



ENTR'APPRENDRE

IMMERSION EN ENTREPRISE POUR ENSEIGNANT·E·S

CATALOGUE DES IMMERSIONS

2026 – 2027





ENTR'APPRENDRE

IMMERSION EN ENTREPRISE POUR ENSEIGNANT·E·S

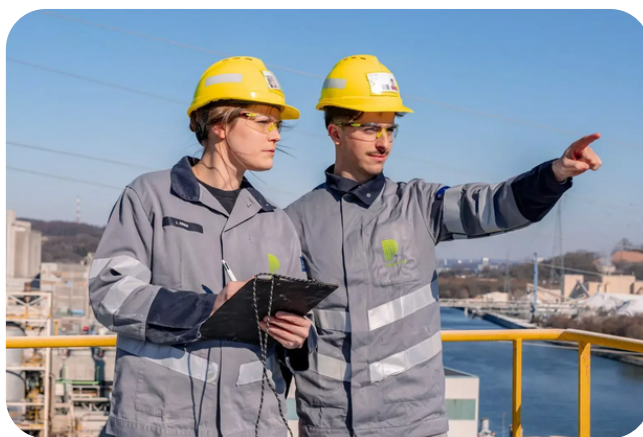


TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	p. 4
POUR QUI ?	p. 4
POURQUOI ?	p. 5
UNE FORMATION EN TROIS ETAPES	p. 6
ENTREPRISES PARTICIPANTES	p. 6
METIERS A (RE)DECOUVRIR	p. 9
INSCRIPTION	p. 10
CONTACT	p. 10
DETAIL DES IMMERSIONS PROPOSEES	p. 11

INTRODUCTION

Entr'apprendre est un **dispositif** qui permet aux **enseignant·es** de l'**enseignement qualifiant** de (re)découvrir le **monde de l'entreprise** et du **travail** à travers une **immersion** en entreprise. Cette expérience est enrichie par un **accompagnement** et un **temps de réflexion**, dans le cadre de la formation continue des membres du personnel de l'enseignement **qualifiant** en Fédération Wallonie-Bruxelles.



POUR QUI ?

Les immersions Entr'apprendre sont destinées aux **professionnel·les de l'enseignement qualifiant** :

- enseignant·es de **cours techniques (CT) et pratiques professionnelles (PP)**
- enseignant·es de **cours généraux uniquement en binôme avec un·e collègue CT, PP ou CEFA** de la filière (option de base groupée) concernée
- **chef.fe.s d'atelier/chef.fe.s des travaux**
- **accompagnateur.rice.s CEFA et instituts de formation en cours de carrière**

Bon à savoir : Dans certaines entreprises, il se peut que vous ayez l'occasion de «**mettre la main à la pâte**». **Assurez-vous donc, lors du choix de votre immersion, que vous respectiez bien les conditions d'éligibilité en termes de compétences liées aux métiers**, au risque de vous voir refuser l'accès à l'immersion.

Les **Conseiller.ère.s au soutien et à l'accompagnement (CSA)** et les **formateur.rice.s des Centres de Technologies Avancées (CTA)** souhaitant s'inscrire sont invité.e.s à prendre contact au préalable avec l'IFPC.

POURQUOI ?

Les immersions Entr'Apprendre constituent un **dispositif unique** permettant de **(re)découvrir les entreprises, leur fonctionnement et la pratique des métiers en “conditions réelles”**.

Il s'agit d'une opportunité de **voir l'envers du décor, et de partager le quotidien des professionnel·les** que les élèves de l'enseignement qualifiant se préparent à devenir.

Enfin, participer à Entr'apprendre permet aussi aux professionnel·les d'**identifier des besoins de formation continue**, et aux établissements scolaires d'**initier de nouvelles collaborations avec les entreprises de leur région**.

S'inscrire à une immersion Entr'apprendre, c'est...

- **(Re)Découvrir les pratiques professionnelles** exercées en entreprise
- **Actualiser ses connaissances** des outils et méthodes utilisés en entreprise
- **Identifier des besoins de formation** complémentaires
- **Prendre conscience des attitudes et des compétences attendues** en entreprise : sécurité, savoir-être (communication, compétences relationnelles, ...) pour mieux préparer les élèves
- **Enrichir les connaissances de ses élèves** en illustrant les apprentissages par des exemples concrets, vécus et actuels
- **Développer des partenariats** avec les entreprises de la région (stages, visites d'entreprise, alternance, ...)
- **Soutenir l'orientation positive des élèves** en ajoutant des éléments contextuels, qui font sens dans les cours
- **Mettre en œuvre le plan de formation** de l'établissement scolaire, en cohérence avec son plan de pilotage.
- **Renforcer l'ancrage de l'école** dans la société

UN DISPOSITIF EN TROIS ETAPES

En vous inscrivant à une immersion Entr'apprendre, **vous vous engagez activement à participer aux trois étapes du dispositif**. Ces étapes sont essentielles pour assurer le bon déroulement de l'immersion en entreprise, pour vous permettre de partager votre expérience avec vos collègues et d'identifier comment impacter durablement vos élèves :



Bon à savoir : la Journée de transfert du **11 mai 2027** se déroulera en **présentiel** et est **obligatoire** pour obtenir l'attestation de participation.

ENTREPRISES PARTICIPANTES

Une trentaine d'**entreprises** vous ouvrent leurs portes durant **2 jours** (phase 2 : immersion).

Bon à savoir : Afin de vous offrir une expérience la plus formative et complète possible, certaines entreprises **s'associent avec un centre de compétence (CDC)** ou un **fond de formation sectoriel**, qui vous accueille le cas échéant durant la **première matinée de l'immersion** (phase 2). Afin d'éviter toute confusion, **vérifiez donc bien tous les détails de l'immersion que vous choisissez.**

Qu'est-ce qu'un Centre de compétence ?

Les Centres de compétence (CDC), **pôles de formation**, de **veille** et de **sensibilisation**, s'inscrivent dans une logique de **développement des compétences**, pour **répondre à des besoins** exprimés par les **entreprises** et les **travailleurs**. Créés en 2000 par la Wallonie, la volonté était alors de créer des centres de formation "nouvelle génération" tout en s'appuyant sur un partenariat entre secteurs public et privé afin d'intégrer l'ensemble des besoins des acteurs socio-économiques. Un accord de coopération entre régions et Fédération Wallonie-Bruxelles permet aussi d'y accueillir et de former les enseignant·e·s et les élèves, à l'instar des Pôles Formation Emploi (PFE) en Région Bruxelles-Capitale et des Centres de Technologies Avancées (CTA*).

Dans la programmation Entr'apprendre 2026-27, **deux centres de compétence** sont partenaires :

- **Technifutur®** (Liège) – propose des immersions autour des technologies de pointe et de l'industrie 4.0, en lien avec les métiers techniques et numériques.
- **Technocampus** (Hainaut) – offre aux participant·e·s une plongée concrète dans les domaines de la mécatronique, de l'automatisation et de la maintenance industrielle.

Qu'est-ce qu'un fonds de formation sectoriel ?

Un fonds de formation sectoriel est un organisme créé par les **partenaires sociaux d'un secteur professionnel** (employeurs et syndicats) pour **soutenir la formation, l'insertion et le maintien à l'emploi des employeurs en particulier ceux qui appartiennent aux groupes à risques**. Financé par des cotisations sociales des entreprises, il permet de développer des **actions de formation**, de répondre aux **besoins en compétences du secteur** et de **renforcer l'attractivité des métiers**.

Dans la programmation Entr'apprendre 2026-27, **un fond de formation sectoriel** intervient dans les immersions :

- **Constructiv** – soutient les immersions dans le secteur de la construction en mettant à disposition son expertise, ses outils pédagogiques et son réseau d'entreprises.

**Dans l'enseignement, les Centres de Technologies avancées (CTA), adossés aux écoles, permettent aussi de mutualiser des infrastructures technologiques et techniques au bénéfice de tous les publics. Tous seront potentiellement associés au projet dans l'avenir.*

Cette année, ce sont 27 **organisations/entreprises** wallonnes et bruxelloises qui participent à Entr'apprendre et vous ouvrent leurs portes :

Province	Entreprises
Bruxelles	BESIX, CARREFOUR, INFRABEL
Brabant Wallon	CARREFOUR, EQUANS, ODOO
Liège	BENEO, KLINIK ST JOSEF ST VITH, KLINKENBERG, LIEGE AIRPORT, POINT CHAUD, PRAYON, SAFRAN, TAC
Namur	CARREFOUR, CENTRE SAINTE BARBE, CHU NAMUR (3 SITES), CUISINE DES CHAMPS, MACORS, LES POMMES D'AMOUR, LE VILLAGE DES ENFANTS
Hainaut	CARREFOUR, EQUANS, IPALLE, LUTOSA, MAISON SAINT JOSEPH, NOVACEC, SABENA
Luxembourg	L'OREAL



METIERS A (RE)DECOUVRIR

Le tableau ci-dessous présente les métiers proposés à l'immersion en 2026-2027 pour chaque secteur de l'enseignement, et vous indique quelles entreprises proposent ces métiers.

SECTEUR DE FORMATION	METIERS PROPOSES EN 2026-27	ENTREPRISES
SCIENCES APPLIQUEES	Technicien·ne chimiste / Laborantin·e	BENEO ORAFI, LUTOSA, L'OREAL
AGRONOMIE	Technicien·ne en énergie et environnement	LUTOSA
INDUSTRIE	Installateur·rice électricien·ne	BENEO ORAFI, EQUANS, INFRAEL, IPALLE, KLINKENBERG, LIEGE AIRPORT, L'OREAL, LUTOSA, NOVACEC, ODOO, PRAYON, SABENA, SAFRAN, TAC
	Technicien·ne de maintenance industrielle et de production et électromécanique/Technicien·ne de maintenance des systèmes automatisés industriels	
	Mécanicien·ne et électricien·ne de maintenance industrielle	
	Technicien·ne en système d'usinage	
	Soudeur·se	
	Opérateur·rice de production en agroalimentaire	
	Technicien·ne en informatique	
	Assistant·e maintenance Pc-Réseaux	
ALIMENTATION	Métiers de la grande distribution	CARREFOUR, POINT CHAUD, CUISINE DES CHAMPS
	Cuisinier·ère de collectivité	
	Ouvrier·ère boulanger·ère-pâtissier·ère	
CONSTRUCTION	Coffreur·se	BESIX, MACORS
	Ouvrier·ère en maçonnerie	
ECONOMIE	Technicien·ne commercial·e	CARREFOUR, ODOO
	Vendeur·euse ERP/Vendeur·euse grande distribution	
SERVICES AUX PERSONNES	Aide-soignant·e / aspirant·e en nursing	CENTRE SAINTE BARBE, LES POMMES D'AMOUR, LE VILLAGE DES ENFANTS, CHU NAMUR (3 SITES), KLINIK ST JOSEF ST VITH, MAISON SAINT JOSEPH
	Puériculteur·rice	
	Éducateur·rice	
	Esthéticien·ne	

INSCRIPTION

Toutes les immersions 2026-2027 sont présentées dans le catalogue qui suit, mais également dans le **catalogue de formations de l'IFPC**.

