



26 avril 2013

communiqué de presse

Enseignement en Région de Bruxelles-capitale

Portes ouvertes du CERIA

L'enseignement qualifiant, du diplôme à l'emploi

Ce samedi 27 avril, à l'occasion de la journée de l'enseignement qualifiant, le campus du CERIA (Centre d'Enseignement et de Recherches des Industries Alimentaires et chimiques) ouvre ses portes. Une opportunité de visiter les six instituts d'enseignement secondaire, supérieur et de promotion sociale formant notamment aux métiers de bouche, scientifiques, de l'environnement et de l'éducation à travers 5 parcours thématiques. Les futurs élèves pourront découvrir les attraits et les spécificités des différentes filières et s'informer sur des métiers d'avenir.

Avec ses 20 hectares, le CERIA est le deuxième plus grand campus en Région bruxelloise en termes de superficie et compte 6000 élèves. Il propose des formations techniques de qualification et/ou professionnelles pouvant déboucher directement sur un emploi (dans l'Horeca notamment). Malgré une augmentation du chômage chez les jeunes Bruxellois (le taux de chômage des jeunes s'élève à 32 % en décembre 2012, en hausse de 0,7 % par rapport à l'année passée), il subsiste une importante pénurie de main d'œuvre qualifiée.

C'est pourquoi, depuis plusieurs années, la Commission communautaire française (Cocof) s'efforce de revaloriser ce type d'enseignement et ce, en dépit d'un budget étreint. De nombreux investissements ont eu lieu dans l'ensemble des sections, entre autres : construction de nouveaux ateliers de formation HORECA aux normes les plus strictes, investissement dans du matériel de pointe, orientation des différentes filières vers les métiers verts - Alimentation durable, Toitures vertes -, nouvelles formations (élagueur-grimpeur, formation unique en Région bruxelloise par exemple).

En tant que Ministre de l'Enseignement de la Cocof, Christos Doulkeridis a pris le parti depuis le début de la législature de faire de l'enseignement qualifiant un choix positif et une filière d'excellence.

«Etant donné l'augmentation permanente des exigences du marché de l'emploi en termes de qualification, il était nécessaire de mettre à disposition des élèves du matériel de pointe et des formations adaptées aux besoins du secteur. La création de nouvelles sections répond également aux nécessités du marché de l'emploi bruxellois», a souligné Christos Doulkeridis.

5 circuits pour découvrir l'enseignement qualifiant

De nombreuses et diverses formations sont dispensées au CERIA : boulangerie pâtisserie, boucherie, architecture de jardin, horticulture, brasserie, tourisme... Il existe en effet un potentiel immense pour les jeunes qui souhaitent trouver un emploi à l'issue de leurs études.

Christos Doulkeridis



Secrétaire d'Etat en charge du Logement et du Siamu
Ministre-Président du Gouvernement francophone bruxellois (COCOF)
en charge du Tourisme, de l'Enseignement et du Budget

Staatssecretaris belast met Huisvesting en Dienst voor Brandbestrijding
en Dringende Medische Hulp
Minister-President van de Brusselse Franstalige Regering (COCOF)
belast met Onderwijs, Toerisme en Budget

Boulevard du Régent 21-23 Regentlaan // BRUXELLES 1000 BRUSSEL
www.doulkeridis.be

Lors de ses portes ouvertes, le campus d'Anderlecht permettra de mettre en avant sa richesse au niveau de l'enseignement qualifiant à travers cinq différents parcours : un circuit Alimentation et Tourisme, un circuit Enseignement - Education - formation, un circuit Sciences et Images, un circuit Ville et Environnement et un circuit Société et Entreprise.

« Il est important de faire connaître les différentes possibilités offertes par l'enseignement qualifiant en Région bruxelloise et j'espère que la découverte du campus du CERIA et de ses différentes formations suscitera de nouvelles vocations. Votre avenir est ici ! », a relevé Christos Doulkeridis.

