

Le Germoir

Entreprendre autrement

Le Germoir
Entreprise de formation par le travail

Formation commis de cuisine et salle
Service traiteur, restaurant pédagogique,
sandwicherie, services aux entreprises

Ce dont vous rêvez, le Germoir vous le fait !
Grâce à vous nous progressons.
Vous bénéficiez de notre savoir-faire.
Vous êtes pleinement satisfaits.

Le Germoir
Entreprise de formation par le travail

Formation nettoyage
Entretien régulier de surfaces commerciales,
bureaux, et communs building

Ce dont vous rêvez, le Germoir vous le fait !
Vous nous accordez votre confiance.
Vous bénéficiez d'un service de qualité.
Nous apprenons notre métier grâce à vous.

Concilier
l'économique et le
social pour un
mieux humain

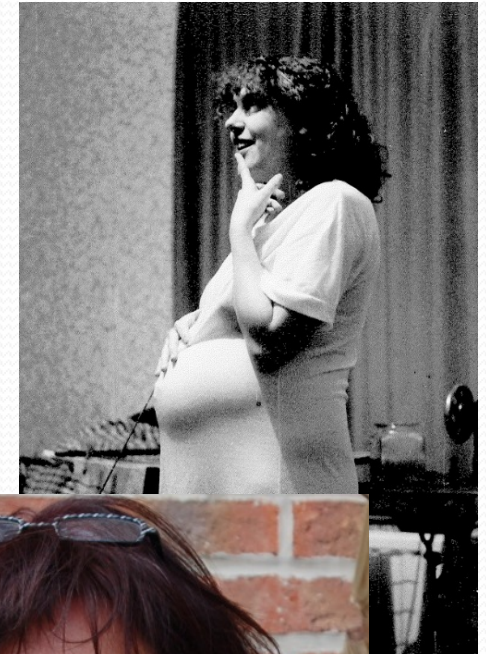
- ✓ Formation commis de salle et commis de cuisine
- ✓ Formation technicienne de surface

A l'initiative du Projet : 2 femmes

Anne Bietlot



Dominique Bricoult



« Au Foyer Familiale, on dépannait les femmes dans l'urgence, c'était un fait mais quoi pour l'après »



Le Germoir : 39 ans de « oser entreprendre »