Pour participer à une immersion, il vous suffit de :

- identifier l'**immersion qui vous intéresse**
- vous rendre sur le **catalogue en ligne de l'IFPC**
- vérifier les **critères d'éligibilité**
- demander à votre **Direction de vous y inscrire**.

Votre Direction **vous inscrira directement sur le site de l'IFPC**. Après avoir choisi l'immersion et **vérifié les critères d'éligibilité**, il sera demandé à votre Direction de fournir les informations suivantes afin de procéder à l'inscription :

- coordonnées du/de la participant·e (nom, prénom, n° de matricule complet, adresse email et n° de téléphone)
- fonction précise au sein de l'établissement
- code de la session correspondant au stage dans l'entreprise choisie.

Une **confirmation d'inscription** parviendra par courriel ou par voie postale à la direction de l'établissement (ou à la personne qu'elle aura désignée) et sera également envoyée à l'adresse email personnelle de la personne inscrite.

Bon à savoir : L'entreprise prendra également **contact avec vous** dans les jours qui précèdent l'immersion. **Soyez donc attentif·ve·s à votre boîte mail** (celle qui est liée à votre profil IFPC). C'est l'occasion d'**exprimer vos attentes à l'entreprise**, qui vous en sera reconnaissante !

CONTACT

Pour toute question concernant les immersions Entr'apprendre ou le contenu de ce catalogue, contactez **Valentine Matuk, Responsable projets à la Fondation pour l'Enseignement** : valentine.matuk@fondation-enseignement.be

DETAIL DES IMMERSIONS PROPOSEES

Les pages ci-après présentent les **offres d'immersion** Entr'apprendre 2026-2027 par **entreprise** accueillante. Elles sont présentées par **Province/Région** :

- **LIEGE** **pages 12-22**
- **HAINAUT** **pages 23-35**
- **NAMUR** **pages 36-48**
- **BRABANT WALLON** **pages 49-55**
- **BRUXELLES** **pages 56-59**
- **LUXEMBOURG** **pages 60-62**

Bon à savoir : Afin d'obtenir des **informations détaillées sur le contenu et le déroulement de chaque immersion**, **rendez-vous directement sur le site internet de l'IFPC** pour y effectuer une recherche en ligne, sur base du **code de formation référencé** pour l'immersion de votre choix.

Afin de **consulter toutes les offres** d'immersion Entr'apprendre sur le site de l'**IFPC** :

- Rendez-vous sur <https://ifpc.cfwb.be>
- Cliquez sur le carré « Formations »
- Sélectionnez « Entr'apprendre – immersions en entreprise » dans « Formations spécifiques » (ou effectuez une recherche par mots clés)
- Cliquez sur « Rechercher » pour faire apparaître la liste des immersions 2026-2027.

Si vous êtes **intéressé·e·s** par une immersion en particulier, le **code formation** vous permettra d'atteindre **directement la page dédiée** à cette immersion dans le catalogue de l'IFPC.

LIEGE





(Re)découvrir les métiers de mécanicien·ne et d'électricien·ne de maintenance industrielle chez **PRAYON**

PROVINCE : LIEGE

Technifutur,
Rue du Bois Saint-Jean 17,
4102 Seraing.

Prayon,
Rue Joseph Wauters 144,
4480 Engis.

Prayon est un groupe basé en Belgique actif dans la chimie des phosphates. Prayon fabrique une très large gamme de produits phosphatés et fluorés. Ces produits sont utilisés comme matières premières dans de nombreux domaines de la vie quotidienne. On les retrouve dans de nombreuses applications alimentaires et industrielles (les fertilisants et autres applications comme les pâtes dentifrices ou les produits pharmaceutiques).

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 9h-12h et 12h30-16h30

- Matinée chez Technifutur
- Après-midi chez Prayon : Présentation de l'entreprise : produits, développements, innovations, métiers et recrutement.

Mardi 9h-16h30

Accompagnement d'un·e chef·fe (ou adjoint·e) de service et découverte des réalités journalières du pilotage d'une équipe (tâches, sécurité, qualité, environnement, ...).

Dates : 01 et 02 février 2027

Code : 121002643/64838

Place(s) : 5-10

Site : <https://www.prayon.com>



(Re)découvrir le métier de technicien.ne en système d'usinage chez TAC

Dates : 01 et 02 février 2027

Code : 121002639/64830

Place(s) : 1-2

Dates : 12 et 13 avril 2027

Code : 121002639/64831

Place(s) : 1-2

PROVINCE : LIEGE

TAC,
Rue des Alouettes 141,
4041, MILMORT.

TAC – Technical Airborne Components est une entreprise belge spécialisée dans l’aéronautique et le spatial, basée à Milmort (Herstal). Elle conçoit et fabrique principalement des bielles, pièces mécaniques et composants destinés aux avions, hélicoptères et engins spatiaux, à partir des besoins spécifiques de ses clients. Ses produits peuvent notamment être utilisés dans des appareils civils et militaires. TAC développe différentes solutions, comme des bielles standard ou monobloc, des bielles composites, des contrefiches et différents embouts et raccords. L’entreprise compte aujourd’hui près de 200 personnes et fait partie du groupe Latécoère.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 8h30/9h - 16h/16h30 (A confirmer)

Présentation du secteur et de l’entreprise, de ses enjeux et de ses actions. Une visite du site de l’entreprise ainsi qu’un suivi des opérateurs en systèmes d’usinage est prévu.

Mardi 8h30/9h - 16h/16h30 (A confirmer)

Découvrir les opérations d’usinage et le processus d’industrialisation de nouveaux produits, tout en participant à la réflexion autour de la robotisation de nos opérations de production.

Site : <https://www.latecoere.aero/implantation/liege-belgique/>



(Re)découvrir le métier de laborant·e dans l'industrie agroalimentaire chez BENEO

PROVINCE : LIEGE

BBENEO-Orafti
Grand'Route 41
4360 Oreye

Dates : 01 et 02 février 2027

Code : 121002602/61166

Place(s) : 1-2

BENEO propose des ingrédients fonctionnels d'origine végétale pour l'alimentation humaine, animale et l'utilisation pharmaceutique qui permettent d'améliorer les propriétés nutritionnelles et techniques d'une grande variété de produits, tout en conservant, voire en améliorant, le goût ou la texture. Grâce à une chaîne d'expertise unique, nous offrons à nos clients la base pour de nouvelles idées de produits et des lancements de produits réussis. Nos sites de production ultramodernes répartis dans le monde entier garantissent des ingrédients durables et de haute qualité à tout moment.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 8h30 - 16h30

Présentation du secteur et de l'entreprise, de ses enjeux et de ses actions en matière de qualité, nutrition, empreinte environnementale et digitalisation. Une visite de l'usine ainsi qu'un accompagnement de laborant·e·s sont également prévus.

Mardi 8h30 - 16h30

Immersion dans le quotidien de laborant·e·s chez Beneo.

Site : <https://www.beneo.com>

(Re)découvrir le métier de mécanicien·ne soudeur·euse dans l'industrie agroalimentaire chez **BENEO**

PROVINCE : LIEGE

BENEO-Orafti
Grand'Route 41
4360 Oreye

Dates : 12 et 13 avril 2027

Code : 121002601/61165

Place(s) : 1-5

BENEO propose des ingrédients fonctionnels d'origine végétale pour l'alimentation humaine, animale et l'utilisation pharmaceutique qui permettent d'améliorer les propriétés nutritionnelles et techniques d'une grande variété de produits, tout en conservant, voire en améliorant, le goût ou la texture. Grâce à une chaîne d'expertise unique, nous offrons à nos clients la base pour de nouvelles idées de produits et des lancements de produits réussis. Nos sites de production ultramodernes répartis dans le monde entier garantissent des ingrédients durables et de haute qualité à tout moment.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 8h30 - 16h10

Présentation du secteur et de l'entreprise, de ses enjeux et de ses actions en matière de qualité, nutrition, empreinte environnementale et digitalisation. Une visite de l'usine ainsi qu'un accompagnement de mécanicien·nes/soudeur·euses sont également prévus.

Mardi 8h30 - 16h10

Immersion dans le quotidien des mécanicien·nes/soudeur·euses chez Beneo.

Site : <https://www.beneo.com>



(Re)découvrir le métier de technicien·ne en systèmes d'usinage chez **SAFRAN**

PROVINCE : LIEGE

SAFRAN,
Route de Liers 121,
4041 Milmort.

Dates : 12 et 13 avril 2027

Code : 121002627/61193

Place(s) : 1

Safran Aero Boosters conçoit, développe et produit des sous-ensembles, des équipements et des bancs d'essai pour les moteurs aéronautiques et spatiaux. Elle équipe le lanceur Ariane 5 ainsi que la plupart des moteurs de l'aviation civile.

Implantée à proximité de Liège en Belgique, l'entreprise emploie 1400 personnes et compte 2 filiales aux USA. Les 3 domaines dans lesquels elle excelle sont : la propulsion, les équipements aéronautiques et spatiaux, les installations d'essai.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 9h - 16h

- Matinée chez Safran : Présentation du bassin industriel liégeois et du secteur de la maintenance industrielle.
- Après-midi chez Safran : Visite du site et rencontre avec les différents services.

Mardi 9h - 16h

Immersion pratique au sein d'une équipe de technicien·ne·s en systèmes d'usinage :

- Visite des ateliers
- Introduction à l'innovation – mise en situation – accueil par le·la chef·fe de ligne et participation à la réunion journalière de production
- Observation et participation aux activités journalières prévues.

Site : <https://www.safran-group.com>



(Re)découvrir le métier d.e technicien.ne de maintenance industrielle chez SAFRAN

PROVINCE : LIEGE

SAFRAN,
Route de Liers 121,
4041 Milmort.

Dates : 12 et 13 avril 2027

Code : 121002628/61194

Place(s) : 1

Safran Aero Boosters conçoit, développe et produit des sous-ensembles, des équipements et des bancs d'essai pour les moteurs aéronautiques et spatiaux. Elle équipe le lanceur Ariane 5 ainsi que la plupart des moteurs de l'aviation civile.

Implantée à proximité de Liège en Belgique, l'entreprise emploie 1400 personnes et compte 2 filiales aux USA. Les 3 domaines dans lesquels elle excelle sont : la propulsion, les équipements aéronautiques et spatiaux, les installations d'essai.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 9h à 16h

- Matinée chez Safran : Présentation du bassin industriel liégeois et du secteur de la maintenance industrielle.
- Après-midi chez Safran : Visite du site et rencontre avec les différents services.

