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/

FORMATIONS ET SERVICES ASSOCIÉS À CET ORGANISME

Pour connaître les détails et les dernières informations de chaque formation ou service, trouver la fiche sur Dorifor.be avec son numéro de référence

Aide polyvalent en restauration de collectivité RÉF. 2459

Apprendre les réglementations en vigueur et des règles courantes, en particulier celles de l'hospitalité, des préceptes de l'alimentation, de l'hygiène, de l'économie et de la prévention des accidents,l'aide en restauration de collectivité

Durée: 2 années **Horaire:** lundi mardi jeudi en journée **Début:** Septembre 2024 1 fois par an, septembre. **Coût:** 113.40 Euros **Coût réduit:** gratuit **Pour s'informer et postuler:** soit 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 ; soit Journée portes ouvertes le 20 avril de 10 à 17h. **Pour s'informer uniquement:** soit Visitez le site de l'école. ; soit Téléphonez à l'organisme

Biérologie - Zythologie RÉF. 7156

Vous souhaitez acquérir la connaissance des bières belges et étrangères? Découvrez les nouvelles saveurs grâce au cours de zythologie enseigné par l'un de nos professionnels du métier.

Durée: 18 mois **Horaire:** en soirée 18h à 21h30 **Début:** Septembre 2024 1 fois par an. septembre **Coût:** 90€ **Coût réduit:** Gratuit **Pour s'informer et postuler:** soit 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 ; soit Journée portes ouvertes le 20 avril de 10 à 17h. **Pour s'informer uniquement:** soit Visitez le site de l'école ; soit Téléphonez à l'organisme

Boucherie-charcuterie RÉF. 2462

Vous serez capable d'effectuer les achats et le traitement des différents types de viandes et de fabriquer tous les produits courants de boucherie, de charcuterie et de salaison. Vous pourrez exploiter ou diriger une entreprise.

Durée: 2 année(s) **Horaire:** lundi mardi mercredi en soirée 17h - 21h50 **Début:** Septembre 2024 1 fois par an, septembre **Coût:** 110 euros **Coût réduit:** gratuit **Pour s'informer et postuler:** soit 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 ; soit Journée portes ouvertes le 20 avril de 10 à 17h. **Pour s'informer uniquement:** soit Visitez le site de l'école ; soit Téléphonez à l'organisme

Boulanger-pâtissier RÉF. 4767

Le pâtissier est d'abord l'artisan des gâteaux, des petits fours, des crèmes et des pièces montées. Mais il est aussi le confiseur et travaille tous les dérivés du sucre pour proposer dans sa vitrine des caramels, nougats, pâtes de fruits,

Durée: 3 années **Horaire:** en soirée 16h40 - 21h40 OU 17h30 - 22h10 **Début:** Septembre 2024 1 fois par an, Septembre. **Coût:** 124 Euros **Coût réduit:** gratuit **Pour s'informer et postuler:** soit 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 ; soit Journée portes ouvertes le 20 avril de 10 à 17h. **Pour s'informer uniquement:** Visitez le site de l'école ou téléphonez à l'organisme

Buffets traiteurs : initiation au travail du sucre RÉF. 4768

Vous souhaitez réaliser des pièces simples en sucre en utilisant différentes techniques: du coulé, du tiré, du soufflé? Cette formation est pour vous.

Durée: 1 an **Horaire:** en soirée 17h30- 22h **Début:** Septembre 2024 1 année sur deux : septembre. **Coût:** 50 € **Coût réduit:** gratuit + matériel et syllabi **Pour s'informer et postuler:** soit 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 ; soit Journée portes ouvertes le 20 avril de 10 à 17h. **Pour s'informer uniquement:** soit Visitez le site de l'école ; soit Téléphonez à l'organisme

Chimie finalité biotechnologie (Bachelier professionnalisant) RÉF. 2461

La chimie est la science de la transformation de la matière, elle intervient dans tous les domaines de la santé, dans l'industrie alimentaire, cosmétique.... par optimisation des précédés.

Durée: 3 années **Horaire:** lundi mardi mercredi jeudi vendredi en soirée 18h - 21h30 **Début:** Septembre 2024 1 fois par an, septembre. **Coût:** 194 Euros **Coût réduit:** gratuit **Pour s'informer et postuler:** soit 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 ; soit Journée portes ouvertes le 20 avril de 10 à 17h. **Pour s'informer uniquement:** soit Visitez le site de l'école ; soit Téléphonez à l'organisme

Chocolatier-confiseur RÉF. 2463

Chocolat...Le mot suffit à donner le sourire, devenez chocolatier et réalisez un rêve d'enfant... Gros plan sur le métier de chocolatier - confiseur.

