



# Dossier de presse

## Petit-déjeuner de presse

Jeudi 02 juillet 2015 à 9h00

BIP

### CONTACTS PRESSE

Pauline LORBAT, Cabinet Gosuin, [plorbat@gov.brussels](mailto:plorbat@gov.brussels), 0485 89 47 45

Aurore DIERICK, Cabinet Laanan, [adierick@gov.brussels](mailto:adierick@gov.brussels), 0477 89 53 86

Virginie DE BREUCK, efp, [v.debreuck@efp-bxl.be](mailto:v.debreuck@efp-bxl.be), 0472 69 14 41

# Déroulement

---

Le Ministre Didier Gosuin, en collaboration avec l'efp, centre de formation en alternance à Bruxelles, vous invite à un petit-déjeuner de presse ce jeudi 02 juillet 2015 au BIP en présence des Membres du Gouvernement francophone bruxellois afin de vous présenter les grandes orientations de la formation en alternance pour Bruxelles et de rencontrer le lauréat du Trophée Jean-Marie Wanet, récompensant le Meilleur-Jeune Boulanger-Pâtissier de Belgique francophone et germanophone, accompagné de son patron-formateur.

Au programme de la matinée :

- Prise de parole de **Fadila LAANAN**, Ministre-Présidente de la Commission communautaire française
- Prise de parole de **Didier Gosuin**, Ministre de la Formation professionnelle à Bruxelles
- Prise de parole de **Vincent Giroul**, Directeur de l'efp
- Prise de parole du patron formateur (**Sergio Dias**) et du jeune (**Vassili Katsiaras**)

# La formation en alternance, filière d'excellence

---

Depuis la visite royale en Allemagne pour étudier le système d'éducation duale, la formation en alternance a le vent en poupe. Intégrée dans toutes les déclarations politiques, elle est résolument un des dispositifs à développer pour lutter contre le chômage des jeunes.

L'alternance est une méthode pédagogique qui a pour but l'apprentissage d'un métier par une articulation constante entre la formation en entreprise et la formation en centre de formation. C'est la complémentarité de ces programmes qui constitue le succès de la méthode. En 2014, les opérateurs d'alternance francophones à Bruxelles formaient près de 6.700 personnes.

Cette pédagogie répond à un réel besoin car elle permet de rencontrer les attentes des candidats qui préfèrent se former en situation de travail et facilite l'intégration socioprofessionnelle d'un plus grand nombre de jeunes.

La formation en alternance offre de nombreux atouts et permet de :

- Apprendre un métier avec des professionnels actifs dans leur secteur. Tous les formateurs pratiquent leur discipline et transmettent aux jeunes les techniques les plus actuelles.
- Etre immergé dans une entreprise et rencontrer des professionnels du métier mais aussi apprendre sur le terrain et en tirer un maximum d'expérience.

## **Efficacité de la formation en alternance**

La formation en alternance représente de nos jours une des voies par excellence qui débouche sur un métier : elle facilite la transition des jeunes de l'école au monde du travail, permet une première expérience professionnelle et offre de multiples contacts avec des professionnels du secteur.

79% des personnes qui ont suivi une formation de chef d'entreprise se trouvent à l'emploi. C'est le cas de 60% des apprentis.

L'importance de la formation en alternance est reconnue au niveau éducatif, d'une part, car elle aiderait à diminuer le décrochage scolaire, et au niveau de l'insertion sur le marché de l'emploi, d'autre part, car elle contribuerait à la réduction du taux de chômage des jeunes.

## Vassili KATSIARAS – Meilleur Jeune Boulanger-Pâtissier de Belgique francophone et germanophone

---

Parmi les 6.700 personnes formées par les divers opérateurs d’alternance francophones à Bruxelles, **Vassili KATSIARAS**, un jeune de 22 ans, a fait le choix de l’alternance. Issu d’une famille de Boulanger-Pâtissier, il a baigné dans ce domaine depuis son plus jeune âge et a toujours su qu’il voulait suivre ce chemin et faire perdurer la tradition familiale. Dès l’âge de 13 ans, il a commencé sa formation professionnelle en boulangerie-pâtisserie. Par la suite, il a décidé de s’inscrire à l’efp en apprentissage.

L’**efp**, centre de formation en alternance des classes moyennes en Région bruxelloise, propose une large palette de formations, en apprentissage (dès 15 ans), en chef d’entreprise (dès 18 ans). L’efp accueille chaque année près de **900 apprentis** et **5000 candidats chefs d’entreprise** qui exerceront leurs talents dans **plus de 70 métiers** dans des secteurs divers tels que l’alimentation, la mécanique, l’art, le bien-être, les métiers dits de services...

Vassili poursuivra par après sa formation à l’efp en chef d’entreprise. 2015, grâce au premier prix du **Trophée Jean-Marie Wanet**, est pour ce jeune la consécration de plusieurs années de travail acharné, de volonté d’apprendre et d’engagement personnel.

Ce concours organisé tous les ans par Altis et la Fédération des Boulangers-Pâtissiers a pour but d’élire le **Meilleur Jeune Boulanger-Pâtissier de Belgique**. C’est avec fierté que Vassili KATSIARAS a remporté cette année la médaille d’or.

# VASSILI KATSIARAS

Boulangier-Pâtissier

0491/52.50.57

[KatsiarasVassili@hotmail.fr](mailto:KatsiarasVassili@hotmail.fr)

25/09/1992

Permis B

## QUALITES

- Courageux
- Sérieux
- Ponctuel
- Curieux d'apprendre
- Flexible

**CONCOURS** Médaille d'or du Trophée Wanet 2015 – meilleur Jeune Boulangier-Pâtissier de Belgique francophone et germanophone

## EXPERIENCES

- Boulangerie Dias BVBA – Kerkstraat 28, 1800 Vilvoorde  
**Chef Boulangier-Pâtissier (sept 2013 – aujourd'hui)**
- Bakkerij Simoens SPRL – Chaussée de Vilvoorde 6, 1020 Bruxelles  
**Pâtissier (nov 2012 – juillet 2013)**
- Boulangerie Sinte Mette – Kerkstraat 28, 1800 Vilvoorde  
**Apprenti et stagiaire Boulangier-Pâtissier (août 2010 – juin 2012)**
- Boulangerie Rossels – Rue Gabriel Petit 6, 1080 Molenbeek Saint-Jean  
**Apprenti Boulangier-Pâtissier (sept 2009 – août 2010)**
- Boulangerie Rynedyck – Rue du Busson 18, 5580 Buissonville  
**Stagiaire Boulangier-Pâtissier (avril 2009)**

## CURSUS

- efp Bruxelles (2014-2015)  
**1<sup>ère</sup> année chef d'entreprise en Boulangerie-Pâtisserie**
- IFAPME La Louvière (2011-2012)  
**1<sup>ère</sup> année chef d'entreprise en Boulangerie-Pâtisserie**
- efp (2009-2011)  
**2<sup>ième</sup> et 3<sup>ième</sup> année d'apprentissage en Boulangerie-Pâtisserie**
  - **Diplôme : certificat d'apprentissage**
- ITCA (2005-2009)  
**2<sup>ième</sup> à 5<sup>ième</sup> année professionnelle en Boulangerie-Pâtisserie**
- Institut Sainte-Anne de Gosselies (2004-2005)  
**1<sup>ère</sup> année générale**

## CENTRES D'INTERETS

Football, actualité, pâtisserie, travail du masepain