

RAPPORT D'ACTIVITE 2023

01 L'ASBL RESTO MODELE

02 Notre Mission

03 Organes de gestion

04 Nos partenaires

05 Temps forts 2023

06 Témoignages

07 Quelques chiffres

08 Bilan et perspectives

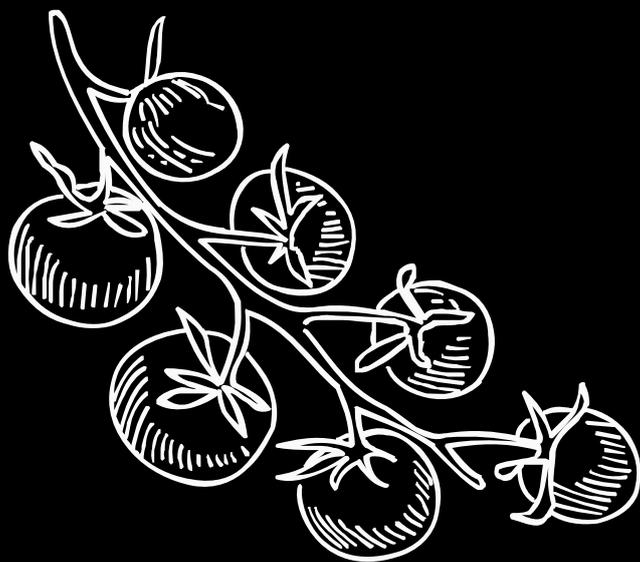


Table des matières

Resto Modèle ASBL

01



L'ASBL Resto Modèle, fondée en 2010, œuvre dans le cadre de sa mission statutaire d'insertion professionnelle en exploitant le restaurant Hazewee, situé au pied de la Cité Modèle à Laeken. Notre engagement principal consiste à former des personnes éloignées du marché de l'emploi aux métiers de l'HORECA tout en créant un espace de convivialité pour les habitants du quartier.

67

Personnes ayant suivi une formation de commis de salle et cuisine

95%

De retours positifs sur le déroulement de la formation

4,5

4,5 sur 5,0 moyenne des avis sur le restaurant

75%

De mise à l'emploi ou reprise des études par les personnes formées

"Ensemble, construisons des ponts vers l'avenir professionnel."

Resto Modèle ASBL

02



Vision

Nous accompagnons activement nos travailleurs en leur fournissant un encadrement soutenu et en favorisant leur développement tout au long de leur parcours de formation, avec l'objectif ultime de les préparer à intégrer avec succès le marché du travail à la fin de leur programme de deux ans.

Notre vision repose sur l'autonomisation de nos travailleurs en formation, les guidant vers une prise en charge de leur propre chemin professionnel.

Mission

Pour nous, le travail va au-delà de la simple exécution de tâches; il s'agit d'une participation active à un projet collectif, impliquant une adhésion aux valeurs et aux règles de l'organisation, ainsi qu'une évolution constante des compétences et le tissage de liens sociaux, tout en reconnaissant et en valorisant les capacités individuelles de chacun.

Resto Modèle ASBL

En pratique

Depuis le début de ses activités, le projet s'inscrit dans l'insertion socio-professionnelle, qui repose sur l'intégration d'un individu dans le monde du travail et dans la société en général. L'ASBL Resto Modèle est un organisme agréé en Économie Sociale et en Insertion socio-professionnelle.

Le processus de l'insertion professionnelle comprend plusieurs étapes clés

- Formation et acquisition des compétences : la formation aux métiers de commis de salle et de commis de cuisine proposée par notre structure repose sur la mise en situation réelle dès le premier jour du contrat. Au terme de 4 contrats de 6 mois, le travailleur devra être capable d'appliquer des comportements de base relatifs à la cuisine, à la préparation de la salle de restaurant, à l'hygiène, à l'accueil et au service du client. Le programme global est dispensé dans le temps sur la base d'un plan de cours défini par les formateurs. Ces plans de cours reposent d'abord sur l'apprentissage de base, puis sur les spécificités du métier.