Mardi 9h à 16h

Immersion pratique au sein d'une équipe de technicien·ne·s de maintenance industrielle :

- Visite des ateliers
- Introduction à l'innovation – mise en situation – accueil par le·la chef·fe de ligne et participation à la réunion journalière de production
- Observation et participation aux activités journalières prévues.

Site : <https://www.safran-group.com>



(Re)découvrir le métier d'ouvrier·ère boulangier·ère-pâtissier·ère chez **POINT CHAUD**

PROVINCE : LIEGE

Point chaud,
Rue Al'Trappe 118,
4432 Alleur.

Dates : 12 et 13 avril 2027

Code : 121002626/61192

Place(s) : 3-9

Point Chaud est un groupe dynamique spécialisé dans la boulangerie, la briocherie, la pâtisserie et la petite restauration. Avec environ 750 collaborateur·rices et 54 magasins, l'entreprise assure chaque jour la production et l'approvisionnement de ses différents points de vente. Une grande partie des produits est préparée directement dans ses ateliers de production, avant d'être distribuée quotidiennement dans les magasins et auprès de nombreux partenaires B2B, notamment des maisons de repos, des hôpitaux et d'autres collectivités.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 8h30 - 16h30

- Présentation générale de l'entreprise et petit déjeuner. Une visite des ateliers est prévue ainsi que la découverte des différents services.
- Découverte du premier atelier (briocherie, pâtisserie ou boulangerie).

Mardi 8h30 - 16h30

Accompagnement des équipes au travers d'un deuxième et troisième atelier (briocherie, pâtisserie ou boulangerie).

Site : <https://www.pointchaud.be/>



(Re)découvrir les métiers de mécanicien·ne & technicien·ne en électronique/mécanique chez **LIEGE AIRPORT**.

PROVINCE : LIEGE

Liège Airport (airside),
Rue de l'Aéroport,
4460 Grâce-Hollogne.

Dates : 01 et 02 février 2027

Code : 121002637/64827

Place(s) : 1-4

Liege Airport (Academy) vous propose une immersion exclusive au sein de différentes entreprises installées au cœur de l'écosystème de Liege Airport. Durant cette expérience, vous découvrirez des environnements techniques exigeants, où les contraintes opérationnelles, la rigueur métier et le travail d'équipe sont au cœur de l'activité. De la maintenance d'équipements aéronautiques – assurée par des technicien·nes en maintenance aéronautique – à la gestion technique des infrastructures aéroportuaires, en passant par les interventions sur les engins de manutention et les composants mécaniques et électroniques, chaque entreprise vous offrira un regard concret sur des métiers essentiels mais souvent méconnus.

Cette immersion se distingue par :

- une forte culture de terrain, ancrée dans la réalité des opérations,
- des environnements où la sécurité, la précision et la réactivité sont primordiales,
- des organisations à taille humaine favorisant l'échange et la transversalité.

Une occasion précieuse d'actualiser votre perception du monde professionnel et de renforcer les liens entre l'enseignement et les réalités du secteur.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 8h30 - 16h30

- Visites et échanges avec des experts.

Mardi 8h30 - 16h30

- Suite des visites et échanges avec des experts



(Re)découvrir le métier d'installateur·trice électricien·ne chez **KLINKENBERG**

PROVINCE : LIEGE

KLINKENBERG,
Rue des Alouettes 99,
4041 Herstal.

Dates : 01 et 02 février 2027

Code : 121002607/61171

Place(s) : 4-8

Klinkenberg est une entreprise de référence en Wallonie, active dans le secteur des techniques du bâtiment et des services aux collectivités. Forte de plusieurs décennies d'expérience, elle mobilise plusieurs centaines de collaborateur·rice·s qualifié·e·s et intervient dans des domaines variés tels que le chauffage, le sanitaire, la VMC, les techniques spéciales du bâtiment, l'électricité, les systèmes d'alarme ou encore le photovoltaïque. À travers ses différents métiers et projets, Klinkenberg s'inscrit dans une démarche d'innovation et de développement de solutions durables, en collaboration avec des acteurs publics et privés à la recherche de qualité, de fiabilité et de savoir-faire.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 8h30 - 16h30

Les participant·es écoutent, prennent connaissance des différents contenus abordés, posent leurs questions, font le lien avec leurs pratiques et interagissent avec les membres du personnel de Klinkenberg.

Mardi 8h30 - 16h30

Afin de rencontrer les objectifs de l'immersion, les participant·e·s se verront proposer une immersion sur un ou plusieurs chantiers, pour découvrir le quotidien des électricien·ne·s chez Klinkenberg.

Site : <https://www.klinkenberg.be>



KLINIK
ST. JOSEF
► ST. VITH ◀

(Re)découvrir le métier d'aide- soignant·e / aspirant·e en nursing à la **KLINIK ST. JOSEF, ST.VITH**

PROVINCE : LIEGE

Klinik St Josef St Vith,
Klosterstraße 9,
4780 St. Vith.

Dates : 01 et 02 février 2027

Code : 121002638/64828

Place(s) : 4-8

Dates : 12 et 13 avril 2027

Code : 121002638/64829

Place(s) : 4-8

La Klinik St. Josef de Saint-Vith vous invite à découvrir son établissement, où expertise, innovation et proximité se retrouvent au quotidien. Vous pourrez observer l'organisation des soins, les parcours des patient·es et la collaboration entre infirmier·ères, aides-soignant·es, paramédicaux et médecins. Ce sera aussi l'occasion de voir comment les stagiaires sont accompagnés, quelles méthodes pédagogiques sont utilisées sur le terrain, et comment évoluent les compétences demandées dans les métiers du soin. Grâce à la diversité des services et des équipements, et à la culture de collaboration entre professionnel·les, les enseignant·es pourront faire le lien entre la formation et la réalité du terrain.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 8h30-16h

La matinée sera consacrée à la découverte de la Klinik St. Josef, de son organisation et du parcours des patient·es, à travers une visite des principaux services et des échanges avec les professionnel·le·s de santé. L'après-midi permettra d'explorer concrètement différents secteurs de soins (médecine, chirurgie, revalidation, urgences, gériatrie), de découvrir les outils et technologies utilisés au quotidien et d'échanger avec des professionnel·le·s de terrain sur leur métier, leurs pratiques et les compétences attendues.

Mardi 8h30-16h

La matinée sera consacrée à l'accueil et à l'accompagnement des stagiaires : découverte du rôle des référent·es et encadrant·es, attentes de l'hôpital vis-à-vis des écoles et des étudiant·es, ainsi qu'échanges autour des défis rencontrés lors des stages. L'après-midi sera tourné vers l'avenir des métiers de la santé, avec un atelier sur la préparation des élèves aux réalités professionnelles, une visite du training center et une réflexion sur les liens entre l'hôpital et les établissements de formation. 22

Site : <https://www.klinik.be/>

HAINAUT





(Re)découvrir les métiers de la grande distribution chez **CARREFOUR**

PROVINCE : HAINAUT

Carrefour de Mons,
Rue des Grands Prés 1,
7000 Mons.

Dates : 23 et 24 novembre 2026

Code : 121002640/64832

Place(s) : 5-10

Envie de découvrir les coulisses d'un géant de la distribution ? Avec Carrefour Belgium, plongez dans un univers dynamique où logistique, gestion, relation client et innovation cohabitent au quotidien. Rattachée au Groupe Carrefour, Carrefour Belgium emploie plus de 11.500 collaborateur·rice·s et constitue un acteur clé du secteur de la grande distribution en Belgique. L'entreprise déploie un vaste réseau de 748 magasins à travers le pays, déclinés en trois formats complémentaires : hyper, market et express. Chaque point de vente vise à offrir une expérience client de qualité et un large éventail de produits et de services, en s'adaptant aux besoins et habitudes de consommation.

Carrefour Belgium investit activement dans la digitalisation, la logistique durable et la formation continue, et s'inscrit dans une démarche de responsabilité sociétale en collaboration avec ses partenaires, fournisseurs et équipes sur le terrain.

Bon à savoir : les métiers concernés sont les suivants : métiers du frais, métiers du sec, métiers du non-alimentaire et artisan·e boucher·ère-charcutier·ère.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 7h à 15h

Présentation de l'entreprise et du secteur de la grande distribution.

Mardi 7h à 15h

Immersion : les participant·e·s seront familiarisé·e·s avec les différents aspects des métiers de mise en rayon et de vente selon les principes de présentation et de rotation tel que la société le souhaite :

- mise en pratique des différentes procédures en vigueur
- préparation de produits
- accompagnement (si possible) du/de la directeur·rice du magasin dans ses tâches.



(Re)découvrir les métiers de mécanicien·ne et d'électricien·ne de maintenance industrielle chez **SABENA**

PROVINCE : HAINAUT

SABENA Engineering,
Rue des Fusilés,
6041 Gosselies.

Dates : 25 et 26 janvier 2027

Code : 121002644/64839

Place(s) : 1-5

Plongez dans la maintenance aéronautique avec SABENA : un secteur de haute précision où sécurité, rigueur et travail d'équipe sont essentiels.

SABENA Engineering fait partie des acteurs majeurs de la maintenance aéronautique en Belgique. Avec une expertise reconnue à l'échelle internationale, l'entreprise assure l'entretien, la réparation et la modernisation d'une large gamme d'aéronefs civils et militaires.

Les équipes de SABENA Engineering comptent plusieurs centaines de technicien·ne·s et ingénieur·e·s hautement qualifié·e·s, travaillant dans des environnements certifiés où les normes de sécurité et de qualité sont parmi les plus strictes au monde.

L'entreprise se distingue par sa capacité à conjuguer innovation technologique, excellence opérationnelle et engagement en matière de formation. Elle collabore étroitement avec des partenaires industriels, des compagnies aériennes et des institutions publiques, en Belgique comme à l'international.

Quelques détails ...

Lundi 9h- 16h

Le 1er jour sera dédié à la présentation de l'entreprise et du site, suivie d'une immersion au plus près d'un·e mécanicien·e sur avion.

Mardi 9h-16h

Suite de l'immersion sur le terrain le 2e jour : vous observerez les pratiques actuelles, les normes appliquées (part 145...) et aurez l'occasion d'échanger avec des professionnel·le·s.

Site : <https://www.sabena-engineering.com>



(Re)découvrir le métier d'opérateur·rice de production chez **LUTOSA**

Dates : 23 et 24 novembre 2026

Code : 121002611/61175

Place(s) : 1-3

PROVINCE : HAINAUT

LUTOSA (site Leuze),
Zone industrielle du Vieux Pont 5,
7900 Leuze-en-Hainaut.

