

L'ITCA...

Une longue histoire

L'Institut des Techniques et des Commerces Agro-alimentaires est le fruit d'une longue mutation de l'enseignement dans ce secteur.

A l'origine, en 1953, à Namur, la première Ecole Professionnelle de Boucherie-Charcuterie est fondée par M. VERBEELEN, boucher de formation et soucieux de vouloir transmettre des connaissances et un savoir-faire aux jeunes.

En 1961, cette école privée est reconnue et subventionnée par l'Etat et devient l'Ecole Professionnelle de l'Etat, sise rue Saint Nicolas à Namur.

En 1963, l'école emménage Boulevard Gauchy à Namur, propose une formation en 5 années d'études, section A3 ou A4 et s'appelle l'Institut d'Enseignement Technique de Boucherie-Charcuterie de l'Etat.

De 1982 à 1988, l'offre d'enseignement s'élargit :

- Mise en place des filières technique et professionnelle en 6 années d'études,
- Ouverture de l'option Boulangerie-Pâtisserie,
- Installation des cours généraux sur le site de Suarlée.

L'école devient alors l'ITCAa, l'Institut Technique des Commerces Agro-alimentaires.

En 1991, l'ITCA diversifie sa forme d'enseignement et se dote d'un CEFA, Centre d'Education et de Formation en Alternance. Cette forme d'enseignement alterne 2 jours de cours à l'école avec 3 jours de formation en entreprise. (voir infra, « Une alternance à l'enseignement de plein exercice : le CEFA)

En 1992, l'ITCA quitte définitivement le centre de Namur et s'installe dans les tous nouveaux bâtiments et ateliers construits sur le campus de Suarlée.

En 2001, pour compléter le panel d'offre de formation en agro-alimentaire, l'ITCA ouvre ses portes aux Techniques Sciences et Techniciens des Industries Agro-alimentaires.

Aujourd'hui, dans un cadre de verdure, loin du bruit de la ville et de ses tentations, l'ITCA est une école prônant des valeurs humaines et professionnelles, attrayante et de renommée internationale qui offre aux jeunes un enseignement qualifiant formant aux métiers liés à l'agro-alimentaire.

L'ITCA partage l'occupation du campus de Suarlée avec l'IACF, l'Internat Autonome de la Communauté Française qui accueille des garçons.

L'avenir, se construit autour d'une recherche quotidienne d'amélioration pour maintenir le label de qualité reconnu aux artisans qui sont formés à l'ITCA. Le pôle d'excellence des « Métiers de bouche » passe, sans nul doute, par une adaptation continue des outils de production et de formation et par la valorisation du travail des élèves. La politique d'incessante remise en question et le souci constant de compétitivité est la base de travail de l'ITCA, établissement coté à la pointe du progrès technologique, bénéficiant d'un agrément aux normes d'hygiène européennes.

L'ITCA...

Une image

Dans son cadre organisationnel, l'ITCA, grâce à son esprit d'ouverture, diffuse une image qui prône l'information, l'innovation et la démonstration d'un panel non exhaustif de compétences dans le domaine agro-alimentaire.

Les choix opérés et les ressources mises en œuvre contribuent à la promotion d'une image personnelle et sociale positive et valorisée de nos élèves.

Le professionnalisme de l'équipe pédagogique, la collaboration des acteurs extérieurs et la volonté des élèves à acquérir et faire valoir des compétences hors paire contribuent à faire de l'ITCA **la référence** dans le secteur de la formation agro-alimentaire.

L'offre à la pointe du progrès et l'utilisation optimale des outils de formation mis à la disposition des élèves leur permettent d'acquérir un savoir et un savoir-faire d'excellence.

Afin de maintenir son label de qualité et de rester le fleuron de l'enseignement agro-alimentaire de la Communauté Française, l'ensemble de l'équipe éducative s'engage à :

- promouvoir tout particulièrement le respect de l'environnement et des législations en vigueur en matière de sécurité et d'hygiène,
- améliorer au mieux le cadre de travail,
- mettre en place une pédagogie en totale adéquation avec les besoins du secteur.

L'ITCA...

Une alternative à l'enseignement de plein exercice :



Le CEFA est une richesse supplémentaire pour l'ITCA qui peut ainsi offrir à ses étudiants la possibilité de poursuivre une formation qualifiante lorsque ceux-ci désirent entrer plus vite dans le monde du travail ou si l'enseignement à temps plein ne leur convient plus pour l'une ou l'autre raison.

L'offre de formation est plus diversifiée étant donné la collaboration avec d'autres établissements coopérants :

- les formations de Bouchers et de Boulangers se donnent sur le campus de l'ITCA à Suarlée,
- les formations de Restaurateurs et de Vendeurs se donnent sur le site du CEFOR à Namur,
- la formation de Coiffeurs se donne à l'ITCF Henri MAUS de Namur.

