

Références

DOSSIER **INFIRMIERS, INFIRMIÈRES & SOINS**

Infirmer et infirmière, une spécialisation plus qu'une vocation

Malgré la baisse du nombre d'étudiants infirmiers et les difficultés de la profession, le rôle central du métier dans le personnel médical ainsi que ses aspects scientifiques et relationnels continuent d'attirer.

Malgré les nombreuses épreuves auxquelles font face les infirmières et infirmiers, fortement mises en lumière pendant la pandémie de Covid, la profession continue d'attirer chaque année des centaines d'étudiants en Belgique. Pas loin d'un millier suivent actuellement le bachelier d'infirmier responsable de soins généraux à la Haute École Léonard de Vinci, dont près de 400 en première année.

« Comme dans toutes les autres hautes écoles, le nombre d'inscriptions est cependant en légère baisse depuis trois rentrées académiques », analyse Florence Orlandi, chef du département Soins infirmiers et spécialisations dans cet établissement.

La baisse d'attractivité de ces études est principalement liée à deux facteurs. D'une part, un bachelier d'une durée de quatre ans au lieu de trois depuis la rentrée de septembre 2016, sans évolution du statut ni de la rémunération à l'issue du cursus – cet allongement d'un an est dû à une directive européenne obligeant les étudiants à prêter au minimum 2300 heures de stages. D'autre part, la médiatisation, pendant le Covid, de la profession et de ses difficultés : effectifs faibles, pression maximale, etc.



© SHUTTERSTOCK

L'après Covid

Malgré ce recul des inscriptions, les responsables de département perçoivent la même tendance : les étudiants sont certes moins nombreux, mais ils sont plus motivés. « Les étudiants qui s'inscrivent aujourd'hui ont une envie plus précise de faire ce métier, contrairement à avant le Covid où certains s'inscrivaient pour essayer », constate Laurence Piron, directrice du département paramédical de la Haute École Libre Mosane (HELMo).

Même son de cloche auprès de Florence Orlandi : « On le voit aux portes ouvertes : on n'a plus autant de monde mais on sent que ceux qui viennent sont ultra motivés. On sent que ce sont des gens déjà bien informés et qui ont vraiment envie d'être infirmiers. »

Concernant la proportion des genres parmi ses étudiants, Florence Orlandi indique qu'il y a désormais « environ 20 % d'hommes, contre 10 % il y a quelques

années » et que ceux-ci ont majoritairement tendance à s'orienter vers les urgences ou les soins intensifs.

En plus des conséquences sur le fonctionnement des hôpitaux, la pénurie de personnel médical a des répercussions sur les stagiaires qui, dans certains services, ne sont plus encadrés et formés comme auparavant.

En outre, « le manque de personnel et les conditions de travail qui se sont fort dégradées créent parfois un réel manque de temps pour prendre soin des patients, alors que c'est pour ça qu'on fait ces études au départ. Ça décourage pas mal d'étudiants », regrette Florence Orlandi.

Au début de la pandémie, lorsque les stagiaires étaient particulièrement confrontés à des situations éprouvantes, les écoles supérieures ont connu un pic « des abandons en 2e, 3e et 4e années, chose très rare en temps normal » explique Laurence Piron.

Un métier relationnel et technique

Quelles alors sont les motivations des étudiants et des professionnels du secteur infirmier ? Deux éléments sortent du lot : l'aspect relationnel à tous niveaux – qu'il s'agisse du soin apporté aux patients ou des interactions au sein du personnel médical – combiné avec la complexification scientifique et technique du métier. En effet, la profession a largement évolué ces dernières décennies et on est bien loin du modèle suranné de l'infirmière soumise aux ordres du médecin, souligne Laurence Piron : « Le métier s'est identifié. L'infirmière réfléchit, pose des actes et est autonome dans ses décisions. Les études ne sont pas évidentes et sur le terrain il faut être un bon communicant et pouvoir collaborer avec les autres professionnels de la santé. »

« Tous les métiers dans le secteur sont importants, mais on a vraiment un rôle central », insiste Florence Orlandi,

« parce qu'on est proche du patient et de sa famille, parce qu'on est le relais avec le kiné, l'ergothérapeute, le service de diététique, etc. ».