Lutosa est une entreprise belge spécialisée dans la transformation industrielle de pommes de terre en frites surgelées et réfrigérées, spécialités de pommes de terre surgelées et flocons de pommes de terre déshydratés. Elle est l'une des principales sociétés européennes du secteur.

L'entreprise compte deux sites de production en Belgique et occupe au total 1.200 collaborateur·rice·s. Avec une capacité annuelle de plus de 450.000 tonnes de produits de pomme de terre, Lutosa exporte près de 94 % dans plus de 136 pays dans le monde.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 9h - 16h

Découverte du secteur et de l'entreprise. Les participant.e.s auront l'occasion de suivre le processus de transformation des pommes de terre, de leur arrivée chez LUTOSA jusqu'à leur conditionnement.

Mardi 9h - 16h

Le matin, les participant·es accompagneront les opérateur·rices de production dans les différentes étapes du processus (opérateur coupe, couteau, friteuse, tri optique). L'après-midi sera consacré à l'accompagnement des opérateur·rices au niveau du packaging, suivi d'un temps de débriefing et d'échanges avec les membres du personnel de l'entreprise.



(Re)découvrir le métier de technicien·ne de maintenance industrielle chez **LUTOSA**

PROVINCE : HAINAUT

LUTOSA (site Leuze),
Zone industrielle du Vieux Pont 5,
7900 Leuze-en-Hainaut.

Dates : 23 et 24 novembre 2026

Code : 121002612/61176

Place(s) : 1-3

Lutosa est une entreprise belge spécialisée dans la transformation industrielle de pommes de terre en frites surgelées et réfrigérées, spécialités de pommes de terre surgelées et flocons de pommes de terre déshydratés. Elle est l'une des principales sociétés européennes du secteur.

L'entreprise compte deux sites de production en Belgique et occupe au total 1.200 collaborateur·rice·s. Avec une capacité annuelle de plus de 450.000 tonnes de produits de pomme de terre, Lutosa exporte près de 94 % dans plus de 136 pays dans le monde.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 9h - 16h

Découverte du secteur et de l'entreprise. Les participant·e·s auront l'occasion de suivre le processus de transformation des pommes de terre, de leur arrivée chez LUTOSA jusqu'à leur conditionnement.

Mardi 9h - 16h

Le matin, les participant·es accompagneront un·e technicien·ne de maintenance afin de découvrir son quotidien, ses principales missions et les réalités du terrain, notamment en matière de qualité, d'hygiène et de sécurité. L'après-midi sera consacré à la découverte du métier d'opérateur·rice emballage, au fonctionnement des différentes machines d'emballage et à la programmation des peseuses associatives Yamato. Les participant·es découvriront également la zone de formation dédiée aux nouveaux collaborateurs et termineront la journée par un temps de débriefing et d'échanges avec les membres du personnel de l'entreprise.



(Re)découvrir le métier de technicien·ne chimiste en agro- alimentaire chez **LUTOSA**

Dates : 23 et 24 novembre 2026

Code : 121002613/61177

Place(s) : 1-3

PROVINCE : HAINAUT

LUTOSA (site Leuze),
Zone industrielle du Vieux Pont 5,
7900 Leuze-en-Hainaut.

Lutosa est une entreprise belge spécialisée dans la transformation industrielle de pommes de terre en frites surgelées et réfrigérées, spécialités de pommes de terre surgelées et flocons de pommes de terre déshydratés. Elle est l'une des principales sociétés européennes du secteur.

L'entreprise compte deux sites de production en Belgique et occupe au total 1.200 collaborateur·rice·s. Avec une capacité annuelle de plus de 450.000 tonnes de produits de pomme de terre, Lutosa exporte près de 94 % dans plus de 136 pays dans le monde.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 9h - 16h

Découverte du secteur et de l'entreprise. Les participant.e.s auront l'occasion de suivre le processus de transformation des pommes de terre, de leur arrivée chez LUTOSA jusqu'à leur conditionnement.

Mardi 9h - 16h

Le matin, les participant·es accompagneront un·e technicien·ne chimiste afin de découvrir son quotidien, ses principales missions et les réalités du terrain, notamment en matière de qualité, d'hygiène et de sécurité. L'après-midi sera consacré à la poursuite de l'immersion, avec un temps de débriefing et d'échanges avec les membres du personnel de l'entreprise.



(Re)découvrir le métier de technicien·ne en énergie et environnement dans l'industrie agroalimentaire chez LUTOSA

Dates : 23 et 24 novembre 2026

Code : 121002610/61174

Place(s) : 1-3

PROVINCE : HAINAUT

LUTOSA (site Leuze),
Zone industrielle du Vieux Pont 5,
7900 Leuze-en-Hainaut.

Lutosa est une entreprise belge spécialisée dans la transformation industrielle de pommes de terre en frites surgelées et réfrigérées, spécialités de pommes de terre surgelées et flocons de pommes de terre déshydratés. Elle est l'une des principales sociétés européennes du secteur.

L'entreprise compte deux sites de production en Belgique et occupe au total 1.200 collaborateur·rice·s. Avec une capacité annuelle de plus de 450.000 tonnes de produits de pomme de terre, Lutosa exporte près de 94 % dans plus de 136 pays dans le monde.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 9h - 16h

Découverte du secteur et de l'entreprise. Les participant.e.s auront l'occasion de suivre le processus de transformation des pommes de terre, de leur arrivée chez LUTOSA jusqu'à leur conditionnement.

Mardi 9h - 16h

Accompagnement de technicien·nes en environnement et en énergies, avec découverte de leurs missions quotidiennes et des réalités du terrain (qualité, hygiène, sécurité). La journée comprend la visite de la station d'épuration et la découverte des principaux enjeux environnementaux du site (gestion de l'eau, tri des déchets, bruit, odeurs), ainsi que des installations liées aux différentes sources d'énergie (vapeur, froid, ammoniac, etc.), suivie d'un temps d'échange et de débriefing avec les membres du personnel.



(Re)découvrir le métier d'électricien.ne de maintenance industrielle et le métier de mécanicien.ne de maintenance industrielle chez EQUANS

PROVINCE : HAINAUT

Technocampus,
Rue Auguste Piccard 23,
6041 Gosselies.

EQUANS,
Chaussée de Gilly 263,
6220 Fleurus.

Dates : 25 et 26 janvier 2027

Code : 121002631/61197

Place(s) : 2-12

EQUANS, leader mondial des services multi-techniques, conçoit et fournit des solutions personnalisées pour améliorer les équipements et les processus techniques de ses clients ; un service complet allant de la conception à l'installation en passant par la maintenance et le financement des équipements.

Chez EQUANS, expertise et proximité sont les leviers pour relever, avec ses clients, les enjeux de la triple transition : énergétique, industrielle et numérique.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 10h-12h et 12h30-16h

- Matinée chez Technocampus - Présentation du secteur d'activités, de l'industrie 4.0, des opportunités offertes par le CDC, et bien d'autres choses.
- Après-midi chez EQUANS : Accueil et visite de l'un des sites Equans (bureaux, ateliers), suivis d'ateliers techniques animés par des expert·es métiers d'Equans Academy. Les participant·es découvrent les compétences clés liées à la maintenance industrielle à travers des exercices pratiques sur du matériel didactique de pointe, autour des risques rencontrés dans l'industrie.

Mardi 8h30 - 16h

Suite des ateliers techniques spécialement organisés pour l'occasion et ciblés sur les compétences indispensables au développement des métiers industriels liés à la mécanique et à l'automation. Réalisation d'exercices pratiques de mise en situation sur du matériel didactique de dernière génération permettant d'identifier et de limiter/éliminer les risques liés aux activités mécaniques, pneumatiques, hydrauliques et fluidiques rencontrés dans l'industrie.

(Re)découvrir le métier d'aide-soignant·e à la **Maison Saint-Joseph (ACIS ASBL)**

Dates : 23 et 24 novembre 2026

Code : 121002629/61195

Place(s) : 1-5

PROVINCE : HAINAUT

Maison Saint Joseph,
Rue Jean Beaucarne, 10-12,
7712 Herseaux.

La Maison Saint-Joseph, gérée par l'ACIS ASBL, est une maison de repos et de soins qui accueille 256 personnes âgées, avec différents niveaux d'autonomie et de dépendance. Elle propose plusieurs formes d'accompagnement, notamment une maison de repos, une maison de repos et de soins, une résidence-services et un centre de soins de jour. L'établissement s'appuie sur une équipe pluridisciplinaire et place le maintien de l'autonomie, le bien-être et le respect du rythme de chaque résident au cœur de son accompagnement. La Maison Saint-Joseph est également labellisée Humanitude, une philosophie qui privilégie la bientraitance et une approche personnalisée des soins.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 9h - 16h

Présentation de l'institution et de la philosophie de l'Humanitude ainsi qu'une visite du site. L'après-midi, une rencontre avec les équipes de terrain et avec les habitants est prévue.

Mardi 8h30 - 16h

Immersion au sein d'une unité de vie et accompagnement d'un·e professionnel·le dans ses activités quotidiennes. Rencontre avec les référent·e·s et débriefing sous forme de séance de questions-réponses.

Site : <https://www.acis-asbl.be>

(Re)découvrir le métier le métier d'éducateur·trice spécialisé·e à la **Maison Saint-Joseph (ACIS ASBL)**

Dates : 23 et 24 novembre 2026

Code : 121002630/61196

Place(s) : 1-3

PROVINCE : HAINAUT

Maison Saint Joseph,
Rue Jean Beaucarne, 10-12,
7712 Herseaux.

La Maison Saint-Joseph, gérée par l'ACIS ASBL, est une maison de repos et de soins qui accueille 256 personnes âgées, avec différents niveaux d'autonomie et de dépendance. Elle propose plusieurs formes d'accompagnement, notamment une maison de repos, une maison de repos et de soins, une résidence-services et un centre de soins de jour. L'établissement s'appuie sur une équipe pluridisciplinaire et place le maintien de l'autonomie, le bien-être et le respect du rythme de chaque résident au cœur de son accompagnement. La Maison Saint-Joseph est également labellisée Humanitude, une philosophie qui privilégie la bientraitance et une approche personnalisée des soins.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 9h - 16h

Présentation de l'institution et de la philosophie de l'Humanitude ainsi qu'une visite du site. L'après-midi, une rencontre avec les équipes de terrain et avec les habitants est prévue.

Mardi 8h30 - 16h

Immersion au sein d'une unité de vie et accompagnement d'un·e professionnel·le dans ses activités quotidiennes. Rencontre avec les référent·e·s et débriefing sous forme de séance de questions-réponses.

Site : <https://www.acis-asbl.be>



(Re)découvrir le métier d'électricien·ne et de mécanicien·ne de maintenance industrielle chez IPALLE

Dates : 23 et 24 novembre 2026

Code : 121002604/61168

Place(s) : 1-2

PROVINCE : HAINAUT

IPALLE Thumaidé,
Rue Ribonfosse,
7971 Beloeil.