Toutes les valeurs prônées au plein exercice ainsi que toutes les clés de la réussite qui y sont mises en exergue sont en totale cohérence avec la philosophie de l'alternance.

CEFA et Enseignement de Plein Exercice...,
Deux structures pour les mêmes valeurs et les mêmes clés de la réussite !

L'ITCA...

Des valeurs

Toute l'équipe pédagogique s'emploie à valoriser et positiver les comportements personnels et sociaux de chaque élève au sein d'une organisation structurée :

1. L'épanouissement personnel et professionnel de chacun dans la confiance mutuelle.
Sur le terrain :
 - * Qualification par épreuve intégrée avec appel à des professionnels pour composer le jury,
 - * Aménagement d'un local spécifique pour les élèves de classes terminales afin qu'ils puissent apprendre à gérer un espace socioprofessionnel tout en respectant les lignes de force délimitées par un cadre organisationnel prédéfini,
 -
2. Le respect de tous, de toute chose et du cadre du travail dans la rigueur et la discipline.
Sur le terrain :
 - * Le Règlement d'Ordre intérieur (ROI) et le Règlement d'Atelier (RA), actualisés chaque année et fournis à tous les élèves servent de référents pour l'ensemble de l'équipe éducative,
 - * Un contrat individuel est proposé aux élèves en difficulté scolaire,
 - * Certaines démarches sont proposées dans le cadre d'une culture citoyenne avec respect de l'environnement, propreté (tri sélectif des déchets, respect de l'interdiction de fumer sur le campus, aménagement des espaces verts,.....),
 - * Responsabilisation face aux normes de sécurité et d'hygiène légales (HACCP, AFSCA...) afin de fournir aux consommateurs des produits irréprochables, sans effets néfastes sur la santé (voir infra, clé 7),
 -

Remarque : certaines sanctions sont orientées sous forme de travaux d'intérêt général visant à contribuer à l'amélioration du cadre de travail : propreté, hygiène et sécurité.)
3. La qualité de l'apprentissage dans un souci d'efficacité et d'excellence.
Sur le terrain :
 - * Application de la pédagogie différenciée ou par projets s'il y a des regroupements de cours ou de classes,
 - * Enseignement par modules pour les classes de 7P qui sont fréquentées par des élèves ayant des cursus parfois très différents les uns des autres,
 - * Adaptation d'horaire, examens en période de production creuse (janvier et juin),
 - * Parrainage DS/DI : des élèves du supérieur aident ponctuellement des élèves de l'inférieur pour un rattrapage ou une remise à niveau tant dans les cours généraux que dans les cours de technologie,
 - * Proposition de remédiations pour les élèves en difficulté,
 - * Etudes dirigées et organisées, activités occupationnelles didactiques, ludiques ou sportives en cas d'études prolongées,
 -
4. La collaboration dans le travail en favorisant la communication interne et l'ouverture aux acteurs externes. Mise en place d'une stratégie d'information.
Sur le terrain :
 - * Accueil des élèves qui terminent le 1^{er} degré de l'enseignement secondaire,
 - * Accueil des nouveaux élèves et professeurs par une visite des lieux,
 - * Affichage du semainier aux valves élèves, de l'agenda mensuel aux valves professeurs, envoi de courrier spécifique aux tiers,
 - * Utilisation du site Internet pour agenda, annonces, rédactionnel,....,
 - * Relais école/famille assuré par une coordinatrice,
 - * Contact téléphonique systématique pour les absences (spécifique Cefa),
 - * Carnet de stage en entreprise,

* Parution d'articles rédactionnels dans la presse régionale et ou participation à des émissions de télévision, relatant les activités, projets et résultats des élèves,

.....

5. Le développement du sentiment d'appartenance par la valorisation du travail collectif des élèves dans l'intérêt et pour la mise en valeur de l'établissement.

Sur le terrain :

* Mise à jour hebdomadaire du site Internet,

* Elaboration d'un journal « L'ECHO-ITCA »,

* Délégation d'élèves active et responsable, en relation directe avec une cellule de personnes relais membres de l'équipe éducative et qui oeuvrent ensemble à la mise en place d'une dynamique de construction et de développement du pôle d'excellence ITCA,

* Vitrine de l'école mise à l'honneur lors de la Journée Portes Ouvertes, achalandée par toutes les réalisations des élèves ; élèves au travail, fiers de montrer le savoir-faire acquis à l'ITCA,

.....

L'ITCA...

Des clés

L'ensemble de l'équipe pédagogique met tout en œuvre pour que le trousseau des clés de la réussite permette à chaque élève d'ouvrir toutes les portes des activités professionnelles du secteur agro-alimentaire et des savoirs-être permettant de faire face aux problèmes de société.

1. Amélioration et diversification des compétences par des rencontres interscolaires et la collaboration avec des acteurs du milieu professionnel.