Si l'amour du métier semble nécessaire pour tenir la longueur – en raison notamment de la faible valorisation de la profession et du risque de burnout lié au stress et à la charge de travail – nos deux interlocutrices rejettent en revanche le terme de « vocation », teinté d'une connotation catholique et sacerdotale. Aux antipodes du métier scientifique et spécialisé qu'est devenue la fonction d'infirmier, il évoque le cliché désuet de la religieuse œuvrant comme infirmière ou de « la servante du médecin qui courait partout après, alors que cela fait des années qu'on se bat pour avoir une profession à part entière » ironise Florence Orlandi, avant de conclure : « On doit être fier d'être infirmier ! On a vraiment une place dans le monde de la santé. »

Charles-Henri Van Loosveldt (st.)

CHEZ NOUS,
TOUT LE MONDE
A SA CHANCE.
MAIS PAS
N'IMPORTE QUI.



Postule
via notre
Whatsapp



2001531655

08.07.2023 | **Bien-être au travail** |
Jobs, formations, tendances

Références



- Vous **prenez soin** de vos collaborateurs? Vous avez mis en place des **actions concrètes** pour améliorer leur quotidien?
- Faites-le savoir auprès de **70% du marché de l'emploi** en Belgique francophone!

Travaillez votre marque employeur et recrutez vos prochains talents grâce à notre dossier! **Contactez-nous au 02 225 56 45** ou sur hello@referances.be

R

2001537042

Se former pour découvrir une autre facette du métier d'infirmier

Passer du métier d'infirmier à celui de cadre avec des responsabilités managériales implique souvent de reprendre des études. Au CHU UCL Namur, ces études sont financées par l'établissement qui met également en place des congés formation. Portrait de deux infirmiers qui vont bénéficier de cette belle opportunité...



Pouvoir se former et continuer à développer ses compétences au sein de son travail, c'est clairement un critère d'attractivité pour une entreprise. Le CHU UCL Namur l'a bien compris. L'établissement offre à ses cadres une formation managériale et les congés formation afférents dans le but de leur permettre de peaufiner leurs compétences en management.

Selim Belhaloumi, cadre intermédiaire sur le site de Dinant, fait partie des collaborateurs qui vont, à la rentrée scolaire prochaine, retourner sur les bancs de l'école pour y reprendre le master en santé publique avec une

orientation en management des organisations de santé. « J'ai fait mes études à la haute école provinciale de Namur, avec une spécialisation en bloc opératoire, et, en tant que militaire, j'ai été détaché à l'hôpital militaire au bloc opératoire », explique-t-il.

En 2016, il décide de prendre une pause carrière d'un an (qui durera finalement 4 ans) pour aller travailler en tant qu'infirmier en chef au bloc opératoire d'une clinique privée de Marrakech. « J'ai fait, à l'époque, quelques intérimis à la direction des soins puis j'ai été contacté pour diriger le département infirmier d'un groupe de cliniques, tou-

jours au Maroc. Il y avait 2 cliniques existantes et 2 à ouvrir, pour lesquelles il fallait s'occuper, entre autres, du recrutement ».

Master en santé publique

De retour en Belgique, fin 2022, il postule au CHU UCL Namur. « Je n'avais pas le master mais j'ai pu valoriser mon expérience. J'ai donc passé les entretiens et les assessments et j'ai été repris comme cadre intermédiaire. Je vais démarrer, en septembre, le master en santé publique avec l'orientation management des organisations de santé, à Liège. C'est un master que je voulais faire depuis des années. J'ai un parcours de 15 ans dans l'armée et 7 ans à l'étranger où j'ai toujours géré des équipes. C'est donc génial de pouvoir le faire tout en continuant mon travail », note Selim Belhaloumi.