2021

2000



1985

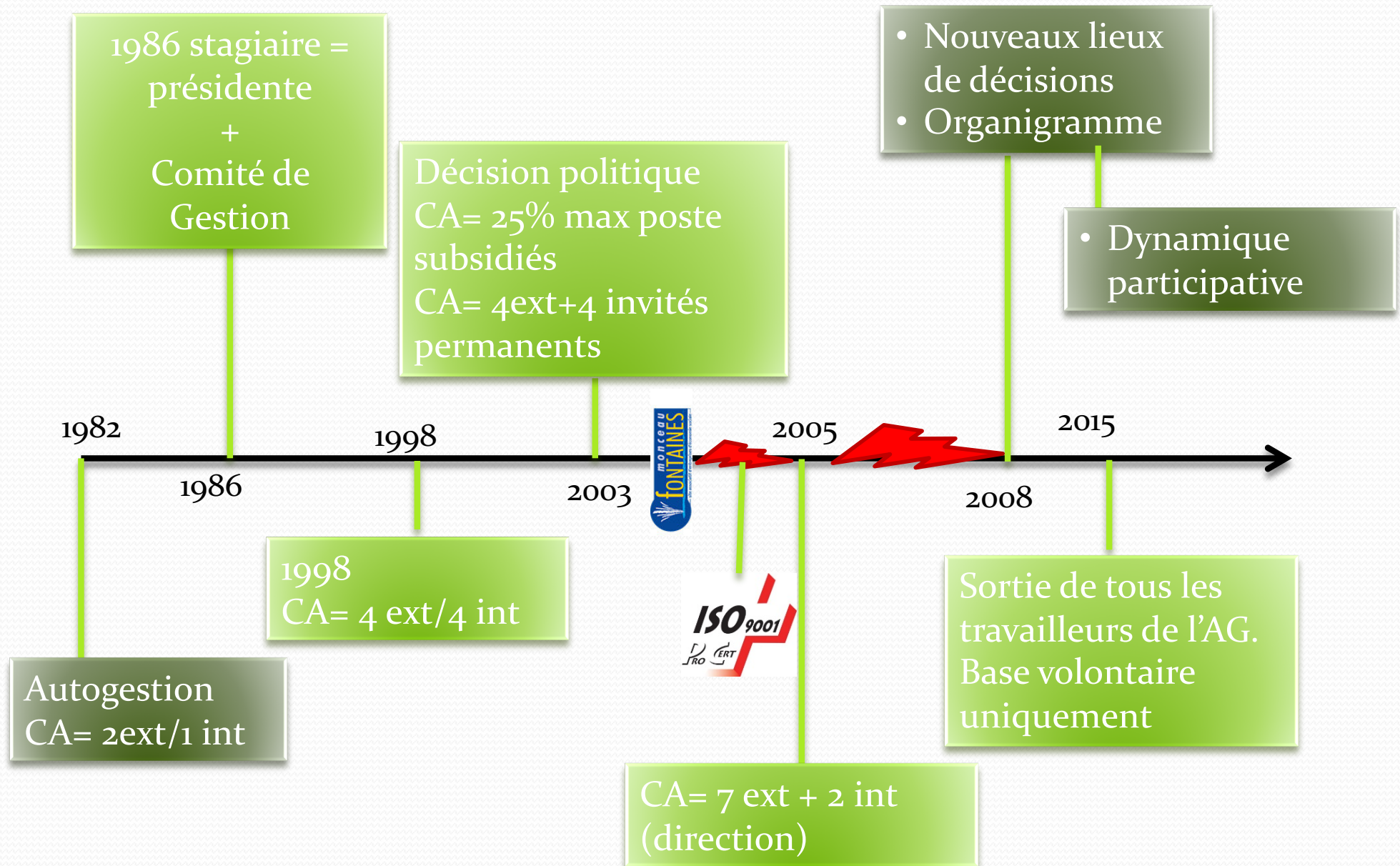


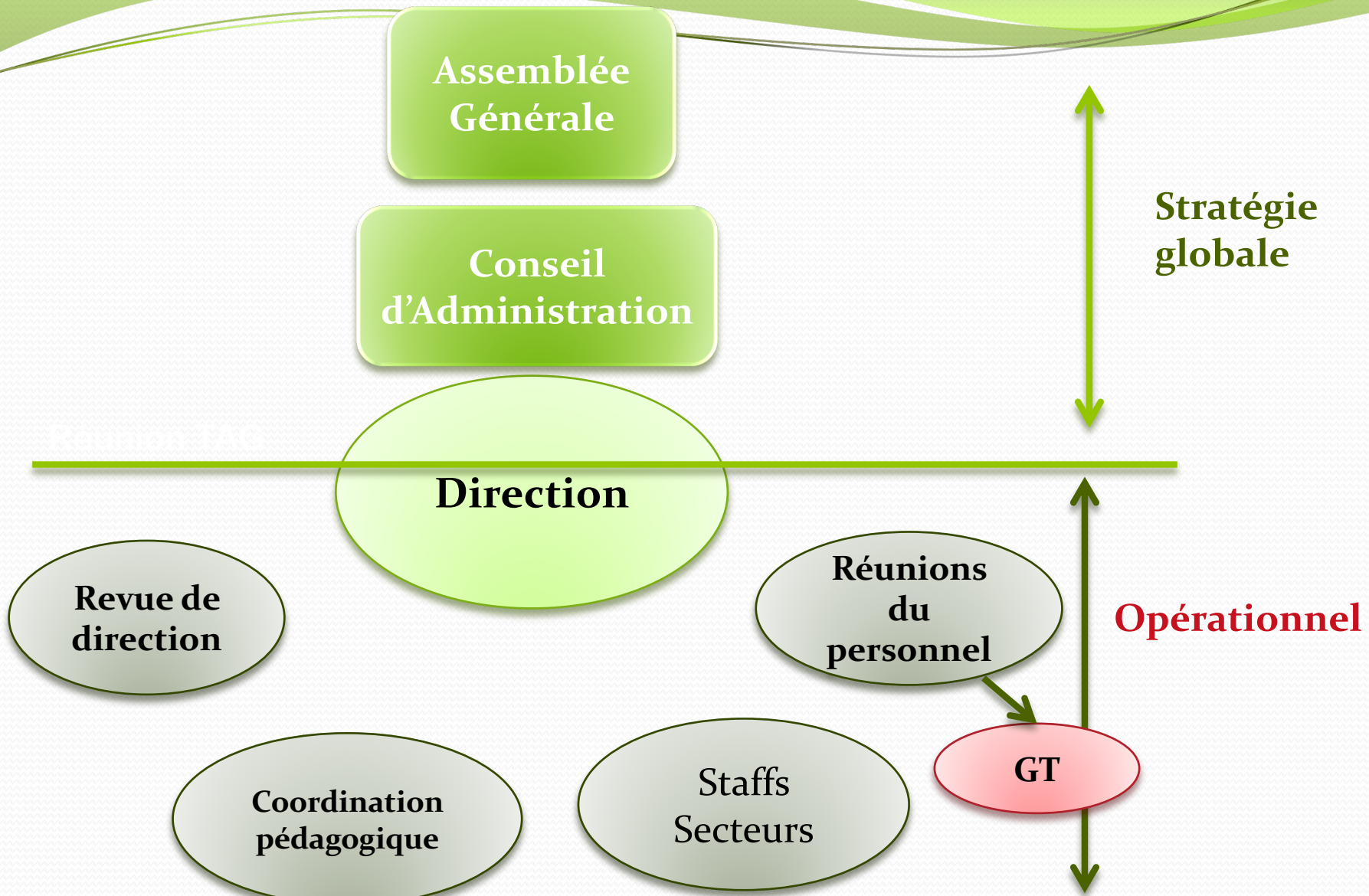
1982



« de la cave au charbonnage ... et ça continue »

De l'Autogestion à la Dynamique Participative





Dynamique participative & Lieux de décision



Le Germoir : **Entreprendre autrement**



- Personnel d'encadrement :
 - 23 personnes
- Chiffres d'affaire : 1 250 000 €
 - Fonds propres : 40%
 - Subsidies : 60%
- La formation :
 - 125 stagiaires /an
 - +/- 68 195 heures /an
 - 2100 heures /stagiaire

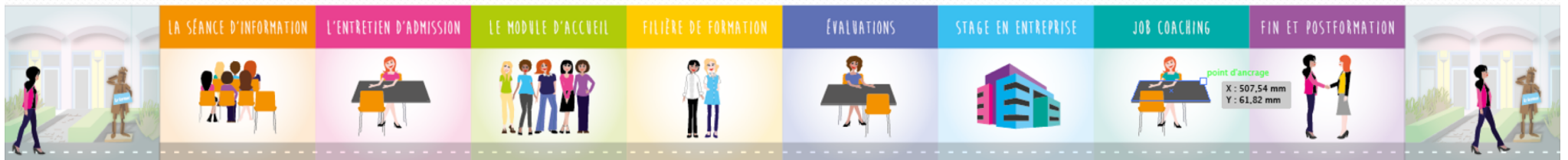
Le Gerموir : Apprendre autrement

Projet pédagogique

Formation individualisée

Profil de nos stagiaires

- Femmes
- Famille monoparentale
- Majoritairement belges
- Diplôme : CEB, CESDD



Projet pédagogique : le module d'accueil



- 6 semaines
- Entrée progressive = ancrage