Samedi 27 avril 2013, de 10h à 17h
Campus du CERIA
Avenue Emile Gryson, 1
1070 Anderlecht
Métro | Station CERIA | Bus 75

ACCUEIL, RESTAURATION ET ORIENTATION

BAT. 2 | Prépa
INSTITUTS ET INSTITUTIONS DE L'ENSEIGNEMENT DE LA COMMISSION COMMUNAUTAIRE FRANÇAISE
 > Stands d'informations sur les études et les activités des différents Instituts
 > Stand d'orientation avec des animations sur le thème de l'orientation scolaire

BAT. 3 | Halte garderie

INSTITUT EMILE GRYZON
 > Pour les petits : activités pour les petits et grimage
 > Pour les plus grands : activités sportives et démonstration de self défense

BAT. 3 | Petite Restauration
 > Rafraîchissements et dégustation de nombreux produits artisanaux

BAT. 5 | Restauration rapide chaude

BAT. 18
 > Vente de produits issus des ateliers culinaires

PISCINE
 > Initiation à la plongée sous-marine

BAT. 4A | Bibliothèque
 > De 10 h à 14 h - Visites guidées

Navette gratuite 11h/12h/13h/14h/15h vers l'Institut Redouté-Peiffer
 Avenue Marquis Renard, 1 - 1070 Bruxelles pour découvrir les sections Education physique, Sport-études football, Horticulture, Vente, Gestion TPE.

5 CIRCUITS POUR GUIDER VOTRE PARCOURS

CIRCUIT SCIENCES & IMAGES

BAT. 4B | Local 053
INSTITUT REDOUTÉ-PEIFFER
 > Présentation du métier d'assistant en pharmacie

BAT. 4B | Local 057
INSTITUT REDOUTÉ-PEIFFER
 > Laboratoire de pharmacie - Soins et santé

BAT. 4B | Local 098
INSTITUT REDOUTÉ-PEIFFER
 > Laboratoire de chimie - Chimie et boissons

BAT. 4B | Local 040
INSTITUT REDOUTÉ-PEIFFER
 > Laboratoire de chimie - Chimie amusante

BAT. 4B | RDC et 1^{er} étage
INSTITUT ROGER LAMBION
 > Information sur les études - Assistant pharmacie
 > Bachelier en chimie - Finalité Biotechnologie

BAT. 4B | 1^{er} étage
INSTITUT REDOUTÉ-PEIFFER
 > Laboratoire photos

BAT. 7 | Local A1
HAUTE ECOLE LUCIA DE BROUCKÈRE
 > Electronique médicale
 > Informations sur les études

BAT. 10 | RDC et 1^{er} étage
HAUTE ECOLE LUCIA DE BROUCKÈRE
 Ingénieur industriel
 > Informations générales au secrétariat

SECTION PEINTURE ET VERNIS
 > Informations générales au secrétariat
 > Présentation de la filière et démonstration en labo

SECTION BRASSERIE
 > Démonstration et dégustation de la MeuriSenne

CHIMIE ANALYTIQUE

CHIMIE GÉNÉRALE

CHIMIE PHYSIQUE ET CATALYSE
 > Visite des laboratoires

CHIMIE ORGANIQUE
 > Visite du laboratoire et expérience de chimiluminescence

ANALYSE SENSORIELLE
 > Goûts et arômes

SUBSTANCES NATURELLES ET BIOCHIMIE
 > Visite des laboratoires

SCIENCES ET TECHNOLOGIES ALIMENTAIRES
 > L'ingénierie gastronomique

PHYSIQUE ÉLECTRICITÉ ET MATHÉMATIQUES
 > Activité : le magnétisme en action : moteur et lévitation magnétique

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE
 Emile Gryson et Redouté-Peiffer

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE
 Roger Lambion et Roger Guilbert

ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
 Haute Ecole Lucia de Brouckère

CIRCUIT ENSEIGNEMENT, EDUCATION ET FORMATION

BAT. 7 | Local A1
HAUTE ECOLE LUCIA DE BROUCKÈRE
 > Informations sur les études - Normale primaire

BAT. 4C | Local 607
INSTITUT ROGER LAMBION
 > Ateliers pratiques animés par les étudiants du bachelier en Insertion socioprofessionnelle
 > Tables de l'emploi avec l'Institut Roger Lambion

BAT. 4C | Local 612
INSTITUT ROGER LAMBION
 Ateliers de détermination professionnelle
 > Comment construire son projet professionnel