Alexandre Boutelier, infirmier en chef sur le site de Dinant, va également reprendre des études à la rentrée il ne sait pas encore si ce sera à l'école des cadres de Namur ou dans une université. « J'ai fait mes études d'infirmier à

Tournai et ma spécialisation SIAMU à l'Henallux, à Namur. J'avais envie de travailler dans la région de Dinant. Je suis arrivé aux urgences du CHU UCL Namur en juillet 2010 où je suis resté jusqu'après le confinement. Après ça, j'ai souhaité un peu de changement et on m'a proposé de grandes consultations. J'ai également fait un peu d'aide aux équipes des soins intensifs jusqu'en juin 2022 », explique-t-il.

Une belle opportunité

C'est à cette époque qu'un poste d'infirmier chef adjoint s'est ouvert. « J'ai postulé, j'ai été repris. Fin de cette année-là, au dé-

part du chef de service, j'ai repris la fonction jusqu'en janvier avant de postuler pour ce poste que j'ai obtenu ». À son tour donc de suivre la formation managériale. « J'ai toujours voulu être urgentiste. Au départ, faire ce genre de formation n'était pas un objectif en soi mais, aujourd'hui, je réalise que c'est une opportunité et que ça me permettra de découvrir une autre facette du métier d'infirmier ».

À la rentrée prochaine, ils entameront donc un nouveau chapitre professionnel avec la reprise de leurs études dont le coût sera pris en charge par le CHU UCL Namur...

Laurence BRIQUET



« C'est génial de pouvoir faire mon master tout en continuant mon travail. »

Selim Belhaloumi,
cadre intermédiaire sur le site de Dinant



« J'ai toujours voulu être urgentiste. Mais, aujourd'hui, je réalise que cette formation est une opportunité. »

Alexandre Boutelier,
infirmier en chef sur le site de Dinant



■ moi,
quand on me parle d'un nouvel hôpital
ultra moderne,
je réponds 'présente'!

Céline,
Infirmière bloc op

GRAND HÔPITAL
de CHARLEROI

Votre bien-être, notre priorité.

2001531715

by Références

Htag

COMMUNAUTÉ D'INSPIRATION
SUR L'HUMAIN AU TRAVAIL

30 MAI 2023
14h-17h
TheMerode
Bruxelles

Masterclass
**MÉTAVERS, INTELLIGENCE
ARTIFICIELLE & RH**

**COMMENT LES
INNOVATIONS
DIGITALES AMÈNENT
À REPENSER LE
FUTUR DU TRAVAIL**

Internet et les technologies digitales ont profondément modifié le fonctionnement des organisations. Les innovations récentes et à venir vont aller encore plus loin. Une fois de plus, la fonction RH va se trouver en première ligne. Métavers, blockchain, ChatGPT... Comment distinguer les innovations porteuses de sens des gadgets éphémères? À quoi ressemblera le futur du travail une fois le Web 3.0 adopté par le plus grand nombre? Peut-on encore parler de progrès? C'est ce qu'éclaire Jérémie Lamri dans le livre *Métavers et RH*. Htag l'a invité à présenter sa perspective et à la mettre en débat avec les DRH.

KEYNOTE SPEAKER

Jérémy Lamri est un entrepreneur et chercheur français, cofondateur de plusieurs initiatives (Monkey Tie Le Lab RH, le Hub France IA...). CEO et cofondateur de Tomorrow Theory, agence en valorisation du capital humain par la science et la technologie, il est auteur de plusieurs livres sur les soft skills et le futur du travail.



