

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE LOUIS QUERBES

N° 2011/002/MJE/SG/DGFP/DFPA

Formation Professionnelle Élémentaire Non Formelle, Privé, Confessionnelle

Le Centre a commencé en 2009. La clientèle visée sont des jeunes de 15 ans et plus ayant le CEP qui éprouvent des difficultés au premier cycle secondaire (de 6^{ième} à la 4^{ième}). On offre un enseignement alternatif: théorie et pratique. Un tiers de formation professionnelle, un tiers de formation complémentaire et un tiers d'expérience de travail dans l'un des trois domaines. La formation dure 3 ans et conduit à un Certificat de Qualification Professionnelle (**CQP**) reconnu par le Ministère de la Jeunesse, de la Formation Professionnelle et de l'Emploi.

À la deuxième année, les apprenants passent le test pour le certificat d'alphabétisation, car ils ont des cours de dioula afin de pouvoir lire et écrire leur langue. Les deux dernières années, ils ont des cours de comptabilité, d'informatique et d'entrepreneuriat afin de favoriser l'auto-emploi. Les apprenants du CFP ont la possibilité de suivre **les cours de soir** selon leur niveau afin de se présenter comme candidat libre au CAP (certificat d'aptitude professionnelle) de leur filière ou passer le BEPC.

Le Centre de Formation Professionnelle a vu le jour grâce au projet BKF-011 de l'Agence Luxembourgeoise pour la Coopération au Développement qui finance l'équipement et la matière d'œuvre pour les trois filières jusqu'en 2013. Le Centre est reconnu aussi au niveau régional par l'Action Sociale qui subventionne des apprenants. La scolarité est de 80 000 francs pour un an.

Trois filières

Producteur agricole et élevage



Le jeune adulte sera capable d'exploiter une terre pour la culture maraichère et agricole ainsi que l'élevage domestique et industriel. Pour l'expérimentation, le Centre possède une ferme-école sur un terrain de 8,14 hectares. L'élevage domestique et la culture maraichère se font sur le site de l'ELOQ

Restauration – cuisine



Le jeune adulte sera capable d'exploiter un service de restauration et la commercialisation de produits alimentaires transformés. Pour l'expérimentation, les apprenants de première année travaillent dans des restaurations de la ville alors ceux de deuxième et troisième année gère le kiosque de l'Établissement. On offre le service de traiteur ou de commande personnelle.

Plomberie



Le jeune adulte sera capable de posséder et d'appliquer les principes de base hydraulique, thermique et mécanique sur lesquels sont fondés tous les travaux de plomberie. Pour l'expérimentation, les apprenants œuvrent à l'ONEA, à SN SOSUCO et des petits travaux chez des particuliers de la ville.

N.B. Le centre est géré par la congrégation de Clercs de Saint Viateur