IPALLE est l'intercommunale de gestion de l'environnement active en WAPI et dans le Sud-Hainaut. Nous œuvrons au quotidien pour traiter les eaux usées, gérer les déchets et les réduire tout en développant les nouvelles sources d'énergie renouvelable. L'immersion se tiendra au sein du Centre de valorisation énergétique, qui permet la transformation des déchets, la valorisation énergétique, l'épuration des fumées, le compostage, la gestion des encombrants, l'élimination des déchets hospitaliers, etc. Vous intégrerez le service maintenance et découvrirez le métier de technicien·ne en électromécanique.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 8h - 16h30

- Matin : Découverte du secteur industriel et du processus de transformation des déchets ainsi que leur valorisation (présentation, visite du site et accueil sécurité).
- Après-midi : Intégration dans le service maintenance et découverte du métier.

Mardi 8h - 16h30

Accompagnement d'un·e technicien·ne qualifié·e dans les tâches quotidiennes. Formation au métier et participation aux activités journalières prévues.

Site : <https://ipalle.be>



(Re)découvrir le métier d'électricien·ne et de mécanicien·ne de maintenance industrielle au sein d'une station d'épuration d'IPALLE

Dates : 23 et 24 novembre 2026

Code : 121002605/61169

Place(s) : 1-2

PROVINCE : HAINAUT

Station d'épuration (Ath/ Froyennes ou Mouscron)

Adresse à définir en fonction des disponibilités de terrain

IPALLE est l'intercommunale de gestion de l'environnement active en WAPI et dans le Sud-Hainaut. Nous œuvrons au quotidien pour traiter les eaux usées, gérer les déchets et les réduire tout en développant les nouvelles sources d'énergie renouvelable. L'immersion se tiendra au sein du Centre de valorisation énergétique, qui permet la transformation des déchets, la valorisation énergétique, l'épuration des fumées, le compostage, la gestion des encombrants, l'élimination des déchets hospitaliers, etc. Vous intégrerez le service maintenance et découvrirez le métier de technicien·ne en électromécanique.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 8h - 16h30

- Matin : Découverte du secteur de l'eau et du processus d'épuration des eaux usées : présentation, visite du site et accueil sécurité.
- Après-midi : Intégration des équipes de terrain.

Mardi 8h - 16h30

Accompagnement d'un·e technicien·ne qualifié·e dans les tâches quotidiennes. Formation au métier et participation aux activités journalières prévues.

Site : <https://ipalle.be>



(Re)découvrir le métier d'électricien·ne de maintenance industrielle chez **NOVACEC SERVICES**

PROVINCE : HAINAUT

Technocampus,
Rue Auguste Piccard 23,
6041 Gosselies.

NovAcec Services,
Rue Vital Françoisse 220/1581,
6001 Marcinelle.

Dates : 25 et 26 janvier 2027

Code : 121002514/55140

Place(s) : 2-4

NovAcec Services est spécialisée dans la réparation et la maintenance de transformateurs électriques et de régulateurs en charge. Notre atelier de réparation permet une immersion au cœur du transformateur et de tous ses composants dans une société à taille humaine pour assurer le plus haut niveau de qualité. Cette immersion proposée par Technocampus et NovAcec vous invite à vous immerger dans l'atelier de réparation, à (re)découvrir le quotidien des travailleur·euses et les compétences utilisées pour mener à bien le travail et à participer à un atelier pratique de test de détection de panne sur un transformateur.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 10h - 12h et 12h30 - 16h

- Matinée chez Technocampus – Présentation du secteur d'activités, de l'industrie 4.0, des opportunités offertes par le CDC, et bien d'autres choses.
- Après-midi : Présentation de l'entreprise, de son histoire et de son expertise suivi d'une introduction au domaine des transformateurs et ses applications.

Mardi 8h - 15h30

Journée d'immersion dans l'atelier de réparation. Découverte du quotidien des travailleur·euse·s et des compétences et technologies utilisées pour mener à bien les projets. Participation à un atelier pratique de test de détection de panne sur un transformateur.

NAMUR





(Re)découvrir le métier de cuisinier·ère en collectivité à **LA** **CUISINE DES CHAMPS**

PROVINCE : NAMUR

La cuisine des champs,
Rue Léopold Genicot 25,
5380 Fernelmont.

Dates : 15 et 16 février 2027

Code : 121002606/61170

Place(s) : 1-2

La Cuisine des Champs est une entreprise spécialisée dans la restauration collective, qui prépare chaque jour des repas à destination des crèches, des écoles et des maisons de repos. Elle accorde une attention particulière à la qualité des produits et privilégie un approvisionnement en circuit court, en travaillant autant que possible avec des producteurs locaux. À travers son activité, elle propose une cuisine adaptée aux besoins spécifiques de ses différents publics, tout en valorisant une alimentation saine, durable et de proximité.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 5h à 13h

Découverte de l'organisation d'une cuisine de collectivité à travers l'observation des cuisinier·ère·s et du/de la chef·fe d'équipe Découverte des différentes étapes de préparation et de livraison des repas pour les écoles, ainsi que des contraintes liées aux températures, à l'hygiène, au nettoyage et au respect des horaires de livraison. Selon les possibilités, observation de la préparation des repas pour les crèches et de produits destinés au commerce (petits pots pour bébés, potages, etc.).

Mardi 8h30 à 16h30

- Matin : Accompagnement sur les grands principes de la qualité: traçabilité, gestion des températures, BPH, etc.
- Après-midi : Observation du processus d'emballage et de conditionnement des repas, mise en pratique de la qualité sur le terrain (gestion des DLC, accompagnement pour les audits flashes, etc.)

Site : lacuisinedeschamps.com/



(Re)découvrir les métiers de la grande distribution chez **CARREFOUR**

PROVINCE : NAMUR

Carrefour Wepion,
Chau. de Dinant 1147,
5100 Namur.

Dates : 15 et 16 février 2027

Code : 121002640/64834

Place(s) : 5-10

Envie de découvrir les coulisses d'un géant de la distribution ? Avec Carrefour Belgium, plongez dans un univers dynamique où logistique, gestion, relation client et innovation cohabitent au quotidien. Rattachée au Groupe Carrefour, Carrefour Belgium emploie plus de 11.500 collaborateur·rices et constitue un acteur clé du secteur de la grande distribution en Belgique. L'entreprise déploie un vaste réseau de 748 magasins à travers le pays, déclinés en trois formats complémentaires : hyper, market et express. Chaque point de vente vise à offrir une expérience client de qualité et un large éventail de produits et de services, en s'adaptant aux besoins et habitudes de consommation.

Carrefour Belgium investit activement dans la digitalisation, la logistique durable et la formation continue, et s'inscrit dans une démarche de responsabilité sociétale en collaboration avec ses partenaires, fournisseurs et équipes sur le terrain.

Bon à savoir : les métiers concernés sont les suivants : métiers du frais, métiers du sec, métiers du non-alimentaire et artisan·e boucher·ère-charcutier·ère.

Quelques détails ...

Lundi 7h à 15h

Présentation de l'entreprise et du secteur de la grande distribution.

Mardi 7h à 15h

Immersion : les participant·e·s seront familiarisé·e·s avec les différents aspects des métiers de mise en rayon et de vente selon les principes de présentation et de rotation tel que la société le souhaite :

- mise en pratique des différentes procédures en vigueur
- préparation de produits
- accompagnement (si possible) du/de la directeur·rice du magasin dans ses tâches

(Re)découvrir le métier de maçon·ne chez **MACORS**

PROVINCE : NAMUR (& LUXEMBOURG)

MACORS,
Chaussée de Liège, 31
5360 Hamois.

Dates : 15 et 16 février 2027

Code : 121002614/61178

Place(s) : 1-3

Dates : 22 et 23 mars 2027

Code : 121002614/61179

Place(s) : 1-3

L'entreprise Macors est une entreprise générale de construction, de rénovation et de transformation basée à Hamois en province de Namur. Elle intervient aussi bien sur des bâtiments privés, publics ou industriels que sur des édifices particuliers (maisons d'architecte, restauration du patrimoine, ...). Très investie dans la formation des jeunes, elle leur permet de notamment de découvrir des techniques spéciales.

Au travers de cette immersion, vous intégrerez, de manière active, une équipe d'ouvrier·ère·s en maçonnerie de notre entreprise tout au long de la journée. Cela vous permettra de partager la vie d'équipe mais aussi tous les tenants et aboutissants du métier.

Bon à savoir : Les 22 et 23 mars sont les dates proposées pour la province du Luxembourg. Le chantier se déroulera bien dans cette province, mais le point de rendez-vous est fixé chez MACORS.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 5h30 à 17h

Sur chantier, aux côtés des ouvrier·ère·s en maçonnerie : Découverte de l'entreprise, du secteur et de la culture d'entreprise et sensibilisation aux exigences techniques, physiques, humaines et relationnelles du métier. Le·la chef·fe d'équipe vous montrera quels profils sont attendus par l'entreprise, les outils et techniques utilisés en interne pour accompagner le travail du/de la maçon·ne, et l'importance du travail en équipe.

Mardi 5h30 à 17h

Sur chantier, aux côtés des ouvrier·ère·s en maçonnerie : suite de l'immersion sur le terrain.



(Re)découvrir le métier de cuisinier·ère en collectivité au **CENTRE SAINTE BARBE**

Dates : 15 et 16 février 2027

Code : 121002642/64837

Place(s) : 1

PROVINCE : NAMUR

Centre Sainte Barbe,
Rue Emile Godfrind 101,
5300 SEILLES.

Le Centre Sainte-Barbe est une maison de repos et de soins faisant partie de l'ASBL Accueil et Solidarité (ACSOL). L'établissement accueille des personnes âgées autonomes, semi-autonomes ou dépendantes et propose différents types d'accompagnement, notamment en maison de repos, maison de repos et de soins, court séjour et résidence-services. Une équipe pluridisciplinaire veille au bien-être des résident·es et à leur accompagnement au quotidien, en mettant l'accent sur le respect, l'autonomie et le projet de vie de chaque personne.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 9h-16h

Découverte du service cuisine et de son organisation, avec une présentation des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire (HACCP) et de la traçabilité. Les participant·es prendront part à la préparation des repas destinés aux résident·es et découvriront les différentes textures alimentaires ainsi que les adaptations nutritionnelles nécessaires selon les besoins de chacun·e.

Mardi 9h-16h

Immersion dans l'organisation quotidienne du service, avec une découverte de la gestion des commandes et des stocks et du travail en équipe. Les participant·es pourront également observer la collaboration entre la cuisine, les équipes soignantes, la diététique et les autres services. Des échanges avec le·la chef·fe de cuisine et l'équipe permettront d'aborder les compétences attendues, les contraintes et les évolutions du métier, avant un temps de débriefing en fin de journée.