BAT. 4B | Local 201
INSTITUT ROGER LAMBION
 Informations Gestion (Accès à la profession)

BAT. 4C | Local 201
INSTITUT ROGER LAMBION
 Informations Gestion (Accès à la profession)

BAT. 4C | Local 201
INSTITUT ROGER LAMBION
 Informations Gestion (Accès à la profession)

BAT. 4C | Local 112
INSTITUT ROGER LAMBION
 Complément CESS
 > Présentation de la section par les étudiants

BAT. 4C | Local 202
INSTITUT ROGER LAMBION
 Certificat d'aptitudes pédagogiques
 > Pratique de communication
 > Typodrame de la Comma dell'arte

BAT. 4C | RDC et 1^{er} étage
INSTITUT ROGER LAMBION
 Ateliers créatifs - Ralphy pédagogique

CIRCUIT ALIMENTATION ET TOURISME

BAT. 4 C | Local 607
HAUTE ECOLE LUCIA DE BROUCKÈRE
 > Informations sur les sections Diététique, Gestion hôtelière, Tourisme, sur la mobilité étudiante et la Haute Ecole Lucia de Brouckère
 > Présentation du CERIA (Centre d'Information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaire) - Activité sur l'étiquetage alimentaire

BAT. 4C | 5^{ème} étage
HAUTE ECOLE LUCIA DE BROUCKÈRE
 > Démonstration d'œnologie et « autres boissons »

BAT. 4B | RDC et 1^{er} étage
INSTITUT ROGER LAMBION
 > Sections boulangerie/pâtisserie, boucherie/charcuterie, fromagerie, hôtellerie, aide polyvalent en collectivité et guide touristique et régional
 > Nombreuses dégustations et démonstrations
 > Informations sur le Centre de Validation des Compétences (Boulangerie et pâtisserie)

BAT. 8 | Jardin d'Alimentation Restaurant « La Rotonde »
INSTITUT EMILE GRYZON
 > Démonstrations et dégustations
 > Espace professionnels et associations

BAT. 10
SECTION BRASSERIE
 > Démonstration et dégustation de la MeuriSenne

ANALYSE SENSORIELLE
 > Goûts et arômes

SCIENCES ET TECHNOLOGIES ALIMENTAIRES
 > L'ingénierie gastronomique

BAT. 18
INSTITUT EMILE GRYZON
 > Démonstrations et informations concernant les techniques de cuisine actuelles
 > Vente de produits issus de ateliers de cuisine

CIRCUIT VILLE ET ENVIRONNEMENT

Entrée du BAT. 4B
INSTITUT REDOUTÉ-PEIFFER
 > Démonstration d'élagage
 > Affûtage et entretien des outils horticoles

BAT. 3 | Cour de récréation
INSTITUT EMILE GRYZON
 > Démonstration de la brigade canine

BAT. 4C | Local 607
HAUTE ECOLE LUCIA DE BROUCKÈRE
 Architecture des jardins et du paysage, Gestion de l'environnement urbain
 > Informations générales sur les études

BAT. 4C | Local 611
HAUTE ECOLE LUCIA DE BROUCKÈRE
 > Exposition « Campus 2030 »

CIRCUIT SOCIÉTÉ ET ENTREPRISE

BAT. 4C | Local 101
HAUTE ECOLE LUCIA DE BROUCKÈRE
 Droit, marketing
 > Informations sur les sections

BAT. 4C | Local 607
HAUTE ECOLE LUCIA DE BROUCKÈRE
 Relations publiques
 > Informations sur les études

BAT. 7 | Local A1
HAUTE ECOLE LUCIA DE BROUCKÈRE
 Comptabilité
 > Informations sur les études

www.ceria.be

enseignement
 BRUXELLES

Méline Baronian
 Attachée de presse & RP //
 Persattaché & Belast met Public Relations
 mbaronian@doulkeridis.irisnet.be
 T +32 2 506 33 52
 M +32 477 558 332

Sophie Dupont
 Porte-Parole, Responsable communication
 Woodmaster,
 Communicatieverantwoordelijke
 sdupont@doulkeridis.irisnet.be
 T +32 2 506 33 27
 M +32 479 13 92 10

Boulevard du Régent 21-23 Regentlaan
 BRUXELLES 1000 BRUSSEL