**PROGRAMME
ET INSCRIPTION:**

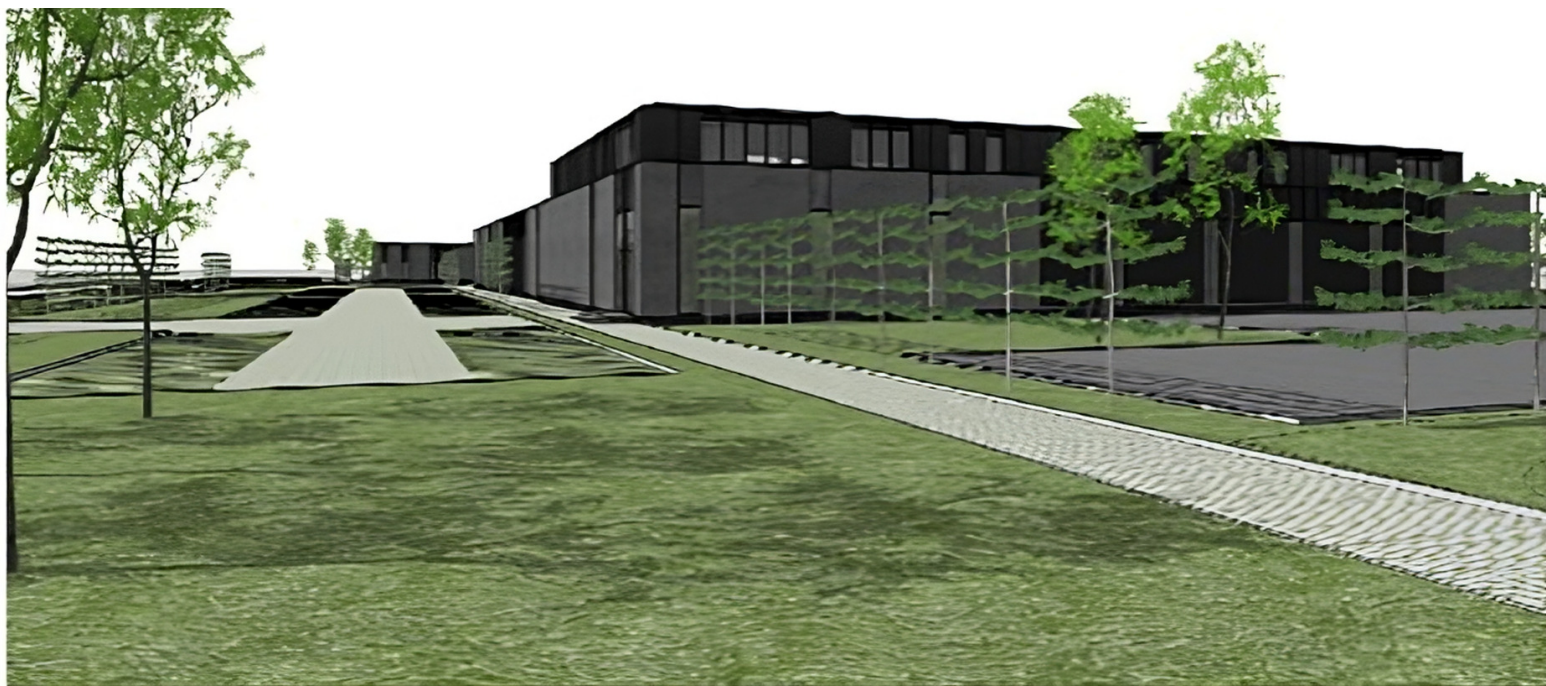
[htag.references.be/
c/events/masterclasslamri](https://htag.references.be/c/events/masterclasslamri)

CETTE MASTERCLASS EST ORGANISÉE AVEC
LE SOUTIEN DE



2001529934

L'ISPPC constitue une réserve de recrutement pour sa future cuisine de collectivités



Le bâtiment, qui sera entouré de verdure, bénéficiera d'un restaurant d'entreprise, d'un centre didactique et d'un laboratoire de recherche. © D.R.

C'est un projet unique en Belgique : produire 25.000 repas sains par jour au bénéfice des collectivités telles que des hôpitaux, des crèches, des maisons de repos, des CPAS...

