

**CENTRE PUBLIC
D'ACTION SOCIALE
DE TUBIZE**



RAPPORT D'ACTIVITES 2019

**Restaurant pédagogique
C.I.S.P « Parfums du Monde »**

Table des matières

1. Nombre de stagiaires	3
2. Résultats socioprofessionnels	3
3. Service banquet	3
4. Réunions	3
5. Programme de cours	3
6. Stages en entreprises	4

2019 fut l'occasion de confirmer que l'installation de « Parfums du Monde » au centre de Tubize est une vraie réussite. Le restaurant connaît toujours plus de succès et l'accessibilité des bus et des trains, tout proches, est un réel avantage pour les stagiaires.

La visibilité du Centre de formation est de plus en plus grande, tant au niveau local qu'au niveau supra-local touchant au marché de l'emploi.

1) Nombre de stagiaires

Du 1^{er} janvier 2019 au 30 octobre 2019, nous avons accueilli 32 stagiaires.

2) Résultats socioprofessionnels

Sur les 15 stagiaires sortis en juin 2019, 5 ont signé un contrat de travail dans l'HORECA et 6 poursuivent leur formation à « Parfums du Monde ».

3) Service banquet

Les grands banquets habituels se sont réalisés à la demande du CPAS de Braine-le-Château, sa Commune, son Amicale des pensionnés et son Plan de Cohésion Sociale.

« Parfums du Monde » a aussi, comme chaque année, collaboré activement à l'organisation du « Gala des Seniors » à Tubize.

4) Réunions

Le service est présenté régulièrement au Bureau Permanent tandis que l'évolution des stagiaires fait l'objet d'un compte-rendu mensuel au Comité Spécial du Service social préparé, au préalable, par l'ensemble de l'équipe pédagogique.

La psychologue, Mme Catherine FRANSSEN, anime une réunion par mois qui réunit les stagiaires, les formateurs et la responsable du service. Elle reçoit également chaque stagiaire en entretien individuel, au moins 3 fois sur l'année et organise des supervisions d'équipe régulières.

5) Programme de cours

Si le tronc principal comprend les cours de salle et de cuisine, nous l'avons complété au fil du temps avec le renforcement du programme pédagogique par des cours de remise à niveau en français, en mathématiques, initiation à l'œnologie (depuis septembre 2018) et initiation au néerlandais (depuis janvier 2019).

6) Stages en entreprises

En plus des partenaires habituels, le renforcement de l'équipe nous a permis d'étoffer le volet des stages en entreprises via des collaborations avec désormais EMERA (MRS haut de gamme) et le groupe DOMITYS (Résidence Services Seniors). Nous avons aussi repris notre collaboration avec SODEXO.