# Connaissance et cuisine des poissons, mollusques et crustacés

RÉF | 3989

## OBJECTIF ET CONTENU

**Programme**

Technologie du métier: cuisine - Travaux pratiques d'hôtellerie et méthodes.

**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 17h30 - 21h40
1 à 2 fois par semaine

**Début**

Octobre 2024 1 fois par an, Octobre.

**Coût**

37 Euros - Coût réduit : gratuit -

## CONDITION D'ADMISSION

**Prérequis administratifs**

Avoir au moins 18 ans.
Fournir une copie d'un titre de fin d'études d'une section relevant dun domaine de l'hôtellerie ou de la restauration obtenu dans l'enseignement **OU** prouver la connaissance suffisante du métier du cuisinier.
Pour les formations en alimentation, un certificat médical d'aptitude au travail des denrées alimentaires sera demandé

**Visite médicale obligatoire**. Un exemplaire spécifique du

## Remarques

"Certificat médical d'aptitude au travail des denrées alimentaires" est à retirer au secrétariat de l'école ou vous le téléchargez sur le site de l'école.

# 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