- Vérifier la faisabilité du projet
- Se confronter aux réalités du métier
- Permettre de lever les obstacles à la formation

Projet pédagogique

HORECA / NETTOYAGE



- Apprendre un métier par le travail
- Formation pratique : 80%
 - Sur chantier (bureau, entreprise,
 - Restaurant/service traiteur / snack
- Formation théorique : 20%
 - Vie sociale
 - Module métier
 - Objectif Emploi

Technicienne de surface



Commis de salle & commis de cuisine



Projet pédagogique

ÉVALUATION



STAGE EN ENTREPRISE



JOB COACHING



FIN ET POSTFORMATION

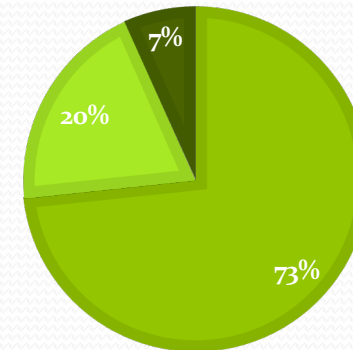


Projet pédagogique

- **30% sorties positives**
- **Mise à l'emploi**
- **Passerelle vers des formations qualifiantes (chef de cuisine de collectivité)**
- **Formation complémentaires, (spécialisation nettoyage en milieu hospitalier)**