Fin 2025, l'Intercommunale de Santé Publique du Pays de Charleroi (ISPPC) inaugurerà sa cuisine nutrition-santé sur le site des anciens AMS à Monceau-sur-Sambre, à deux pas du futur stade du Sporting de Charleroi.

« Nous sommes loin de l'usine Tricatel pour ceux qui connaissent la référence au film « L'Aile ou la Cuisse », sourit Philippe Gaspar, directeur du Département Restauration de l'ISPPC. Le concept est innovant et se base sur des aspects gustatifs, écologiques, durables et scientifiques. Malgré les quantités qui seront produites, nous nous équipons de machines performantes qui permettront de ramener du goût, de la

texture et de la couleur dans les assiettes. Nous privilégierons le braisage et la cuisson basse température... tout en améliorant la présentation des assiettes et plateaux. Pour un hôpital, le repas constitue aussi un soin ! »

La santé dans l'assiette
La cuisine nutrition-santé de l'ISPPC apportera également une valeur ajoutée en termes d'alimentation saine. En effet, plusieurs études scientifiques sont d'ores et déjà en cours, notamment quant à l'influence de certains produits sur la santé des consommateurs. « Nous recherchons par exemple la trace de pesticides dans les produits que nous utiliserons. En effet, certains d'entre eux sont

connus pour avoir des effets sur le système endocrinien. »

Avec l'aide du cluster agroalimentaire de Charleroi Métropole, Food C, l'ISPPC a d'ores et déjà entamé un long processus de sélection des producteurs, en privilégiant au maximum le circuit court. L'objectif est de limiter les transports en favorisant les acteurs locaux et régionaux. « La cuisine nutrition santé sera également respectueuse de l'environnement. Outre la rationalisation de l'énergie, nous diminuerons au maximum les déchets en les revalorisant. Nous disposerons aussi de notre propre boulangerie. »

Le bien-être du personnel n'a pas été oublié au sein de cette méga-cuisine de collectivité : vu la taille de certaines machines, des aides ergonomiques sont prévues pour les tâches lourdes. Le bâtiment, qui sera entouré de verdure, bénéficiera d'un restaurant

d'entreprise, d'un centre didactique et d'un laboratoire de recherche. « L'infirmerie sera une chambre d'hôpital reconstituée qui permettra d'effectuer des formations en situation réelle dans le but d'améliorer le service en chambre », se réjouit Philippe Gaspar.

L'échéance de la production des premiers repas se rapprochant à grands pas, l'ISPPC constitue déjà une réserve de recrutement. Les profils recherchés sont des cuisiniers et des commis de production pour

l'Unité centrale de production (UCP) et les selfs, ainsi que des chefs de partie. Un coordinateur/trice de production UCP (niveau master) est d'ores et déjà recherché pour un engagement immédiat. À l'avenir, l'Intercommunale procédera aussi à l'engagement de différents profils tels des magasiniers, des caristes, des boulangers...

Les candidatures sont à envoyer à : cellule.recrutement@chucharleroi.be



« Pour un hôpital, le repas constitue aussi un soin ! »

Philippe Gaspar,
directeur du Département
Restauration de l'ISPPC



WALLERICH

200153228adit

Société industrielle luxembourgeoise de **construction de charpente métallique** recherche différents profils pour son site de Differdange, pour entrée immédiate à temps plein (H/F) :

1 ASSEMBLEUR

Lecture de plan, trace et assemble différents éléments sur poutres, pointe et soude les pièces avec un poste à souder semi-automatique.

1 PREPARATEUR METHODE

Lecture de plan, programmation de machines, réalisation des dossiers pour l'atelier, à l'aide d'Excel et Autocad

1 METREUR

Lecture de plan et analyse pour réalisation d'études chiffrées (devis) de charpentes métalliques. Doit maîtriser les bases de Word, Excel, Autocad

Envoyer CV + lettre de motivation à : recrutement@wallerich.eu

Sans réponse de notre part, après 30 jours, veuillez considérer que votre candidature n'a pas été retenue.