- Recherche d'emploi : Une fois que les compétences et les qualifications nécessaires sont acquises, il est important d'entamer une recherche active d'emploi. Cela comprend la rédaction d'un CV et d'une lettre de motivation, la recherche d'opportunités d'emploi et la préparation aux entretiens. Les travailleurs en fin de formation sont encouragés à prendre contact avec la Mission Locale de Bruxelles Ville, partenaire de l'ASBL Resto Modèle, pour être accompagnés dans ces démarches.
- Participation à la vie sociale : L'insertion socio-professionnelle inclut également la participation active à la vie sociale et communautaire. Cela peut impliquer l'engagement dans des activités bénévoles, la participation à des associations professionnelles ou à des initiatives sociales de l'entreprise.

Organes de gestion

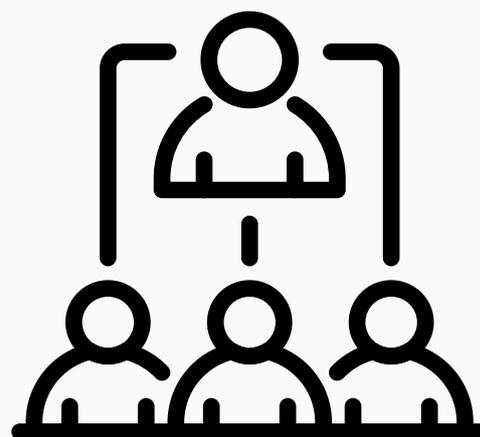
03

Assemblée Générale

1. Fabian Maingain - Président (représentant Ville)
2. Mohamed Ouriaghli (représentant Ville)
3. Jean-Louis Peters (Centrale de l'Emploi)
4. Anas Ben Abdelmoumen (représentant Ville)
5. Christophe Pourtois (Foyer Laekenois)
6. Liesbet Temmerman (Foyer Laekenois)
7. Floriane Bonnier (représentant Ville)
8. Michaële Petit (représentant de la Ville)
9. Fabrice Schuller (Mission Locale de Bruxelles Ville)
10. Frédérique Sokal (Centrale de l'Emploi)

Conseil d'Administration

1. Fabian Maingain - Président (représentant Ville)
2. Mohamed Ouriaghli (représentant Ville)
3. Jean-Louis Peters (Centrale de l'Emploi)
4. Christophe Pourtois (Foyer Laekenois)
5. Liesbet Temmerman (Foyer Laekenois)
6. Floriane Bonnier (représentant Ville)
7. Michaële Petit (représentant de la Ville)
8. Frédérique Sokal (Centrale de l'Emploi)



Nos partenaires

La Ville de Bruxelles

La Ville de Bruxelles soutient activement le développement des activités du restaurant en fournissant un subside qui contribue à couvrir une partie de ses frais de fonctionnement.

Le Foyer Laekenois

Le Foyer Laekenois est un partenaire essentiel du projet, inscrit dans sa politique de revitalisation de la Cité Modèle. Depuis le lancement du projet, l'ASBL Resto Modèle bénéficie des locaux mis à disposition par le Foyer Laekenois.

Actiris

Actiris joue un rôle crucial en mettant à notre disposition et en finançant les postes de nos deux formateurs sous contrat ACS ainsi que les 8 contrats ECOSOC.

Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale

Dans le cadre de la convention IPES, l'ASBL bénéficie du soutien financier du Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale, jusqu'en 2024. Cette subvention permet de couvrir certains frais de personnel ainsi qu'une partie des frais de fonctionnement.



Salon de l'Horeca

En partenariat avec la Centrale de l'Emploi de la Ville de Bruxelles, nous avons participé au Salon de l'Horeca, ce qui nous a donné l'opportunité de promouvoir notre organisation et de permettre à nos apprenants en formation de rencontrer des employeurs potentiels. Les participants en fin de formation ont également eu l'opportunité de soumettre leur CV et de commencer un processus visant à trouver un emploi.



Le Foyer Laekenois

En tant que partenaire engagé, nous entretenons une collaboration étroite avec le Foyer Laekenois en lui offrant l'accès à notre restaurant, avec un engagement envers un service de qualité. Que ce soit lors des cérémonies d'inauguration de nouveaux bâtiments ou lors de colloques, nous travaillons ensemble pour rendre la Cité Modèle agréable et accueillante.



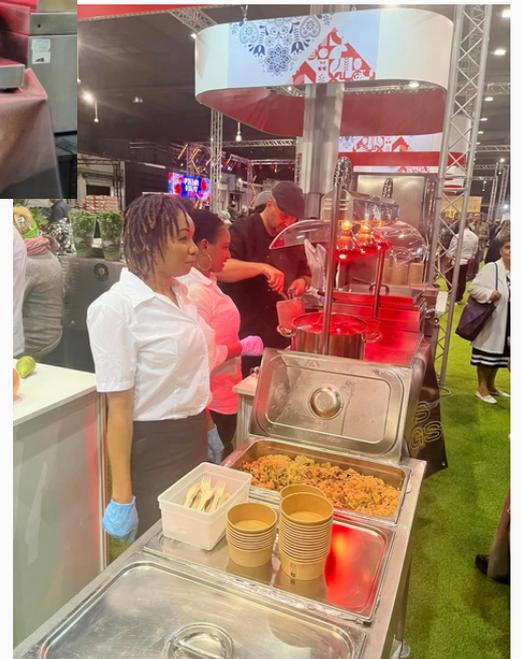
Le service traiteur

Le service traiteur est essentiel dans la formation professionnelle car il offre aux apprenants une expérience pratique variée. Travailler dans ce domaine les expose à différents aspects tels que la gestion du temps, le travail sous pression, l'interaction sociale avec les clients, la créativité dans la conception des menus, et les compétences en service à la clientèle. En résumé, le service traiteur favorise le développement de compétences polyvalentes et essentielles pour réussir dans l'industrie de la restauration et de l'hôtellerie. Grâce à la confiance du Foyer Laekenois, nous avons la possibilité d'offrir cette expérience au sein de notre structure.



Polish Night à Mabru

Le 29 septembre 2023, le restaurant Hazewee s'est pleinement impliqué dans le déroulement de la Polish Night au Marché Matinal bruxellois, un événement d'envergure ayant accueilli près de 5000 visiteurs. Notre équipe a fièrement tenu un stand mettant en valeur les spécialités polonaises, et nous avons eu l'honneur de préparer le gâteau officiel pour célébrer les 50 ans de Mabru sur le site actuel.



Témoignages

06

Chaque année, environ la moitié de notre équipe de travailleurs en formation se renouvelle. Nous maintenons le contact avec les personnes qui quittent notre structure à la fin de leur contrat afin de recueillir leurs retours d'expérience sur leur parcours professionnel. Nous leur posons des questions concernant leur expérience au sein de Resto Modèle, leurs projets futurs et leur situation actuelle



Ioana

Formation commis de salle 2021-2023

“Mon expérience au sein de l’ASBL a été très positive - j’y ai appris plein des choses qui m’ont aidée par la suite... J’ai repris les études après que j’ai quitté Hazewee (j’ai fait un module de 2 mois et demi) mais pour ne pas m’éloigner du marché de l’emploi, j’ai décidé de reporter mes études au mois de septembre de l’année prochaine. Grâce à mon parcours chez Hazewee j’ai pu décrocher un nouveau job rapidement et actuellement je travaille sous contrat CDD chez Mini Europe en tant que serveuse. Cette formation a été une belle expérience grâce à laquelle j’ai maintenu des liens avec mes collègues de la salle. Je recommande vivement cette expérience à toute les personnes qui cherchent à se former dans une vraie réalité du monde du travail.”



Fatoumata

Formation commis de salle 2021-2023

Grâce à mon passage chez Hazewee, j'ai pu acquérir un métier spécifique et accumuler une expérience professionnelle pertinente. Aujourd'hui, je possède une compréhension approfondie du monde du travail en général. Grâce à la promotion d'un esprit d'équipe et à l'établissement de relations sociales au sein du travail, avec les clients et les collègues. Cette expérience a enrichi ma capacité à communiquer efficacement avec autrui et m'a permis d'explorer de nouveaux horizons professionnels. Je me suis aussi fortement amélioré en français.