(Re)découvrir le métier d'aide-soignant·e au **CENTRE SAINTE BARBE**

Dates : 15 et 16 février 2027

Code : 121002641/64836

Place(s) : 1

PROVINCE : NAMUR

Centre Sainte Barbe,
Rue Emile Godfrind 101,
5300 SEILLES.

Le Centre Sainte-Barbe est une maison de repos et de soins faisant partie de l'ASBL Accueil et Solidarité (ACSOL). L'établissement accueille des personnes âgées autonomes, semi-autonomes ou dépendantes et propose différents types d'accompagnement, notamment en maison de repos, maison de repos et de soins, court séjour et résidence-services. Une équipe pluridisciplinaire veille au bien-être des résident·es et à leur accompagnement au quotidien, en mettant l'accent sur le respect, l'autonomie et le projet de vie de chaque personne.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 9h-16h

Découverte du Centre Sainte-Barbe, de son fonctionnement et de son organisation, ainsi que du rôle de l'aide-soignant·e au sein de l'équipe pluridisciplinaire. Les participant·es pourront accompagner la tournée du matin et observer les soins d'hygiène et de confort, dans le respect de la confidentialité et des règles en vigueur. La journée permettra également de découvrir la collaboration entre les aide-soignant·es, les infirmier·ères, les paramédicaux et les autres intervenant·es.

Mardi 9h-16h

Immersion au cœur du quotidien des résident·es à travers la participation aux activités de la vie quotidienne : repas, mobilisation, accompagnement et animations selon le planning. Des échanges avec les professionnel·les permettront d'aborder les compétences attendues, les évolutions du métier et les réalités du terrain. Un temps de débriefing clôturera la journée afin de revenir sur les apprentissages et les constats de l'immersion.

Site : Centre Sainte Barbe



(Re)découvrir le métier de puériculteur·rice à la crèche **LES POMMES D'AMOUR**

PROVINCE : NAMUR

Crèche les Pommes d'amour,
Rue Pont d'Amour, 40-50,
5500 Dinant.

Dates : 15 et 16 février 2027

Code : 121002616/61182

Place(s) : 1

Plongez au cœur de l'accompagnement des enfants de 0 à 3 ans à la crèche Les Pommes d'Amour, à Dinant, et découvrez concrètement le métier de puériculteur·rice. Cette immersion vous permettra d'observer le quotidien d'une équipe pluridisciplinaire et de mieux comprendre comment elle accompagne chaque enfant dans son développement et son épanouissement, dans un environnement sécurisant et adapté à ses besoins. Vous découvrirez une approche qui veille au respect du rythme, de l'autonomie et des repères de chaque enfant, ainsi que les différentes réalités du métier au quotidien. Une expérience concrète et inspirante pour confronter vos représentations à la réalité du terrain et enrichir vos pratiques professionnelles.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 8h30 à 16h30

Accueil et présentation de l'institution, découverte des démarches administratives et des règles vestimentaires, suivis de rappels sur les concepts essentiels liés à l'accueil et à l'accompagnement des jeunes enfants. L'après-midi sera consacrée à une immersion au sein des équipes, à travers des ateliers et le suivi de professionnel·les dans leurs activités quotidiennes.

Mardi 8h30 à 16h30

Cette journée permettra de découvrir concrètement le fonctionnement d'une crèche, d'observer les pratiques professionnelles et d'échanger avec les équipes sur l'accompagnement des enfants de 0 à 3 ans.



(Re)découvrir le métier de puériculteur·rice à la crèche LE VILLAGE DES ENFANTS

PROVINCE : NAMUR

Crèche Le Village des Enfants,
Avenue Docteur Gaston Thérasse, 1,
5530 Yvoir.

Dates : 15 et 16 février 2027

Code : 121002618/61184

Place(s) : 1

Plongez au cœur de l'accompagnement des enfants de 0 à 3 ans à la crèche le Village des Enfants à Godinne et découvrez concrètement le métier de puériculteur·rice. Cette immersion vous permettra d'observer le quotidien d'une équipe pluridisciplinaire et de mieux comprendre comment elle accompagne chaque enfant dans son développement et son épanouissement, dans un environnement sécurisant et adapté à ses besoins. Vous découvrirez une approche qui veille au respect du rythme, de l'autonomie et des repères de chaque enfant, ainsi que les différentes réalités du métier au quotidien. Une expérience concrète et inspirante pour confronter vos représentations à la réalité du terrain et enrichir vos pratiques professionnelles.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 8h30 à 16h51

Accueil et présentation de l'institution, découverte des démarches administratives et des règles vestimentaires, suivis de rappels sur les concepts essentiels liés à l'accueil et à l'accompagnement des jeunes enfants. L'après-midi sera consacrée à une immersion au sein des équipes, à travers des ateliers et le suivi de professionnel·les dans leurs activités quotidiennes.

Mardi 8h30 à 16h51

Cette journée permettra de découvrir concrètement le fonctionnement d'une crèche, d'observer les pratiques professionnelles et d'échanger avec les équipes sur l'accompagnement des enfants de 0 à 3 ans.



(Re)découvrir le métier d'éducateur·trice à la crèche LE VILLAGE DES ENFANTS

PROVINCE : NAMUR

Crèche Le Village des Enfants,
Avenue Docteur Gaston Thérasse, 1,
5530 Yvoir.

Dates : 15 et 16 février 2027

Code : 121002618/61184

Place(s) : 1

Plongez au cœur de l'accompagnement éducatif au sein d'un environnement à la fois structuré et profondément humain. Cette immersion vous propose de découvrir concrètement le rôle de l'éducateur : présence au quotidien auprès des enfants, mise en place d'activités éducatives et relationnelles, et participation à l'accompagnement global dans des contextes parfois sensibles ou complexes.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 8h30 à 16h51

Accueil et présentation de l'institution, découverte des démarches administratives et des règles vestimentaires, suivis de rappels sur les concepts essentiels liés à l'accueil et à l'accompagnement des jeunes enfants.

Découverte du métier d'éducateur·rice et de ses différentes missions : création du lien avec les enfants et leur famille, soutien au développement, observation des comportements et accompagnement adapté aux besoins de chaque enfant. Les participant·es découvriront également la place de l'éducateur·rice au sein de l'équipe pluridisciplinaire et l'importance du projet individualisé dans l'accompagnement.

Mardi 8h30 à 16h51

immersion au cœur du quotidien des enfants, à travers les différentes activités et interventions éducatives. Les participant·es pourront découvrir comment les professionnel·les mobilisent la créativité, l'écoute et l'adaptation pour accompagner les enfants tout au long de leur parcours. Des échanges avec les équipes permettront également d'aborder les réalités du métier, les compétences attendues et la collaboration avec les différent·es intervenant·es. Une expérience concrète et enrichissante pour mieux appréhender le rôle de l'éducateur·rice.



(Re)découvrir le métier d'aide-soignant·e ou d'aspirant·e en nursing au **CHU NAMUR** (site de Namur)

Médecine, Chirurgie et Gériatrie

Dates : 15 et 16 février 2027

Code : 121002620/61186

Place(s) : 1-3

Brancardage

Dates : 15 et 16 février 2027

Code : 121002621/61187

Place(s) : 1

PROVINCE : NAMUR

CHU de NAMUR,
Place Louise Godin 15,
5000 Namur.

Le CHU UCL Namur dispense des soins de santé d'excellence grâce aux centres d'expertise ainsi qu'aux technologies de pointe et innovantes accessibles à tous. Cet hôpital est un acteur central dans la formation des professionnel·les de la santé. Son centre de recherche est reconnu aux niveaux national et international. Enfin, le CHU s'investit dans la société et est un relais important des politiques de soins de santé.

QUELQUES DÉTAILS ...

Service de médecine, chirurgie et gériatrie: Lundi 8h30 à 15h

Service de brancardage : Lundi 8h30 à 16h

La première journée sera consacrée à la découverte de l'environnement hospitalier et du métier d'aide-soignant·e. Après un accueil et une présentation de l'institution, les participant·e·s seront familiarisé·e·s avec les démarches administratives et vestimentaires ainsi qu'avec certains concepts essentiels en milieu hospitalier. L'après-midi sera rythmé par la participation à des ateliers et des temps d'observation auprès de différents professionnel·le·s afin de mieux comprendre leur quotidien.

Service de médecine, chirurgie et gériatrie: Mardi 6h30 à 14h36

Service de brancardage : Mardi 8h00 à 16h

La deuxième journée sera entièrement dédiée à l'immersion au sein d'un service hospitalier. Les participant·e·s pourront suivre les professionnel·le·s dans leur quotidien, observer les différentes situations rencontrées et mieux appréhender les réalités du métier d'aide-soignant·e.



(Re)découvrir le métier d'aide-soignant·e ou d'aspirant·e en nursing au CHU NAMUR (site de Dinant)

Dates : 15 et 16 février 2027

Code : 121002619/61185

Place(s) : 3

PROVINCE : NAMUR

CHU de NAMUR Site de Dinant,
Rue Saint-Jacques 501,
5500 Dinant

Le CHU UCL Namur dispense des soins de santé d'excellence grâce aux centres d'expertise ainsi qu'aux technologies de pointe et innovantes accessibles à tous. Cet hôpital est un acteur central dans la formation des professionnels de la santé. Son centre de recherche est reconnu aux niveaux national et international. Enfin, le CHU s'investit dans la société et est un relais important des politiques de soins de santé.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 8h30 à 15h

La première journée sera consacrée à la découverte de l'environnement hospitalier et du métier d'aide-soignant·e. Après un accueil et une présentation de l'institution, les participant·e·s seront familiarisé·e·s avec les démarches administratives et vestimentaires ainsi qu'avec certains concepts essentiels en milieu hospitalier. L'après-midi sera rythmé par la participation à des ateliers et des temps d'observation auprès de différents professionnel·le·s afin de mieux comprendre leur quotidien.

Mardi 7h00 à 15h

La deuxième journée sera entièrement dédiée à l'immersion au sein d'un service hospitalier. Les participant·e·s pourront suivre les professionnel·le·s dans leur quotidien, observer les différentes situations rencontrées et mieux appréhender les réalités du métier d'aide-soignant·e.

Site : <https://www.chuucldnamur.be/>



(Re)découvrir le métier d'aide-soignant·e ou d'aspirant·e en nursing au **CHU NAMUR** (site de Godinne)

Médecine, Chirurgie et Gériatrie

Dates : 15 et 16 février 2027

Code : 121002622/61188

Place(s) : 1-3

Brancardage

Dates : 15 et 16 février 2027

Code : 121002623/61189

Place(s) : 1

PROVINCE : NAMUR

CHU de NAMUR site de Godinne,
Rue Dr Gaston Therasse 1,
5530 Yvoir.