200153228



Le CAR WASH DE MARTELANGE, pour son tout nouveau CAR WASH TUNNEL recherche plusieurs :

OPÉRATEURS DE CAR WASH (H/F) (temps plein ou temps partiel)

Votre mission quotidienne :

- Accueil de la clientèle et encaissements clients
- Prélavage des véhicules et guidage dans le car wash tunnel
- Entretien et maintenance du car wash
- Assurer la propreté constante des installations

Vous êtes une personne :

- Accueillante et bienveillante vis-à-vis de notre clientèle
- Organisée, soignée et méticuleuse dans votre travail au quotidien
- Pour qui communiquer et remonter des informations de manière précise et structurée ne représente pas une difficulté
- Autonome qui aime travailler seule ou pour qui travailler seule n'est pas un problème
- Qui n'avez pas peur de travailler en contact avec de l'eau par tous les temps
- Pour qui travailler certains week-end et certains jours fériés n'est pas un problème

Nous vous offrons :

- Un cadre de travail agréable dans des installations modernes et à la pointe
- La chance de pouvoir participer au démarrage et au succès d'un nouveau projet unique dans la région du sud de la province du Luxembourg
- Un travail varié avec un bon équilibre entre les différentes tâches quotidiennes à réaliser
- Un horaire temps plein ou temps partiel à définir

Votre candidature, composée de votre CV avec une photo ainsi que d'une lettre de motivation, sera à envoyer par e-mail à : carwashdemartelange@outlook.be

2001528145

ROSSEL ADVERTISING

Le 1^{er} groupe Média francophone recrute

Un.e commercial.e

ZONE LIBRAMONT

Mission :

- Vous prospectez quotidiennement les annonceurs régionaux afin de les amener à communiquer sur nos supports
- Vous reprenez et développez un portefeuille clients
- Vous participez au développement du C.A. de nos supports
- Vous maîtrisez et vendez des produits digitaux, papier et audio-visuel

Votre profil :

- Vous possédez un très bon sens commercial
- Vous êtes passionné.e par les contacts humains
- Vous développez un sens créatif

Nous offrons :

- Rejoindre Rossel, le premier groupe Média francophone et une équipe jeune et dynamique
- Une voiture
- Une enveloppe salariale attrayante complétée de divers avantages extralégaux
- Un cadre de travail agréable dans un secteur en pleine (r) évolution

Intéressé.e par ces challenges ?

Envoyez vos CV et lettre de motivation à l'adresse suivante : recrutement@rossel.be avec en objet « Rossel – Commercial Libramont »

2001511919

Votre solution recrutement 360°

Rencontrez vos futurs talents grâce à notre expertise en recrutement



Employer Branding



Presse



Salons & Events



Web

Toutes les carrières sont sur Références.

Références

Un conseil ? Contactez-nous ! +32 2 225 56 45 hello@referenc.es.be

2001537053

Relais St Christophe Restaurant à Longlier Neufchâteau

RECRUTE CUISINIER/ÈRE
- TEMPS PLEIN
- TEMPS PARTIEL
- FLEXI JOB

Prendre contact au 0474 40 33 39 - 061 27 92 41 ou se présenter à Chaussée de Bastogne 303 - 6840 LONGLIER

FERMÉ DIMANCHE LUNDI MIDI ET JOURS FÉRIÉS ! www.relais-saintchristophe.be

2001532859

OFFRE D'EMPLOI

Recherchons

1 mécanicien expérimenté (secteur activité : matériels agricoles et forestiers)

(Statut indépendant accepté)

S.A. SCANTRAX B-5660 MARIEMBOURG
Tél. : (060) 31 25 01 ou 31 21 94
Fax (060) 31 21 85 - Mail scantrax@skynet.be

2001535723adit

2001535723