Sur le terrain :

- * Echanges interscolaires intercommunautaires sectoriels,
- * Inscription dans des programmes subventionnés par des fonds de formation et/ou de développement professionnel(s),
- * Organisation de classes-ateliers pour des élèves de primaire parrainés par des élèves de l'ITCA,
- * Collaboration dans des projets spécifiques et ponctuels avec d'autres écoles/asbl (jubilés, trophées, resto du cœur (spécifique Cefa),...),
- * Stages en entreprises pour les élèves du 3^{ième} cycle des trois options phares de l'école (Boulangers-Charcutiers, Boulangers-Pâtisseries, Techniciens des Industries Agro-alimentaires) ; ceux-ci sont non rémunérés, organisés dans le respect de la légalité et de manière à optimiser la formation des élèves sans perturber le cadre de travail de l'école,
- * Stages en entreprises pour tous les élèves des cinq options CEFA ; ceux-ci sont rémunérés et organisés à raison de 24h par semaine,

.....

2. Construction d'une assise professionnelle et d'une culture générale de qualité pour les élèves.

Sur le terrain :

- * Excursions pédagogiques, voyages culturels et/ou à orientation professionnelle,
- * Participation à des manifestations sectorielles, des concours régionaux, nationaux et internationaux,

.....

3. Emulation de l'esprit d'entreprendre par la mise en exergue de la créativité des élèves.

Sur le terrain :

- * Mise en place de mini-entreprises, gérées par les élèves et mettant sur le marché un produit agro-alimentaire conçu, fabriqué et distribué par les élèves,
- * Organisation d'un restaurant pédagogique fonctionnant 1 à 2 fois par semaine,

.....

4. Collaboration au positionnement personnel de chacun dans la société et par rapport aux situations de vécu quotidien et allocation d'aide suivant les besoins.

Sur le terrain :

- * Suivant l'actualité, invitation de représentants du monde juridique, associatif, politique, humanitaire,.... pour informer et débattre de faits de société,
- * Travail interactif avec des associations socio-éducatives,
- * Travail en partenariat avec le CPMS pour lutter contre le décrochage scolaire, l'absentéisme. Dès qu'un absentéisme important est constaté, le Centre psycho-médico-social est averti et auditionne l'élève et ses parents. Si la rencontre avec l'élève n'aboutit pas, la cellule mobile de la Communauté française est avertie et un délégué est envoyé au domicile de l'élève pour un travail en profondeur avec enfant et parents. Cette dernière démarche est entreprise en complément à ma procédure engagée en application des dispositions réglementaires sur l'absentéisme et/ou le décrochage scolaire.

Une réunion de concertation avec le CPMS, la Cellule mobile, l'élève, les parents et la direction est parfois organisée afin de mettre sur pied une stratégie expliquée à l'élève et consentie par lui.

* Appui et interventions ponctuelles de l'Amicale de l'établissement suivant les besoins exposés,

.....

5. Optimisation de l'utilisation de l'environnement informatique et de l'équipement technologique de pointe.

Sur le terrain :

* Familiarisation guidée : démarche d'approche dans un cadre d'apprentissage,

* Approfondissement : utilisation spontanée, initiative fructueuse dans un cadre de formation,

.....

6. Offre d'enseignement UP TO DAY, par des enseignants étant impliqués dans l'école et à la pointe dans leur domaine et d'autres éventuellement.

Sur le terrain :

* Offre diversifiée dans les cours de renforcement d'option en finalité ; activités en relation directe avec les compétences originales et exceptionnelles des enseignants (sculpture sur glace ou en légumes et/ou fruits pour décoration buffets, sculpture en sucre et/ou chocolat pour jubilés, création de pralines pour événements,...),

* Formation continuée des enseignants organisée, structurée et mesurée soit en interne, soit en externe,

* Collaboration avec des entreprises pour des formations pointues dans des domaines spécifiques (secourisme – Croix Rouge, HACCP – entreprises agro-alimentaires, ...),

.....

7. Souci constant de mise en conformité des mesures de sécurité et d'hygiène dans le respect de la loi et sous l'égide de l'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire).

Sur le terrain :

* Mise en place d'une cellule HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), démocratique, de structure fonctionnelle non hiérarchique, contribuant activement et avec vigilance à donner l'information adéquate et établir les corrections face aux éventuels dysfonctionnements constatés lors des contrôles concernant les normes d'hygiène, dans le but de maîtriser les dangers associés à l'ensemble des secteurs de l'alimentation,

* Implication des étudiants de la section Techniciens des Industries Agro-alimentaires dans les processus d'analyses et de contrôles imposés par l'AFSCA ; travaux pratiques en relation directe avec les compétences terminales à acquérir sur base du profil de formation et de qualification en vigueur,

* Formation d'un Conseiller en prévention qui sera chargé de veiller au respect des normes de sécurité ; il sera d'une aide appréciable pour l'ouvrier chargé de la maintenance des appareillages ; il se chargera de l'élaboration des rapports et du suivi entre les diverses instances de sécurité,

.....