Le CHU UCL Namur dispense des soins de santé d'excellence grâce aux centres d'expertise ainsi qu'aux technologies de pointe et innovantes accessibles à tous. Cet hôpital est un acteur central dans la formation des professionnel·les de la santé. Son centre de recherche est reconnu aux niveaux national et international. Enfin, le CHU s'investit dans la société et est un relais important des politiques de soins de santé.

QUELQUES DÉTAILS ...

Service de médecine, chirurgie et gériatrie: Lundi 8h30 à 15h

Service de brancardage : Lundi 8h30 à 17h

La première journée sera consacrée à la découverte de l'environnement hospitalier et du métier d'aide-soignant·e. Après un accueil et une présentation de l'institution, les participant·es seront familiarisé·es avec les démarches administratives et vestimentaires ainsi qu'avec certains concepts essentiels en milieu hospitalier. L'après-midi sera rythmé par la participation à des ateliers et des temps d'observation auprès de différents professionnel·le·s afin de mieux comprendre leur quotidien.

Service de médecine, chirurgie et gériatrie: Mardi 7h à 15h

Service de brancardage : Mardi 8h24 à 17h

La deuxième journée sera entièrement dédiée à l'immersion au sein d'un service hospitalier. Les participant·es pourront suivre les professionnel·le·s dans leur quotidien, observer les différentes situations rencontrées et mieux appréhender les réalités du métier d'aide-soignant·e.



(Re)découvrir le métier

d'esthéticien·ne au **CHU NAMUR** (site de Godinne) & à l'espace **BULLE D'ÊTRE**

PROVINCE : NAMUR

CHU de NAMUR site de Godinne,
Rue Dr Gaston Therasse 1,
5530 Yvoir.

Espace Bulle d'être (Route 75),
Rue Saint-Jacques, 501
5500 Dinant.

Découvrez le rôle de l'esthéticien·ne dans le secteur hospitalier à travers une immersion en deux temps, au CHU UCL Namur – site de Godinne, puis au sein de la Bulle d'Être à Dinant, espace de ressourcement dédié aux patient·e·s oncologiques. Cette expérience permettra de découvrir comment les soins esthétiques peuvent contribuer au bien-être, au confort, à la dignité et à l'image de soi des patient·e·s. Les participant·e·s pourront notamment observer l'adaptation des soins à l'état de santé des patient·e·s, l'accompagnement personnalisé et la collaboration avec les équipes soignantes. Une immersion au croisement de l'esthétique, du bien-être et de l'accompagnement, qui offre un regard concret sur les spécificités du métier en milieu hospitalier.

Bon à savoir : Les adresses des deux journées sont différentes. Merci de bien vérifier les lieux prévus pour chaque journée avant l'immersion.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 8h30 à 16h

Découverte de l'environnement hospitalier à travers l'accueil, la présentation de l'institution, les démarches administratives et les concepts essentiels du milieu hospitalier. L'après-midi sera consacrée à l'observation de professionnel·le·s et aux ateliers.

Mardi 9h à 16h

Immersion au sein de la Bulle d'Être ou de l'Essentiel, avec observation des pratiques et découverte du rôle de l'esthétique dans le bien-être et l'accompagnement des patient·e·s.

Dates : 15 et 16 février 2027

Code : 121002624/61190

Place(s) : 1

BRABANT-WALLON





(Re)découvrir le métier d'électricien.ne de maintenance industrielle et de mécanicien.ne de maintenance industrielle chez EQUANS

PROVINCE : BRABANT-WALLON

Technocampus : A définir

EQUANS Belux (site de Braine),
Chaussée de Tubize 489,
1420 Braine-l'Alleud.

Dates : 18 et 19 janvier 2027

Code : 121002632/61198

Place(s) : 2-12

EQUANS, leader mondial des services multi-techniques, conçoit et fournit des solutions personnalisées pour améliorer les équipements et les processus techniques de ses clients ; un service complet allant de la conception à l'installation en passant par la maintenance et le financement des équipements.

Chez EQUANS, expertise et proximité sont les leviers pour relever, avec ses clients, les enjeux de la triple transition : énergétique, industrielle et numérique.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 10h-12h et 12h-16h

- Matinée chez Technocampus – Présentation du secteur d'activités, de l'industrie 4.0, des opportunités offertes par le CDC, et bien d'autres choses.
- Après-midi chez EQUANS : Accueil et visite de l'un de nos site Equans (bureaux, ateliers), suivis d'ateliers techniques animés par des expert·es métiers d'Equans Academy. Les participant·es découvrent les compétences clés liées à la maintenance industrielle à travers des exercices pratiques sur du matériel didactique de pointe, autour des risques rencontrés dans l'industrie.

Mardi 8h30 - 16h

Suite des ateliers techniques spécialement organisés pour l'occasion et ciblés sur les compétences indispensables au développement de nos métiers industriels liés à la mécanique et à l'automation. Réalisation d'exercices pratiques de mise en situation sur du matériel didactique de dernière génération permettant d'identifier et de limiter/éliminer les risques liés aux activités mécaniques, pneumatiques, hydrauliques et fluidiques rencontrés dans l'industrie.



(Re)découvrir le métier de technicien·ne commercial·e chez ODOO

PROVINCE : BRABANT-WALLON

ODOO,
Rue du laid Burniat 5,
1348, Louvain-la-Neuve.

Dates : 18 et 19 janvier 2027

Code : 121002633/61199

Place(s) : 2-4

Odoo est une entreprise belge spécialisée dans l'édition de logiciels ERP, proposant une suite d'applications intégrées pour répondre aux différents besoins de gestion des entreprises. En pleine croissance, Odoo se distingue par sa culture entrepreneuriale, son environnement technologique et son approche innovante. L'immersion permettra de découvrir son organisation, sa culture d'entreprise et son logiciel, avant de plonger au cœur des équipes commerciales pour explorer les métiers de la vente, les outils numériques et les réalités du terrain.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 8h30 - 16h30

La matinée sera consacrée à l'accueil et à la découverte d'Odoo, de son organisation et de son logiciel de gestion. Une activité immersive au sein du LabOdoo permettra de comprendre concrètement le fonctionnement et les principales fonctionnalités de la solution. L'après-midi, les participant·es prendront en main le logiciel à travers une étude de cas consacrée aux achats et aux ventes, dans le cadre du jeu Scale-up.

Mardi 8h30 - 16h30

La deuxième journée sera dédiée à la découverte des métiers de la vente au sein d'Odoo. Les participant·es seront plongé·es au cœur de l'équipe commerciale afin d'observer les pratiques professionnelles, de découvrir les outils utilisés au quotidien et de mieux comprendre les différentes étapes du processus de vente. Cette immersion permettra également d'échanger directement avec les professionnel·les sur leur métier et leur réalité de terrain.



(Re)découvrir le métier de technicien·ne en informatique chez ODOO

PROVINCE : BRABANT-WALLON

ODOO,
Rue du laid Burniat 5,
1348, Louvain-la-Neuve.

Dates : 18 et 19 janvier 2027

Code : 121002634/61200

Place(s) : 1

Odoo est une entreprise belge spécialisée dans l'édition de logiciels ERP, proposant une suite d'applications intégrées pour répondre aux différents besoins de gestion des entreprises. En pleine croissance, Odoo se distingue par sa culture entrepreneuriale, son environnement technologique et son approche innovante. L'immersion permettra de découvrir son organisation, sa culture d'entreprise et son logiciel, avant de plonger au cœur des équipes commerciales pour explorer les métiers de la vente, les outils numériques et les réalités du terrain.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 8h30 - 16h30

La matinée sera consacrée à l'accueil et à la découverte d'Odoo, de son organisation et de son logiciel de gestion. Une activité immersive au sein du LabOdoo permettra de comprendre concrètement le fonctionnement et les principales fonctionnalités de la solution. L'après-midi, les participant·es prendront en main le logiciel à travers une étude de cas consacrée aux achats et aux ventes, dans le cadre du jeu Scale-up.

Mardi 8h30 - 16h30

Immersion au sein de l'équipe System Administrators & IT Support pour découvrir les métiers de l'informatique, les missions quotidiennes des équipes et les outils utilisés pour assurer le bon fonctionnement des systèmes et accompagner les utilisateurs.

Site : https://www.odoo.com/fr_FR



(Re)découvrir le métier de vendeur·euse de solutions ERP chez **ODOO**

PROVINCE : BRABANT-WALLON

Odoo,
Rue du laid Burniat 5,
1348, Louvain-la-Neuve

Dates : 18 et 19 janvier 2027

Code : 121002635/61201

Place(s) : 2-4

Odoo est une entreprise belge spécialisée dans l'édition de logiciels ERP, proposant une suite d'applications intégrées pour répondre aux différents besoins de gestion des entreprises. En pleine croissance, Odoo se distingue par sa culture entrepreneuriale, son environnement technologique et son approche innovante. L'immersion permettra de découvrir son organisation, sa culture d'entreprise et son logiciel, avant de plonger au cœur des équipes commerciales pour explorer les métiers de la vente, les outils numériques et les réalités du terrain.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 8h30 - 16h30

La matinée sera consacrée à l'accueil et à la découverte d'Odoo, de son organisation et de son logiciel de gestion. Une activité immersive au sein du LabOdoo permettra de comprendre concrètement le fonctionnement et les principales fonctionnalités de la solution. L'après-midi, les participant·es prendront en main le logiciel à travers une étude de cas consacrée aux achats et aux ventes, dans le cadre du jeu Scale-up.

Mardi 8h30 - 16h30

Immersion au sein de l'équipe de ventes d'Odoo pour découvrir les métiers commerciaux, les missions quotidiennes des professionnel·les, les outils utilisés et les différentes étapes du processus de vente. Une occasion d'échanger avec les équipes et de mieux comprendre les réalités du terrain.



(Re)découvrir le métier d'assistant.e de maintenance pc-réseaux chez ODOO

PROVINCE : BRABANT-WALLON

ODOO,
Rue du laid Burniat 5,
1348, Louvain-la-Neuve.

Dates : 18 et 19 janvier 2027

Code : 121002636/61202

Place(s) : 1

Odoo est une entreprise belge spécialisée dans l'édition de logiciels ERP, proposant une suite d'applications intégrées pour répondre aux différents besoins de gestion des entreprises. En pleine croissance, Odoo se distingue par sa culture entrepreneuriale, son environnement technologique et son approche innovante. L'immersion permettra de découvrir son organisation, sa culture d'entreprise et son logiciel, avant de plonger au cœur des équipes commerciales pour explorer les métiers de la vente, les outils numériques et les réalités du terrain.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 8h30 - 16h30

La matinée sera consacrée à l'accueil et à la découverte d'Odoo, de son organisation et de son logiciel de gestion. Une activité immersive au sein du LabOdoo permettra de comprendre concrètement le fonctionnement et les principales fonctionnalités de la solution. L'après-midi, les participant·es prendront en main le logiciel à travers une étude de cas consacrée aux achats et aux ventes, dans le cadre du jeu Scale-up.

