

JANVIER 2019
CATALOGUE DES FORMATIONS
CTA DU CERIA

1. FORMATIONS EN SALLE

FORMATION S1

Intitulé : « Gérer par un Système de Caisse Electronique (SCE) les commandes, les additions et les recettes des différents départements d'un établissement dans le secteur de l'HORECA »

Durée : 1 jour

PRÉREQUIS: savoir élaborer une addition de restaurant

Nombre de participants : minimum 1 / maximum 12

Dates disponibles : 1^{er} semestre 2019 :

24-05,

7-06, 14-06, 21-6

FORMATION S2

Intitulé: « Programmation de la caisse tactile Système de caisses électroniques (SCE) selon les besoins des différents départements d'un établissement dans le secteur de l'HORECA »

Durée : 1 jour

PRÉREQUIS : avoir suivi la formation S1

Nombre de participants: minimum 1 / maximum 12

Dates disponibles : 1^{er} semestre 2019 :

24-05,

7-06, 14-06, 21-6.

2. FORMATIONS EN CHOCOLATERIE ET EN CONFISERIE

FORMATION C1

- Intitulé : « Mettre à température le chocolat à l'aide du cutter blender chauffant et créer des décors en chocolat »
- Durée : 1 ou 2 jours
- PRÉREQUIS : Notions de pâtisserie et /ou maîtrise du tempérage du chocolat et notions HACCP
- 3 niveaux disponibles : Décors simples-Pièces artistiques pour assiettes-Petites pièces artistiques
- Nombre de participants : minimum 1 / maximum 12
- Dates disponibles : 1er semestre 2019 :**
18-2, 19-2,
29-4,
9-5,16-5, 23-5, 24-5, 27-5,
3-6, 4-6, 13-6, 17-6, 18-6, 20-6.

FORMATION C2

- Intitulé : « Concevoir et fabriquer des pralines en une seule opération »
- Durée : 2 ou 3 jours
- PRÉREQUIS: Notions de pâtisserie et /ou maîtrise du tempérage du chocolat et notions HACCP
- Recettes variées : Ganaches, crème au beurre, fruits secs, ...
- Nombre de participants : minimum 1 / maximum 12
- Dates disponibles : 1er semestre 2019 :**
18-2, 19-2,
29-4,
9-5,16-5, 23-5, 24-5, 27-5,
3-6, 4-6, 13-6, 17-6, 18-6, 20-6.

Remarque :

Pour des raisons évidentes de gestion planning, l'activation d'une formation est souhaitée 15 jours ouvrables avant la date de formation effective

VOUS AVEZ DES QUESTIONS SUR

Les coûts ?

Les horaires ?

Les intitulés ?

Le planning ?

Les transports ?

L'hébergement éventuel ?

Etc...

VEUILLEZ CONTACTER

CTA Boulangerie-Pâtisserie, Chocolaterie, Hôtellerie-Restauration

Institut Emile Gryzon

Campus du CERIA

Avenue Emile Gryzon, 1

B-1070 BRUXELLES

GSM +32 (0) 499 58 84 93

TEL +32 (0) 25267464

Email : cta.horeca.bxl@cfwb.be ou vjonas@spfb.edu.brussels

Site Web : www.cta-ceria.be

**MERCI POUR VOTRE ATTENTION ET AU PLAISIR DE VOUS
ACCUEILLIR BIENTOT**