

EMPLOI UCCLLE

# Les jeunes sensibilisés À L'ENTREPRENARIAT

▶ Le centre de formation en alternance EFP invite, toute cette semaine, une quinzaine d'entrepreneurs bruxellois dans ses locaux

▶ Pour les jeunes de la capitale, le monde de l'entrepreneuriat reste globalement assez mystérieux. L'EFP, le centre uccllois de formation en alternance, organise donc, pour la 1<sup>re</sup> fois cette année, quatre jours d'animations et d'activités afin de répondre aux nombreuses questions que peuvent se poser ses 800 jeunes étudiants.

Quelque 18 ateliers sont également prévus dans les classes

afin de sensibiliser à l'entrepreneuriat... et d'encourager des vocations. Lors de ces ateliers, une quinzaine d'entrepreneurs bruxellois passent plusieurs heures dans une classe afin de parler de leurs réalités et de permettre aux étudiants de l'EFP, qui alternent cours en classes et journées de formation dans une entreprise de leur filière professionnelle, d'y voir plus clair.

Ce mardi après-midi, Pierre-Yves Hittélet, qui a fondé l'entreprise Reach, a donc passé son après-midi avec une quinzaine de jeunes âgés entre 15 et 21 ans. "On leur explique pourquoi et comment entreprendre. C'est très chouette car ils sont vraiment très enthousiastes."

"J'aime beaucoup les faire réfléchir sur les idées reçues qu'ils ont. Par exemple, penser qu'il faut nécessairement de l'argent ou qu'il faut d'abord avoir été employé

avant de passer indépendant. Ce n'est pas toujours le cas. Ils ne sont également pas au courant des structures qui peuvent les aider à entreprendre", explique cet homme de 39 ans.

"Je suis indépendant mais j'ai travaillé dans des grosses sociétés comme Levi Strauss ou Mobistar où j'ai connu, d'abord, le côté employé. Je pense que la sensibilisation à l'entrepreneuriat se fait trop tard, à Bruxelles. Aujourd'hui, cela se fait après les études et il faudrait le faire dès 16 ans quand les jeunes ne sont pas trop formatés", insiste-t-il.

**DANS SA CLASSE**, vers 15 h 15, les étudiants, qu'ils soient aspirants menuisiers, coiffeurs ou pâtisseries, sont en tout cas très attentifs lorsque Pierre-Yves Hit-

telet leur fait passer un petit test qui doit leur permettre de mieux connaître leurs points faibles et leurs points forts.

**"La sensibilisation à l'entrepreneuriat se fait trop tard, à Bruxelles"**

"C'est intéressant car on apprend à savoir où est le plus notre place dans une entreprise", sourit Louise, qui rêve d'ouvrir sa propre pâtisserie.

"Je veux ouvrir plus tard mon entreprise de menuiserie mais pas avant que j'ai 10 ou 15 ans d'expérience comme employé", indique, lui, Dylan.

J. Th.

## Beci propose aussi des séances d'information

**BRUXELLES** La sensibilisation à l'entrepreneuriat ne se limite pas au centre uccllois de formation en alternance EFP. Le sujet est également pris très au sérieux par le Beci, la fédération des entreprises bruxelloises. Chaque semaine, l'organisation propose ainsi une séance collective d'information entièrement gratuite, destinée aux entrepreneurs bruxellois en herbe.

Pendant deux heures, plusieurs importantes thématiques sont ainsi abordées de manière interactive: la forme juridique qui convient le mieux, les démarches administratives à accomplir ou encore les diffé-

rentes sources de financement. Les manières de monter un business plan et un plan financier font également partie de ces séances d'information.

Si la participation à ces séances d'information est gratuite, il faut néanmoins s'inscrire préalablement car le nombre maximal de participants est limité. "Participez à nos séances d'information. Réalisez votre projet!", annonce ainsi le Beci, sur son site Internet.

J. Th.

□ Les séances d'information sont organisées au siège du Beci: 500, avenue Louise, 1050 Bruxelles. Pour plus d'informations: [starters@beci.be](mailto:starters@beci.be).



▶ Le test des questions et des couleurs est censé aider les étudiants à mieux se connaître. © DIDIER BAUWERAERTS

## VOTRE AVIS SUR...



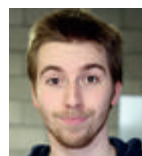
**Louise**  
17 ans | Pâtisserie  
"Je fais de la pâtisserie depuis que je suis petite. J'adore le sucré! Je travaille entre cinq et six jours par semaine dans une pâtisserie. Mon rêve est d'ouvrir ma pâtisserie à Paris. J'aime entreprendre mais je ne suis pas très sûre de moi. Sûrement car je suis jeune."



**Dylan**  
17 ans | Menuiserie  
"J'ai toujours été attiré par le bois et je sciais déjà à 7 ans. J'ai quitté mes études de chimie pour me lancer dans la menuiserie. Ma mère m'a soutenu mais pas mes grands-parents, au début. L'année prochaine, je vais suivre la formation de chef d'entreprise."



**Loïc**  
17 ans | Pâtisserie  
"C'est ma deuxième année de formation en alternance et je travaille dans une pâtisserie de Watermael. On m'y montre les bases et on me laisse un peu toucher à tout. Je suis sûr de vouloir être pâtissier mais, indépendant, je ne sais pas encore..."



**Ladislao**  
19 ans | Menuiserie  
"Ma menuiserie est à Schaerbeek. J'y travaille tout seul avec un responsable. J'apprends tout, par exemple comment faire un escalier ou un meuble. Je m'y fais beaucoup de contacts. J'aimerais avoir ma menuiserie plus tard, mais plutôt à l'étranger."



**Asma**  
21 ans | Coiffure  
"J'étais à l'Institut Diderot pour étudier les travaux de bureaux, puis j'ai tellement poussé à bout mes parents qu'ils ont accepté que je fasse coiffure. J'aime rendre les clientes d'un certain âge belles et heureuses."

J. Th.