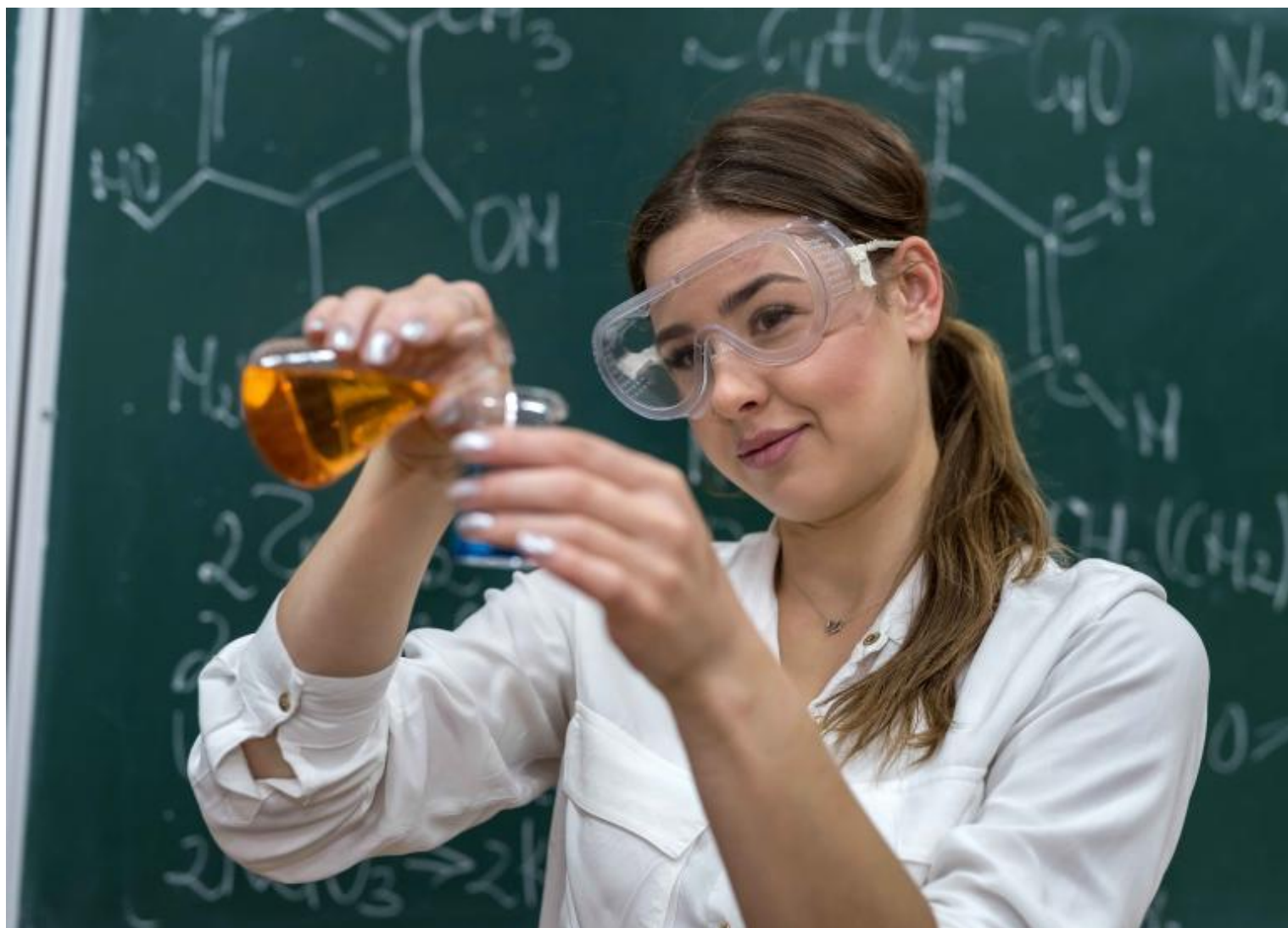
En quoi consiste le métier ? Le laborantin réalise des mesures et des analyses de conformité (normes, taux, ...) sur la qualité de matières premières ou de produits finis, de matériel de laboratoire, selon un protocole de contrôle et en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement.

Où ? Dans les Centres IFAPME de Charleroi et La Louvière. En partenariat avec [aptaskil](https://www.aptaskil.be/fr/) (<https://www.aptaskil.be/fr/>) (anciennement CEFOCHIM), centre de compétences des métiers de la chimie.

Durée de la formation : 3 ans

Âge : Avoir 17 ans le jour de l'inscription et avoir réussi les quatre premières années de l'enseignement secondaire général ou technique de transition.

Alternance en entreprise : OUI



Une nouvelle dynamique dans certains secteurs

Alimentation - Horeca

Afin qu'elles soient toujours plus qualitatives, en phase avec la réalité des entreprises et les attentes des consommateurs, l'IFAPME a révisé une série de formations, notamment dans la filière de l'alimentation. Deux domaines sont essentiellement touchés : la Boulangerie-Pâtisserie et la Boucherie-Charcuterie.

