

# LE FOREM RECHERCHE

## DES FORMATEURS(TRICES) EN PROCESS DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

RÉSERVE DE RECRUTEMENT

### CONTEXTE

L'une des missions principales du Forem est d'identifier et de développer les compétences des demandeurs d'emploi, principalement via la formation professionnelle.

Dans ce cadre, le Forem constitue une réserve de recrutement de Formateurs(trices) en process de l'industrie alimentaire.

### FONCTION

#### Mission

- vous êtes chargé(e) de la formation des stagiaires aux techniques et aux comportements liés à la pratique du métier en milieu professionnel. Vous veillez à l'adéquation de la formation et des exigences et évolutions du métier ;
- vous collaborez à l'élaboration de nouveaux supports de cours (syllabi, didacticiels, moyens audiovisuels...);
- vous participez à l'encadrement et au suivi des stagiaires en situation de formation dont vous favorisez la progression (les stagiaires adultes peuvent être : des demandeurs d'emploi, des travailleurs, des enseignants en recyclage, des étudiants de l'enseignement technique).

#### Activités

- vous formez des stagiaires en recourant à diverses méthodes pédagogiques (formation collective en « présentiel », autoformation accompagnée, formation alternée, formation à distance, ...);
- vous participez à l'analyse des demandes de formation, aidez les demandeurs d'emploi dans l'élaboration d'un projet de formation et les accompagnez dans leurs démarches d'insertion ;
- vous assurez le suivi des stagiaires en entreprise et les informez sur les conditions d'exercice du métier ;
- vous organisez des épreuves de certification des stagiaires ;
- vous évaluez les formations tant au niveau technique que pédagogique et mettez au point de nouveaux programmes et supports de formation ;
- vous analysez les besoins des entreprises et assurez le suivi lors de l'accueil des stagiaires ;
- vous effectuez des actions de veille dans votre domaine ;
- vous appliquez les normes de sécurité ;
- vous gérez les aspects d'organisation et de logistique (matériel,...) pour la mise en œuvre des formations.



Les activités décrites ci-dessus seront développées au sein du Forem ou en entreprise et impliqueront de nombreux contacts interdisciplinaires au sein d'une équipe pédagogique.

#### Conditions d'exercice

- le/la formateur(trice) est engagé(e) sous statut contractuel ;
- salaire selon l'échelle barémique 01. Pour information, cela équivaut à 3.578,22 € mensuel brut indexé à 0 année d'ancienneté ;
- vous travaillez sous l'autorité de la Responsable de centre ;
- vous gérez votre groupe de stagiaires en autonomie ;
- vous collaborez à des groupes de travail en interne et en externe ;

### EN BREF

Lieu : Verviers

Service/Département : Direction formation et compétences

Date limite pour postuler : 27/10/2017

Niveau d'études/expérience

requis/grade : 3 à 10 ans d'expérience professionnelle en fonction du diplôme

- vous vous inscrivez dans une approche de formation continue en participant à des programmes de formation ou de recyclage.



Retrouvez [plus d'informations sur ce que Le Forem offre en tant qu'employeur](#) sur notre site Internet.

## PROFIL RECHERCHÉ

### Compétences comportementales

- vous analysez avec discernement les données et vous jugez d'un œil critique l'information ;
- vous structurez et organisez votre travail en fixant les priorités ;
- vous résolvez les problèmes de manière autonome ;
- vous donnez des instructions claires aux stagiaires, vous suivez les résultats, vous vous assurez qu'ils adoptent un comportement adéquat ;
- vous accompagnez, motivez et soutenez les stagiaires dans leurs acquisitions, vous transmettez votre savoir-faire et vous servez de modèle ;
- vous contribuez au bon esprit d'équipe en partageant votre avis et vos idées ;
- vous agissez avec transparence et neutralité, vous entretenez des contacts constructifs ;
- vous vous remettez en question et vous gérez activement votre propre développement professionnel ;
- vous vous impliquez et démontrez de la volonté et de l'ambition afin de générer des résultats et vous assumez la responsabilité de la qualité des actions entreprises ;
- vous êtes souple face au changement.

### Compétences techniques

- vous maîtrisez les procédés de transformation, de conservation et de conditionnement des aliments ;
- vous appliquez les consignes d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- vous mettez en œuvre la traçabilité des produits ;
- vous développez des indicateurs de performance en production ;
- vous appliquez les principes d'excellence opérationnelle ;
- vous maîtrisez les bases de l'environnement bureautique, d'internet et de la messagerie.

### Connaissances

- les procédés de transformation, de conservation et de conditionnement des aliments suivants : chocolat, lait, bière, eau, sucre, biscuits, légumes ;
- les bonnes pratiques d'hygiène ;
- les obligations légales en matière de sécurité alimentaire ;
- la traçabilité des produits ;
- les indicateurs de performance en production ;
- les principes d'excellence opérationnelle.

## POSTULER

### Conditions d'accès

Vous devez satisfaire simultanément aux conditions suivantes :

- être âgé(e) de 25 ans au moins au moment de l'engagement ;
- ne pas avoir été condamné(e) pour des faits en relation avec la fonction ;
- jouir des droits civils et politiques ;
- disposer d'une expérience professionnelle utile en lien avec la spécialité ; la durée de l'expérience requise dépend du niveau du diplôme (voir tableau ci-dessous).

