Formation en glacerie et en pâtisserie (divers cours)

RÉF | 9004

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Apprendre à utiliser des nouveaux équipements technologiques tels que la dresseuse doseuse automatique, la sorbetière, le pastocuiseur, la balance électronique, le robot cuiseur multifonctions,...

Programme

3 cours: (possible de suivre le ou les cours de son choix)

- Paramétrer et utiliser la dresseuse automatique
- Programmer et utiliser la sorbetière et le pastocuiseur
- UAA 3 C : Les pâtes de base: biscuits Joconde, Ganache, Macarons, pâte feuilletée, meringue

Certification(s) visée(s)

Attestation de fréquentation de la Fédération Wallonie Bruxelles

Type de formation

Institutionnel

ORGANISATION

Durée

Variable selon le cours 1 jour ou 2 jours (min 1 participant et max 12 participants)

Début

Visiter le site internet

Coût

Gratuit (pour les enseignants et les élèves du secondaire) ou 20 euros/jour/participant

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

La formation s'adresse:

- Aux élèves et aux enseignants

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’intermediaire 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 – Coordonnatrice - +32 (0) 499 58 84 93

Connaître

notions de pâtisserie et notions HACCP

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 l'adresse mail cta.horeca.bxl@cfwb.be ou par téléphone +32 (0) 2 526 74 6

Pour s'informer uniquement

Consultez le catalogue de formation 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/

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