Découverte de la cuisine

RÉF | 8137

OBJECTIF ET CONTENU

Programme

Niveau 1 (120 périodes)
Mettre en oeuvre des techniques de base de cuisine dans le respect des règles élèmentaires d'hygiène et de sécurité.

Niveau 2 (120 périodes)
Mettre en oeuvre, dans le respect des règles élèmentaires d'hygiène et de sécurité, des techniques de cuisine permettant la réalisation d'un menu.

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 par niveau

Horaire

en soirée 17h30 - 22h25 OU en journée 13h-17h10
1 fois par semaine

Niveau 1 : 120 périodes (1 année)

Niveau 2 : 120 périodes (1 année)

Début

Septembre 2024 1 fois par an : Septembre.

Coût

50 Euros - Coût réduit : gratuit -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Avoir au moins 18 ans.
Pour le niveau 1 : avoir le CEB (certificat d'études de base) ou réussir le test d'entrée
Pour le niveau 2 : avoir une attestation de réussite de l'unité de formation "découverte de la cuisine: niveau 1"
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