Diplôme ou certificat de l' <b>enseignement supérieur de type court ou long</b>	<b>3 ans</b>
Diplôme ou certificat de l' <b>enseignement secondaire supérieur</b>	<b>5 ans</b>
Certificat de <b>formation professionnelle</b> délivré par un des organismes publics de Formation professionnelle d'un état membre de l'Union européenne	<b>5 ans</b>
<b>À défaut</b> des diplômes, certificats ou brevets requis	<b>10 ans</b>

- Quant à l'expérience professionnelle utile dont il est fait mention, elle se réfère à une expérience professionnelle en entreprise privée et/ou publique ***dans une fonction de responsable de production, d'ingénieur de production, de responsable en recherche et développement, d'ingénieur en recherche et développement, en industrie alimentaire*** et/ou une pratique professionnelle en tant que formateur(trice)/enseignant(e) dans la discipline visée peut également être valorisée, mais à concurrence de maximum 50 % de la durée totale de l'expérience professionnelle requise (cf. tableau ci-dessus).

En ce qui concerne cette expérience professionnelle, ne sont pas pris en considération dans le calcul de la durée de l'expérience :

- les stages réalisés durant les études ;
- les expériences sous contrat d'apprentissage ;
- les expériences sous contrat d'étudiant ;
- les expériences sous contrat « Plan Formation Insertion » pour la partie relative à la formation proprement dite (par contre les activités couvertes par un contrat de travail à l'issue de la formation sont prises en considération) ;
- les activités bénévoles.

L'expérience requise est calculée sur base de la durée d'occupation professionnelle indépendamment du régime horaire.

La comptabilisation de l'expérience est arrêtée **au 30/09/2017**.

L'expérience professionnelle à faire valoir doit être mentionnée dans l'onglet « **expériences antérieures** ». Elle devra être prouvée à notre demande à l'issue de la dernière épreuve au moyen d'attestations précises.

## Dossier de candidature

- Rendez-vous sur [travailler-au-forem.leforem.be](http://travailler-au-forem.leforem.be)
  - connectez-vous à votre **compte candidat** (il y a lieu d'en créer un si vous ne l'avez jamais fait) ;
  - complétez **les différents champs** :
    - diplôme(s) ;
    - les expériences professionnelles doivent être détaillées (complétez la rubrique « description des activités » dans vos expériences professionnelles) ;
    - les compétences informatiques (citez les logiciels spécifiques que vous avez utilisés).
  - veillez à y **joindre les différents documents utiles** à votre candidature en ligne :
    - copie du diplôme ;
    - lettre de motivation ;
    - curriculum vitae.
  - **postulez** sur l'offre « **101930 - FORMATEURS(TRICES) PROCESS DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE** » ;
- Votre dossier complet doit être introduit pour le **27/10/2017**.



**seuls les dossiers introduits de la sorte seront pris en considération.**

les candidat(e)s qui sont en possession d'un diplôme étranger doivent remettre une équivalence de ce

diplôme. Celle-ci peut s'obtenir auprès du service ad hoc du Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles.



l'expérience professionnelle sera examinée uniquement sur base des informations introduites dans les champs ad hoc.

## Procédure de sélection

Une présélection sera faite sur base des dossiers de candidature.

Les candidat(e)s présélectionné(e)s seront invité(e)s à se présenter aux épreuves éliminatoires de sélection.

L'ensemble des épreuves porte sur l'évaluation des dimensions nécessaires à l'exercice de la fonction :

- les compétences techniques et connaissances ;
- le potentiel pédagogique ;
- la motivation ;
- la vision de la fonction et de l'organisme ;
- les caractéristiques psychologiques ;
- les compétences génériques suivantes : analyser l'information, structurer le travail, résoudre des problèmes, encadrer les stagiaires, soutenir les stagiaires, travailler en équipe, agir de manière orientée service, évoluer, faire preuve d'engagement, s'adapter.

### Première épreuve

---

Une épreuve écrite composée de questions ouvertes de connaissances.

### Deuxième épreuve

---

Une épreuve orale composée de deux parties :

- une prestation pédagogique préparée, complétée par des questions de mise en situation à caractère pédagogique ;
- un entretien individuel précédé d'une épreuve de groupe.

### Troisième épreuve

---

Une épreuve pratique composée de réalisations professionnelles pouvant être complétées par un questionnaire technique (outillage, matériel didactique, ...).



L'Office se réserve le droit de scinder les épreuves en sous-parties, chacune d'entre elles pouvant être éliminatoire.

## Remarques



**tout lauréat de l'examen est versé dans une réserve de recrutement dont la durée de validité est fixée à quatre ans à dater de la clôture de l'examen ;**



**si un poste de formateur est proposé à un membre du personnel Forem, statutaire ou contractuel « public » sous contrat à durée indéterminée, il pourra prendre respectivement une disponibilité pour convenance personnelle ou un congé sans solde (selon les règles en vigueur) ;**

## PLUS D'INFOS ?

- Sur [ce que le Forem offre en tant qu'employeur](#)