Durée: 2 années **Horaire:** en soirée 17h15 - 22h15 **Début:** Septembre 2024 1 fois par an, septembre. **Coût:** 124 Euros **Coût réduit:** gratuit **Pour s'informer et postuler:** soit 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 ; soit Journée portes ouvertes le 20 avril de 10 à 17h. **Pour s'informer uniquement:** soit Visitez le site de l'école ; soit Téléphonez à l'établissement

Connaissance et cuisine des poissons, mollusques et crustacés RÉF. 3989

Permettre aux restaurateurs/traiteurs de se perfectionner en utilisant des techniques élaborées et originales de préparation et de décoration des poissons, mollusques et crustacés, dans le cadre d'un service à la carte ou d'un service trait

Durée: 1 année **Horaire:** en soirée 17h30 - 21h40 **Début:** Octobre 2024 1 fois par an, Octobre. **Coût:** 37 Euros **Coût réduit:** gratuit **Pour s'informer et postuler:** soit 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 ; soit Journée portes ouvertes le 20 avril de 10 à 17h. **Pour s'informer uniquement:** soit Visitez le site de l'école ; soit Téléphonez à l'organisme

Connaissances de gestion RÉF. 2465

Les cours de connaissance de gestion vous permettront, en les associant à la certification des compétences techniques, d'obtenir l'accès aux professions réglementées.

Durée: 1 année **Horaire:** en soirée 18h - 22h OU en journée 13h - 17h **Début:** Septembre 2024 1 fois par an, septembre. **Coût:** 55 Euros **Coût réduit:** gratuit **Pour s'informer et postuler:** soit 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 ; soit Journée portes ouvertes le 20 avril de 10 à 17h. **Pour s'informer uniquement:** soit Visitez le site de l'école ; soit Téléphonez à l'organisme

Cuisine (modules de perfectionnement) RÉF. 3990

Vous avez le choix entre divers modules de perfectionnement en cuisine: cuisine du monde, cuisine Méditerranéenne, connaissance et cuisine des volailles, Entrées et plats de fêtes.

Durée: 1 année **Horaire:** en soirée 18h - 22h OU en journée 13h-17h **Début:** Septembre 2024 1 fois par an : Septembre. **Coût:** 50 Euros **Coût réduit:** gratuit **Pour s'informer et postuler:** soit 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 ; soit Journée portes ouvertes le 20 avril de 10 à 17h. **Pour s'informer uniquement:** soit Visitez le site de l'école ; soit Téléphonez à l'organisme

Découverte de la cuisine RÉF. 8137

La découverte de la cuisine vous sera présenté en 2 niveaux de 120 périodes

Durée: 1 année par niveau **Horaire:** en soirée 17h30 - 22h25 OU en journée 13h-17h10 **Début:** Septembre 2024 1 fois par an : Septembre. **Coût:** 50 Euros **Coût réduit:** gratuit **Pour s'informer et postuler:** soit

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 ; soit Journée portes ouvertes le 20 avril de 10 à 17h. **Pour s'informer uniquement:** soit Visitez le site de l'école ; soit Téléphonez à l'organisme

Découverte de la pâtisserie RÉF. 7155

La découverte de la pâtisserie permet à la ménagère de s'initier ou de faire mieux que des cakes ou tartes traditionnels.

Durée: 2 années **Horaire:** en soirée 18h à 21h30 **Début:** Septembre 2024 1 fois par an. **Coût:** 56€ **Coût réduit:** Gratuit **Pour s'informer et postuler:** soit 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 ; soit Journée portes ouvertes le 20 avril de 10 à 17h. **Pour s'informer uniquement:** soit Visitez le site de l'école ; soit Téléphonez à l'organisme

Métiers de l'alimentation : préformation RÉF. 6906

Vous souhaitez suivre une formation générale afin de vous diriger vers les métiers de l'alimentation ?

Durée: 1 an **Horaire:** mercredi en soirée 17h10 - 21h20 OU vendredi en soirée 17h10 à 21h20 **Début:** Septembre 2024 1 fois par an, septembre. **Pour s'informer et postuler:** soit 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 ; soit Journée portes ouvertes le 20 avril de 10 à 17h. **Pour s'informer uniquement:** Visitez le site de l'école ou téléphonez à l'organisme

Oenologie RÉF. 2470

Nous vous invitons à voyager à travers le monde du vin.

Durée: 1 année **Horaire:** mardi en soirée 18h15- 22h ET jeudi en soirée 18h15-22h **Début:** Septembre 2024 1 fois par an, septembre. **Coût:** 45 Euros **Coût réduit:** gratuit **Pour s'informer et postuler:** soit 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 ; soit Journée portes ouvertes le 20 avril de 10 à 17h. **Pour s'informer uniquement:** soit Visitez le site de l'école ; soit Téléphonez à l'organisme

Restaurateur RÉF. 2478

Le principal intérêt de savoir cuisiner est de pouvoir réaliser des repas variés. Une variété synonyme de santé grâce à un bon équilibre alimentaire, mais aussi , et peut-être avant tout, de plaisir.

Durée: 3 années **Horaire:** en soirée 17h30- 22h ET en journée 15h15 - 21h45 **Début:** Septembre 2024 1 fois par an, septembre. **Coût:** 125 Euros **Coût réduit:** gratuit **Pour s'informer et postuler:** soit 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 ; soit Journée portes ouvertes le 20 avril de 10 à 17h. **Pour s'informer uniquement:** soit Visitez le site de

l'école ; soit Téléphonez à l'organisme

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

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