

LE FOREM RECHERCHE DES FORMATEURS(TRICES) EN SECURITE ALIMENTAIRE ET QUALITE

RÉSERVE DE
RECRUTEMENT

EN BREF

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 sécurité alimentaire et qualité.

Référence : 103718

Lieu : Région wallonne

Date limite pour postuler : 30/11/2019

Niveau d'études/expérience requise :
3 à 6 ans d'expérience en fonction du
diplôme/certificat

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 aux évolutions du métier ;
- vous collaborez à l'élaboration des supports de cours (syllabi, didacticiels, moyens audio-visuels, ...) ;
- 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 ou 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 privé ;
- salaire selon l'échelle barémique 01 ce qui équivaut à 3.649,86 € mensuel brut indexé ;
- vous travaillez sous l'autorité du Responsable de centre ;
- vous gérez votre groupe de stagiaires en autonomie ;
- vous collaborez à des groupes de travail en interne et en externe ;

- vous vous inscrivez dans une approche de formation continue en participant à des programmes de formation ou de recyclage.
- vous effectuez des déplacements réguliers afin de dispenser des formations dans les centres situés en Région wallonne.

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 aspects de gestion de la sécurité alimentaire ;
- vous comprenez, interprétez et mettez en œuvre les exigences légales et les normes ;
- vous faites appliquer les référentiels ;
- vous préparez, réalisez et interprétez des audits ;
- vous conseillez des solutions sur base des constats de l'audit ;
- vous rédigez et faites appliquer les consignes d'hygiène ;
- vous mettez en place la méthode HACCP ;
- vous établissez la traçabilité des produits ;
- vous établissez un plan d'analyses microbiologiques ;
- vous concevez une procédure de nettoyage/désinfection ;
- vous mettez en conformité l'étiquetage (légal) ;
- vous mettez en œuvre les consignes du manuel « qualité » ;
- vous gérez les relations avec les prestataires de marchés publics ;
- vous concevez et gérez des plannings ;
- vous maîtrisez la langue française orale et écrite.

Connaissances

- les systèmes de management de la qualité (normes ISO) ;
- les techniques d'audit et les certifications ;
- les outils de la qualité (résolution de problèmes) ;
- les normes et référentiels du secteur alimentaire ;
- la méthode HACCP ;
- les réglementations Belge et Européenne en matière de sécurité alimentaire ;
- les principes de la traçabilité ;
- l'étiquetage légal des denrées alimentaires pré-emballées ;
- la microbiologie des aliments ;
- les contaminants chimiques des aliments ;
- les principes et méthodes de nettoyage-désinfection ;
- les bonnes pratiques d'hygiène ;
- les principes du Lean management ;

- la gestion de projet ;
- les logiciels de bureautique courants, de l'environnement Windows et de la messagerie électronique.

POSTULER

Conditions d'accès

Vous devez satisfaire simultanément aux conditions suivantes :

- ne pas avoir été condamné(e) pour des faits en relation avec la fonction ;
- jouir des droits civils et politiques ;
- posséder le permis B ;
- disposer d'une expérience professionnelle utile en lien avec la spécialité. La durée de l'expérience requise dépend du niveau du diplôme/certificat (voir tableau ci-dessous).

Diplôme ou certificat de l'enseignement supérieur de type court ou long	3 ans
Diplôme ou certificat de l'enseignement secondaire supérieur	5 ans
Certificat de formation professionnelle délivré par un des organismes publics de formation professionnelle d'un état membre de l'Union européenne	5 ans*
Certificat d'aptitudes pédagogiques	5 ans*
Certificat de validation des compétences délivré par le Consortium de validation des compétences (le/la candidat(e) doit disposer de l'ensemble des titres de compétences délivrés par le Consortium pour le métier sur lequel il/elle postule)	5 ans*
Certificat de validation des compétences délivré par le Consortium de validation des compétences couplé à un certificat d'aptitudes pédagogiques ou à une certification délivrée par le Forem	3 ans*
À défaut des diplômes, certificats ou brevets requis	6 ans

*Ce certificat peut donner accès à une dispense d'épreuve (cf. rubrique « procédure de sélection » ci-après).

- 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 « **QUALITE** » au sein du **secteur de l'industrie alimentaire**, en tant que responsable, inspecteur, auditeur, certificateur, coordinateur ou consultant.

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 **30/11/2019** (*l'expérience est arrêtée au dernier jour du mois du fin de diffusion de l'appel à candidatures*).

L'expérience professionnelle, prise en considération, 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
 - créez un compte candidat (si nécessaire) ;
- complétez **les différents champs OBLIGATOIRES** :
 - diplôme ;
 - expériences professionnelles : celles-ci doivent être détaillées. Ces expériences professionnelles seront examinées uniquement sur base des informations introduites dans le champ ;
 - veillez à y joindre les différents documents utiles à votre candidature en ligne :
 - **le(s) diplôme(s) et/ou certificat(s) utile(s) ;**
 - **le permis de conduire B.**



seuls les dossiers introduits de la sorte seront pris en considération ;



vous ne pouvez pas postuler via e-mail ;



pour les internes, il est demandé de faire connaître votre candidature à votre hiérarchie ;



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 ;



le candidat doit satisfaire à la législation relative à l'accès au territoire belge et aux autorisations de travail. Il devra fournir les documents adéquats au plus tard au moment de l'engagement ;



dès que votre dossier est complet, postulez sur l'offre « **103718 - FORMATEURS(TRICES) EN SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET QUALITÉ**, et ce au plus tard le **30/11/2019**.

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 comportementales suivantes : analyser l'information, structurer le travail, encadrer les stagiaires, soutenir les stagiaires, travailler en équipe, résoudre des problèmes, agir de manière orientée service, faire preuve d'engagement, atteindre les objectifs, évoluer, s'adapter.



Le règlement d'examen prévoit la possibilité d'être dispensé de(s) épreuve(s) de vérification des aptitudes techniques et/ou pédagogiques. Ces dispenses s'adressent exclusivement aux candidats déjà détenteurs de certifications prouvant que leurs compétences pédagogiques et/ou techniques sont déjà acquises et ne sont plus à vérifier (cf. ci-dessous).

Epreuve technique

Une épreuve écrite comportant des questions de connaissances et/ou une épreuve pratique comportant des réalisations professionnelles pouvant être complétées par un questionnement technique.



Les candidats détenteurs soit d'une certification ou d'une reconnaissance de compétences effectuée par le Forem, soit d'une validation de compétences délivrée par le Consortium de validation de Compétences et ce pour l'ensemble des unités d'acquis d'apprentissage du métier concerné seront dispensés de cette épreuve.

Epreuve pédagogique

Une épreuve orale évaluant le potentiel pédagogique.



Les candidats détenteurs d'une certification prouvant leurs compétences pédagogiques seront dispensés de cette épreuve (CAP, CAPAES, AESI, AESS ou une certification délivrée par le Forem).

Epreuve d'adéquation à la fonction et épreuve psychologique

Une épreuve orale portant sur la vérification de l'adéquation du profil du candidat à la fonction et une évaluation psychologique.



Ces épreuves sont obligatoires pour tous les candidats, sans dispense possible.

L'Office se réserve le droit de regrouper ou 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 pourrait prendre une disponibilité pour convenance personnelle selon les règles en vigueur.

PLUS D'INFOS ?

Envie de découvrir si ce métier est fait pour vous ?

Venez à notre **Jobday** le samedi 23 novembre 2019

<https://www.leforem.be/jobday/le-forem-recrute.html>

Autres informations

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