Cette opportunité a eu un impact significatif sur l'amélioration de ma vie quotidienne, car elle m'a dotée d'un métier spécialisé. Je maintiens encore des liens avec mes anciens collègues. Je prévois de débiter des études tout en continuant à travailler simultanément.

En tant que maman solo, c'est non seulement le contenu de la formation, mais aussi les horaires de travail qui ont été à mon avantage.

Mon passage chez Hazewee m'a permis de : pouvoir travailler dans une équipe multidisciplinaire, côtoyer des personnes d'horizons différents, surtout de me rendre compte de mes faiblesses et de mes qualités dans la vie d'équipe.

L'équipe ainsi que le programme de formation m'ont permis de me projeter dans ma vie professionnelle, d'avoir surtout confiance en moi. Aujourd'hui grâce à cette première expérience et des compétences réelles reflétées dans mon CV, je reçois beaucoup d'offres d'emploi. Je reste en contact avec mes anciens collègues et certains d'entre eux sont devenus de véritables amis. Je poursuis mon parcours professionnel dans l'HORECA.



Awadallah

Formation commis de salle 2021-2023

Quelques chiffres

07

La formation

L'équipe encadrante de l'ASBL se compose d'une Coordinatrice ainsi que de deux formateurs spécialisés, l'un en salle et l'autre en cuisine. Quant à l'équipe de travailleurs en formation, elle est constituée de 4 personnes pour le service en salle et de 4 autres pour la cuisine. Nous bénéficions également d'une collaboration fructueuse avec le CPAS de Bruxelles Ville, qui met à notre disposition un.e aide-cuisinier.e et une secrétaire. En 2023, nous avons formé un total de 13 travailleurs, dont 4 ont quitté la structure à la fin de leur contrat.



Le restaurant

Les augmentations excessives des prix de l'énergie et des denrées alimentaires nous ont contraints à déployer des efforts considérables pour maintenir notre chiffre d'affaires à un niveau viable. Pour répondre à cette situation, nous nous sommes fixé un objectif ambitieux de 220.000 euros de recettes pour le restaurant. Par le biais de l'augmentation du nombre de couverts au restaurant, d'une légère hausse des prix et du développement du service traiteur, nous avons réussi à atteindre un chiffre d'affaires de 242.836,53 euros.

En 2023 nous avons accueilli 8556 clients avec une moyenne par couvert de 24,28 EUR;

Bilan et perspectives



Bilan

- Réussite dans l'atteinte de l'objectif financier malgré les défis liés aux augmentations des prix de l'énergie et des denrées alimentaires.
- Renforcement de l'offre de services avec l'expansion du nombre de couverts au restaurant et le développement du service traiteur.
- Maintien de la qualité des formations et de l'accompagnement des travailleurs en dépit des contraintes financières.
- Investir dans la formation continue du personnel encadrant et des travailleurs en formation pour maintenir un haut niveau de qualité et d'efficacité.
- Explorer des solutions durables et écologiques pour réduire les coûts opérationnels et minimiser l'empreinte environnementale de l'ASBL.
- Continuer à offrir un environnement de travail inclusif et stimulant pour favoriser le développement professionnel et personnel des travailleurs en formation.

Perspectives

- Continuer à diversifier les sources de revenus et à explorer de nouvelles opportunités commerciales pour assurer la viabilité financière à long terme.
- Renforcer les partenariats avec d'autres organisations et institutions pour accroître l'impact social de l'ASBL.

En résumé, malgré les défis rencontrés, l'ASBL Resto Modèle a réussi à maintenir sa mission d'insertion professionnelle tout en assurant sa pérennité financière. Les perspectives futures visent à renforcer cette dynamique en continuant à innover et à s'adapter aux évolutions du marché et des besoins de la communauté.

HAZEWEE

Contact



Resto Modèle ASBL

02 479 40 72

Téléphone



reservations@hazeweealaeken.be

Email



www.hazeweealaeken.be

Site web



16, Cité Modèle, 1020 Bruxelles

Adresse