Boulangerie-Pâtisserie, Confiserie-Chocolaterie et Glacerie

La formation en Boulangerie-Pâtisserie est proposée aux jeunes (dès 15 ans) (<https://www.ifapme.be/formations/apprentissage/ouvrier-boulangier-patisserie>) et aux adultes (à partir de 18 ans) (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/boulangier-patisserie-artisan>). Les formations de Confiseur-Chocolatier (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/confiseur-chocolatier>) et Glacier (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/glacier>) ne sont dispensées qu'en formations pour adultes.

Quelles nouveautés ?

Les apprenants en formation d'adultes (à partir de 18 ans) reçoivent déjà un diplôme après la première année de formation pour pouvoir travailler en tant que salarié.

Les apprenants en boulangerie-pâtisserie ont également la possibilité de choisir une spécialisation boulangerie ou pâtisserie;

Le développement de modules de cours de gestion spécifiques aux métiers pour la dernière année de formation. Les apprenants sont ainsi préparés au mieux à l'entrepreneuriat et/ou à la gestion d'une entreprise.

Boucherie-Charcuterie

Une formation en boucherie est proposée aux jeunes (dès 15 ans) (<https://www.ifapme.be/formations/apprentissage/boucher-charcutier>) et aux adultes (à partir de 18 ans) (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/boucher-charcutier-traiteur>).

Quelles nouveautés ?

Les apprenants en formations pour jeunes (dès 15 ans) dont le stage en entreprise se passe dans une boucherie artisanale ont maintenant la possibilité de passer un complément charcuterie (de base);

Pour les formations d'adultes (à partir de 18 ans), les apprenants reçoivent déjà un diplôme de Boucher spécialisé après la première année de formation. Ils peuvent travailler en tant que salarié et auront également les capacités pour encadrer une équipe;

Le développement de modules de cours de gestion spécifiques aux métiers pour la dernière année de formation. Les apprenants sont ainsi préparés au mieux à l'entrepreneuriat et/ou à la gestion d'une entreprise.

Autres secteurs

Certaines formations des secteurs "Informatique-Réseaux", "Transport - Logistique" et "Mobilité-Mécanique" ont également été remaniées.

Pour l'Informatique et Réseaux :

Les stages sont rendus obligatoires pour toutes les formations du secteur numérique. Le parcours de formation nécessite donc une pratique professionnelle minimum en entreprise (250h minimum) ou la signature d'une convention de stage avec une entreprise formatrice.

Pour le Transport et Logistique :



Les métiers de Superviseur en entrepôt et Gestionnaire des approvisionnements et des stocks (<https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/superviseur-en-entrepot-et-gestionnaire-des-encadrement/superviseur-en-entrepot-et-gestionnaire-des>) sont maintenant réunis dans un même formation.

Pour la **Mobilité et Mécanique** :

Tôlier en carrosserie (<https://www.ifapme.be/formations/apprentissage/tolier>)

Préparateur-peintre en carrosserie (<https://www.ifapme.be/formations/apprentissage/preparateur-peintre-en-carrosserie>)

Les apprenants ne suivront plus une année préparatoire de Carrossier polyvalent mais pourront directement se spécialiser soit en Préparation-Peinture, soit en Tôlerie. De l'un ou l'autre de ces choix, les apprenants poursuivront leur formation par une année de Deviseur en carrosserie.

Technicien de cyclomoteurs et motos (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/mecanicien-de-cyclomoteurs-et-motos>)

Les apprenants qui ont terminé une formation pour jeunes (dès 15 ans) ou une année préparatoire en formation d'adultes (à partir de 18 ans) dans la filière motocycliste pourront poursuivre leur formation par une année de Technicien de cyclomoteurs et motos donnant accès à un diplôme.

Souvenez-vous !

Chaque année, de nouvelles formations viennent agrandir le catalogue de formations de l'IFAPME. Citons les trois formations suivantes, lancées en 2020, et qui évoluent dans des secteurs porteurs !

Collaborateur rayon frais (<https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/collaborateur-rayon-frais>)

Ouvrier viticole (<https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/ouvrier-viticole>)

Ventiliste (<https://www.ifapme.be/formations/coordination-et-encadrement/ventiliste>)

Envie d'en savoir plus ?

L'IFAPME vous donne rendez-vous du **25 au 28 mai 2021 pour des séances d'information virtuelles**. L'occasion de découvrir l'Alternance et de trouver des réponses à vos questions à travers deux séances en ligne quotidiennes en fin de journée. Retrouvez toutes les informations pratiques sur notre page web dédiée : Séances d'information virtuelle 2021 (<https://www.ifapme.be/www.ifapme.be/jpo2021>) .

Le mercredi 23 juin 2021, une Journée Portes Ouvertes... en présentiel ! L'IFAPME prend le pari de pouvoir vous accueillir en toute sécurité dans tous les Centres de formation de son réseau. C'est la meilleure manière de vous montrer la qualité de nos infrastructures et leur adéquation à l'apprentissage des métiers. La formation en alternance, c'est concret !

Intéressé.e par une formation à l'IFAPME ? Contactez-nous via notre formulaire de contact (<https://www.ifapme.be/nous-contacter>) .