Mardi 8h30 - 16h30

Immersion au sein de l'équipe System Administrators & IT Support pour découvrir les métiers de l'informatique, les missions quotidiennes des équipes et les outils utilisés pour assurer le bon fonctionnement des systèmes et accompagner les utilisateurs.

Site : https://www.odoo.com/fr_FR



(Re)découvrir les métiers de la grande distribution chez **CARREFOUR**

PROVINCE : BRABANT WALLON

Carrefour Mont Saint Jean,
Chaussée de Charleroi,
1410 Waterloo.

Dates : 18 et 19 janvier 2027

Code : 121002640/64833

Place(s) : 5-10

Envie de découvrir les coulisses d'un géant de la distribution ? Avec Carrefour Belgium, plongez dans un univers dynamique où logistique, gestion, relation client et innovation cohabitent au quotidien. Rattachée au Groupe Carrefour, Carrefour Belgium emploie plus de 11.500 collaborateur·rice·s et constitue un acteur clé du secteur de la grande distribution en Belgique. L'entreprise déploie un vaste réseau de 748 magasins à travers le pays, déclinés en trois formats complémentaires : hyper, market et express. Chaque point de vente vise à offrir une expérience client de qualité et un large éventail de produits et de services, en s'adaptant aux besoins et habitudes de consommation.

Carrefour Belgium investit activement dans la digitalisation, la logistique durable et la formation continue, et s'inscrit dans une démarche de responsabilité sociétale en collaboration avec ses partenaires, fournisseurs et équipes sur le terrain.

Bon à savoir : les métiers concernés sont les suivants : métiers du frais, métiers du sec, métiers du non-alimentaire et artisan·e boucher·ère-charcutier·ère.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 7h à 15h

Présentation de l'entreprise et du secteur de la grande distribution.

Mardi 7h à 15h

Immersion : les participant·e·s seront familiarisé.e.s avec les différents aspects des métiers de mise en rayon et de vente selon les principes de présentation et de rotation tel que la société le souhaite :

- mise en pratique des différentes procédures en vigueur
- préparation de produits
- accompagnement (si possible) du/de la directeur·rice du magasin dans ses tâches.

BRUXELLES





(Re)découvrir les métiers de la grande distribution chez **CARREFOUR**

PROVINCE : BRUXELLES

Carrefour de Kraainem,
Avenue de Wezembeek 114,
1950 Kraainem.

Dates : 15 et 16 mars 2027

Code : 121002640/64835

Place(s) : 5-10

Envie de découvrir les coulisses d'un géant de la distribution ? Avec Carrefour Belgium, plongez dans un univers dynamique où logistique, gestion, relation client et innovation cohabitent au quotidien. Rattachée au Groupe Carrefour, Carrefour Belgium emploie plus de 11.500 collaborateur·rice·s et constitue un acteur clé du secteur de la grande distribution en Belgique. L'entreprise déploie un vaste réseau de 748 magasins à travers le pays, déclinés en trois formats complémentaires : hyper, market et express. Chaque point de vente vise à offrir une expérience client de qualité et un large éventail de produits et de services, en s'adaptant aux besoins et habitudes de consommation.

Carrefour Belgium investit activement dans la digitalisation, la logistique durable et la formation continue, et s'inscrit dans une démarche de responsabilité sociétale en collaboration avec ses partenaires, fournisseurs et équipes sur le terrain.

Bon à savoir : les métiers concernés sont les suivants : métiers du frais, métiers du sec, métiers du non-alimentaire et artisan·e boucher·ère-charcutier·ère.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 7h à 15h

Présentation de l'entreprise et du secteur de la grande distribution.

Mardi 7h à 15h

Immersion : les participant·e·s seront familiarisé.e.s avec les différents aspects des métiers de mise en rayon et de vente selon les principes de présentation et de rotation tel que la société le souhaite :

- mise en pratique des différentes procédures en vigueur
- préparation de produits
- accompagnement (si possible) du/de la directeur·rice du magasin dans ses tâches.



(Re)découvrir les métiers de coffreur·se chez **BESIX**

Dates : 15 et 16 mars 2027

Code : 121002603/61167

Place(s) : 8-12

REGION : BRUXELLES

BESIX,
Avenue des Communautés 100,
1200 Bruxelles.

Actif depuis 1909, le Groupe BESIX est devenu une entreprise multidisciplinaire occupant une position phare sur ses marchés d'activités : construction, promotion immobilière et concessions. BESIX Contracting est spécialisée dans la réalisation d'ouvrages de construction infrastructurels et maritimes qui se distinguent souvent par leur complexité. Au Benelux et en France, le Groupe est représenté en force par les filiales régionales BESIX Infra, Vanhout, Wust, Jacques Delens et Lux TP, garantes d'une approche locale. En collaboration avec les entités Franki Foundations, Socogetra, BESIX Environment et BESIX Unitec, le Groupe propose des solutions de niche spécialisées telles que les fondations profondes, la géo-ingénierie, les travaux routiers, le traitement de l'eau ainsi que la pose de câbles et conduites.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 9h à 16h

- Matin : Matinée organisée par CONSTRUCTIV directement chez BESIX. Constructiv est un organisme sectoriel de référence pour la formation, les compétences et l'insertion dans le secteur de la construction.
- Après-midi : Discussions sur les aspects RH / QHSE / Les héros de la Construction

Mardi 9h30 à 15h

Immersion dans le quotidien des professionnel.le.s sur chantier(s).

Site : <https://www.besix.com>



(Re)découvrir le métier de technicien·ne électromécanicien·ne chez INFRABEL

REGION : BRUXELLES

Infrabel Academy,
Rue Dubois-Thorn 50,
1080 Molenbeek-Saint-Jean.

Infrabel Production Plant,
Rue du pré aux oies 301,
1130 Bruxelles (Haren).

Dates : 30 nov. et 01 décembre 2026

Code : 121002615/61180

Place(s) : 2-4

Dates : 15 et 16 mars 2027

Code : 121002615/61181

Place(s) : 2-4

Infrabel est le gestionnaire d'infrastructure ferroviaire en Belgique. Notre réseau ferroviaire relie les villes, les communes ainsi que les pôles intermodaux et industriels tout en étant ancré dans le tissu social et économique de toute la Belgique. C'est un atout que nous souhaitons mettre au service de la société dans nos différents rôles. Notre objectif, pour les années à venir, est d'assurer une circulation fluide et durable des personnes et des marchandises. Comment allons-nous faire ? En nous concentrant sur l'accélération du transfert modal en constituant l'épine dorsale de la mobilité de demain, de manière proactive. Mais aussi en travaillant sur notre impact direct sur la transition énergétique, l'économie, l'environnement et la société dans son ensemble.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 9h30 - 15h à Infrabel Academy

- Présentation d'INFRABEL et du centre de formation
- Découverte des métiers spécifiques au secteur ferroviaire et des parcours de formation des technicien·ne·s.
- Décryptage des offres d'emploi, exploration des possibilités de stages ou de collaboration

Mardi 9h-16h, à l'Infrabel Production Plant

Les participant.e.s intégreront une équipe de technicien.ne.s d'INFRABEL et auront l'occasion de visiter, s'immerger dans : des ateliers de production et de reconditionnement d'appareillages électromécaniques ferroviaires, une chaîne de production de longs rails soudés et dans le centre de maintenances des trains techniques d'Infrabel.

LUXEMBOURG



(Re)découvrir les métiers

L'ORÉAL d'électricien·ne et de mécanicien·ne de maintenance industrielle chez L'OREAL

PROVINCE : LUXEMBOURG

l'Oréal Libramont,
Route de St-Hubert - z.i. 1,
6800 Recogne

Dates : 22 et 23 mars 2027

Code : 121002608/61172

Place(s) : 1-2

Quels types de machines trouve-t-on dans l'industrie cosmétique ? Quelles sont les principales missions d'un.e technicien.ne de maintenance chez L'Oréal Libramont ?

Envie de voir comment sont conditionnés nos produits cosmétiques ? Venez vous immerger dans nos unités de production afin de :

- comprendre l'organisation d'un service de maintenance industrielle
- découvrir le quotidien d'un.ne technicien.ne de conditionnement
- comprendre l'importance de ce métier dans notre industrie
- appréhender les challenges de nos équipes.

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 9h - 16h30

- **Matin** : Formation sécurité & qualité/hygiène, environnement & performance et visite de l'usine.
- **Après-midi** : présentation du département & immersion en production (vis ma vie avec un.e technicien.e de conditionnement, explication sur les maintenances réalisées, les enjeux du métier, intervention sur les pannes, ...).

Mardi 9h - 16h30

Suite de l'immersion en production.

Site : <https://www.loreal.com>

(Re)découvrir les métiers de **L'ORÉAL** technicien.ne chimiste chez L'OREAL

Dates : 22 et 23 mars 2027

Code : 121002609/61173

Place(s) : 1-2

PROVINCE : LUXEMBOURG

l'Oréal Libramont,
Route de St-Hubert - z.i. 1,
6800 Recogne.

Comment garantit-on la qualité des produits cosmétiques ?

Quels sont les contrôles réalisés en production et au laboratoire ?

Envie de savoir comment on contrôle le pouvoir tinctorial d'une coloration pour cheveux ?

Venez faire une immersion dans notre laboratoire, nous vous proposons de :

- comprendre l'organisation d'un laboratoire industriel de contrôle de la qualité
- découvrir les tests spécifiques réalisés sur nos produits
- comprendre le processus de décision de mise à disposition des produits pour nos clients
- appréhender les challenges de nos équipes
- rencontrer une équipe de laborantins motivés et expérimentés, ...

QUELQUES DÉTAILS ...

Lundi 9h - 16h30

- Matin : Formation sécurité & formation qualité/hygiène, environnement & performance et visite usine
- Après-midi : Présentation du département & immersion au laboratoire (découverte contrôle articles de conditionnement, matières premières, formules et produits finis)

Mardi 9h - 16h30

- Matin : immersion au laboratoire (dont participation au rituel d'animation de l'équipe le matin)
- Après-midi : immersion au laboratoire.

Site : <https://www.loreal.com>

Une question ?

**Pour toute information complémentaire
concernant le projet Entr'apprendre, contactez :**

Valentine Matuk

Responsable du projet Entr'apprendre

Fondation pour l'Enseignement

valentine.matuk@fondation-enseignement.be



ENTR'APPRENDRE

IMMERSION EN ENTREPRISE POUR ENSEIGNANT·E·S



Avec le soutien de la

