

LE FOREM RECRUTE

Des Formateurs – Formatrices en production alimentaire sur ligne industrielle (fabrication/conditionnement)

Constitution d'une réserve pour toute la Région wallonne en vue de proposer des contrats de remplacement, à durée déterminée ou indéterminée. Postes à pourvoir immédiatement à MOUSCRON

Date limite pour postuler : 06/02/2023

Conditions d'accès : 3 ans à 6 ans d'expérience en fonction du diplôme

Barème : régime privé échelle 01 (4192,56 € mensuel brut)

Votre mission

- vous êtes en charge de la formation des stagiaires aux techniques et aux comportements liés à la pratique du métier en milieu professionnel ;
- vous participez à l'encadrement et au suivi des stagiaires en situation de formation dont vous favorisez la progression en vue de leur insertion sur le marché de l'emploi ;
- vous veillez à l'adéquation de la formation et des exigences aux évolutions du métier.

Votre profil

- vous disposez d'une expérience professionnelle utile en lien avec la spécialité. La [durée de l'expérience](#) requise dépend du niveau du diplôme/certificat ;
- vous accompagnez, motivez et soutenez les stagiaires dans leurs acquisitions, vous transmettez votre savoir-faire et vous servez de modèle ;
- vous entretenez des relations constructives et développez votre réseau professionnel ;
- vous vous impliquez et démontrez de l'ambition afin de générer des résultats et vous assumez la responsabilité des actions entreprises ;
- vous êtes souple face au changement ;
- vous promouvez les activités du centre en prenant part à l'organisation et l'animation d'événements et d'activités de sensibilisation.

Activités

- vous formez des stagiaires en recourant à diverses méthodes pédagogiques (formation collective en « présentiel », autoformation accompagnée, formation alternée, formation à distance, etc.) ;
- 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 ;
- vous mettez au point et collaborez à l'élaboration de nouveaux programmes et supports de formation.

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 présenter les épreuves éliminatoires de sélection.

L'ensemble des épreuves porte sur l'évaluation :

- des connaissances et compétences techniques ;
- du potentiel pédagogique ;
- de l'adéquation du profil à la fonction.

Plus d'info :

- Ce que le Forem offre en tant qu'employeur
- Comment postuler valablement
- [FAQ](#)

Votre contact :

selection.recrutement@forem.be

[objet de mail : 107600 – Formateurs – Formatrices en production alimentaire]

Nos offres

forem

Annexe 1 : Expériences professionnelles utiles

L'expérience professionnelle utile dont il est fait mention se réfère à **une expérience professionnelle en entreprise privée et/ou publique dans une fonction de :**

- responsable de production, ingénieur du production, responsable de recherche et développement, en industrie alimentaire ;
- et/ou une pratique professionnelle dans une fonction de formateur ou d'enseignant dans la discipline visée.

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 28/02/2023.

L'expérience professionnelle à faire valoir doit être mentionnée dans l'onglet « expériences professionnelles ». Elle devra être prouvée à notre demande au moyen d'attestations valables. Une information complémentaire sur les documents à fournir pour justifier des expériences prises en compte vous parviendra en temps utile.

Annexe 2 : Connaissances et Compétences techniques

Compétences techniques

- vous maîtrisez les procédés de transformation, de conservation et de conditionnement des aliments ;
- vous conduisez une ligne de production semi-automatisée ou automatisée en industrie alimentaire ;
- vous appliquez les consignes d'hygiène ;
- vous établissez la traçabilité des produits ;
- vous gérez les dysfonctionnements durant la production ;
- vous appliquez les principes d'excellence opérationnelle ;
- vous utilisez les outils informatiques en production ;
- vous maîtrisez la langue française orale et écrite.

Connaissances

- les bonnes pratiques d'hygiène ;
- la méthode HACCP ;
- les obligations légales en matière de sécurité alimentaire ;
- la traçabilité des produits ;
- les indicateurs de performance en production ;
- les principes d'excellence opérationnelle ;
- les procédés de transformation, de conservation, et de conditionnement des aliments ;
- les logiciels de bureautique courants, de l'environnement Windows et de la messagerie électronique.