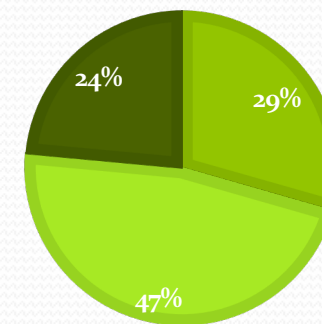
NETTOYAGE SORTIES POSITIVES 2020

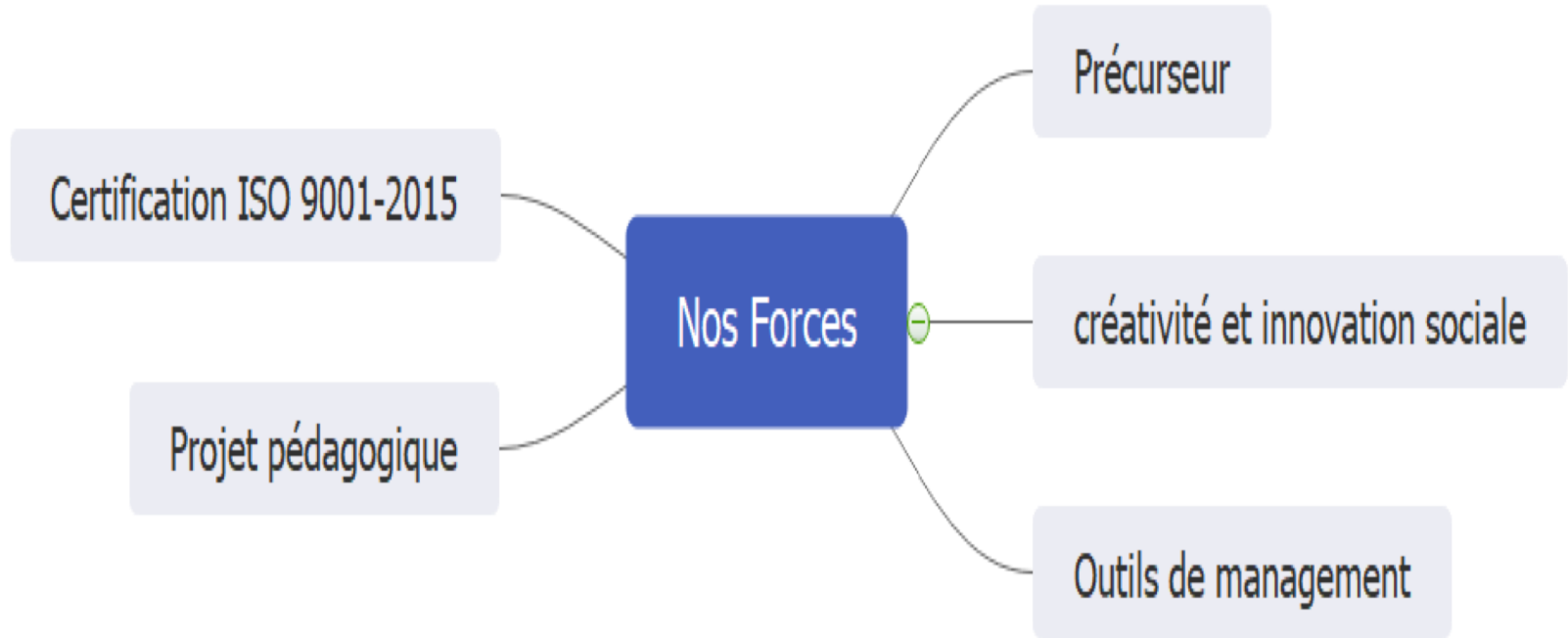
■ Emploi ■ Vers autre formation ■ Fin de formation



HORECA SORTIES POSITIVES 2020

■ Emploi ■ Vers autre formation ■ Fin de formation





rtbf.be

HD

wondershare™

Et si vous voulez en savoir plus encore...

