Cuisine (modules de perfectionnement)

RÉF | 3990

OBJECTIF ET CONTENU

Programme

Choix entre:
Cuisine du monde (120 périodes)
Cuisine méditerranéenne (120 périodes)
Connaissance et cuisine de volaille - Gibier (120 périodes)
Entrée et plat de fêtes (50 périodes)
Cuisine végétarienne (60 périodes)
Cuisine Asiatique (50 périodes)

Pour plus de renseignements, visitez le site de l'école: http://www.ceria.be/irl

Certification(s) visée(s)

Attestation de réussite d'une unité d'enseignement (UE) de Promotion sociale

Type de formation

Enseignement de promotion sociale

ORGANISATION

Durée

1 année

Horaire

en soirée 18h - 22h OU en journée 13h-17h
1 fois par semaine

Début

Septembre 2024 1 fois par an : Septembre.

Coût

50 Euros - Coût réduit : gratuit -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Avoir au moins 18 ans.
Fournir la preuve de la réussite d'au moins 480 périodes de cours relevant du domaine de l'hôtellerie ou de la restauration obtenu dans l'enseignement **OU** prouver la connaissance suffisante du métier de cuisinier.

Pour les formations en alimentation, un certificat médical d'aptitude au travail des denrées alimentaires sera demandé

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Vous pouvez prendre un rendez-vous uniquement par téléphone à partir de mi juin de 10h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00 au 02/526.77.77. Les premiers rendez-vous débuteront début juillet. Dès le premier lundi de septembre septembre vous pouvez vous inscrire au secrétariat de l'école en fonction des places disponibles

Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Visitez le site de l'école
- Téléphonez à l'organisme

Organisme

CERIA - Centre d'enseignement et de recherches des industries alimentaires - Institut Roger Lambion
Avenue Emile Gryzon 1
1070 Anderlecht
Tél: 02 526 73 37
https://lambion.brussels/

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation