

# Formation au bar (divers cours)

RÉF | 8995

## OBJECTIF ET CONTENU

<b>Objectif</b>	Apprendre à utiliser des nouveaux équipements technologiques au bar
<b>Programme</b>	4 cours: (possible de suivre le ou les cours de son choix) <ul style="list-style-type: none"><li>◦ Mise en place du bar, préparation et service d'apéritifs simples en utilisant un débit de boissons automatisé</li><li>◦ Mise en place du bar, préparation et service de cocktails (verre, shaker et verre à mélange) et de leurs garnitures en utilisant un débit de boissons automatisé</li><li>◦ Tirage et service de la bière</li><li>◦ Masterclass Champagne</li></ul>
<b>Certification(s) visée(s)</b>	Attestation de fréquentation de la Fédération Wallonie Bruxelles

## ORGANISATION

<b>Durée</b>	1 jour par cours (nombre de participant variable selon le cours min 1 participant et max 12 participants)
<b>Horaire</b>	
<b>Début</b>	Visiter le site internet
<b>Coût</b>	Gratuit (pour les enseignants et les élèves du secondaire) ou 20 euros/jour/participant

## CONDITION D'ADMISSION

<b>Prérequis administratifs</b>	La formation s'adresse: <ul style="list-style-type: none"><li>◦ Aux élèves et aux enseignants</li></ul> du 3ème et 4ème degré technique de qualification et professionnel de l'enseignement secondaire ordinaire de plein exercice ou en alternance du 3ème degré technique de qualification et professionnel de
---------------------------------	---

l'enseignement secondaire spécialisé de forme 4 de plein exercice et en alternance  
 du 3ème phase de l'enseignement spécialisé de forme 3 de plein exercice et en alternance  
 du 3ème degré technique de transition de l'enseignement secondaire ordinaire  
 de la 4e année de l'enseignement secondaire ordinaire et spécialisé de forme 4 organisée dans le régime de la CPU (à partir du 1er septembre 2018)

- Aux étudiants et aux enseignants

de Promotion sociale  
 de l'Enseignement supérieur  
 Pour les publics de l'enseignement: Les CTA sont accessibles à tous les réseaux d'enseignement.

- Aux chercheurs d'emploi par l'intermédiaire de bruxelles formation, d'actiris, du forem ou d'organismes d'insertion socio-professionnelle
- Aux travailleurs et aux chefs d'entreprise du secteur

Pour tout autre public, s'adresser directement au coordinateur du CTA. Valérie Jonas - Coordinatrice - +32 (0) 499 58 84 93

## Connaître

Notions de HACCP, connaissance technologique et pratique du bar

## Remarques

Les formations du CTA du campus CERIA s'adressent aux enseignants, aux formateurs, aux travailleurs et aux indépendants du secteur. Si les enseignants et les formateurs souhaitent en faire bénéficier leurs élèves, étudiants, groupe de stagiaires (chercheurs d'emploi ou autres), ils doivent suivre d'abord la formation et ensuite inscrire leur classe ou groupe.

## EN PRATIQUE

### Pour s'informer et postuler

Prenez contact avec le centre de technologies avancées via adresse mail [cta.horeca.bxl@cfwb.be](mailto:cta.horeca.bxl@cfwb.be) ou par téléphone +32 (0) 2 526 74 64

### Pour s'informer uniquement

Consultez le catalogue des formations sur le lien suivant: [le catalogue de formation](#)

### Organisme

**CTA - Centre de Technologies avancées - Institut Emile Gryzon**  
 Campus du CERIA Avenue Emile Gryzon 1 B

1070 Bruxelles  
Tél: +32 (0) 2 526 74 64  
<https://www.cta-ceria.be/>