

1. FORMATIONS EN SALLE ET AU BAR

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

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

FORMATION B1

Intitulé : « Mise en place du bar, préparation et service d'apéritifs simples en utilisant un débit de boissons automatisé »

Durée : 1 jour

PRÉREQUIS : Notions de HACCP, connaissance technologique et pratique du bar

Nombre de participants : minimum 1 / maximum 12

FORMATION B2

Intitulé : « 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 »

Durée : 1 ou 2 jours

PRÉREQUIS : Notions de HACCP, connaissance technologique et pratique du bar

Nombre de participants : minimum 1 / maximum 12

FORMATION B3

Intitulé : « Mise en place du bar et service de la bière »

Durée : 1 jour

PRÉREQUIS : Notions de HACCP, connaissance technologique et pratique du bar

Nombre de participants : minimum 1 / maximum 12

A partir du 01 septembre 2019, ces formations seront disponibles le vendredi sauf périodes de congés scolaires.

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

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

FORMATION CO1

Intitulé : « Découper à l'aide de la découpeuse au jet d'eau »
Durée : 1 ou 2 jours
PRÉREQUIS : Notions de pâtisserie et /ou notions et de confiserie et /ou maîtrise du tempérage du chocolat et notions HACCP
Thèmes disponibles : Chocolaterie, confiserie, glacerie, pâtisserie.
Nombre de participants : minimum 1 / maximum 12

FORMATION CO2

Intitulé : « Réalisation de dragées »
Durée : 1 ou 2 jours
PRÉREQUIS : Notions de pâtisserie et /ou notions et de confiserie et /ou maîtrise du tempérage du chocolat et notions HACCP
Recettes variées : Fruits secs enrobés, ...
Nombre de participants : minimum 1 / maximum 12

A partir du 01 septembre 2019, ces formations seront disponibles le lundi, jeudi ou le vendredi sauf périodes de congés scolaires.

3. FORMATIONS EN GLACERIE ET EN PATISSERIE

FORMATION P1

Intitulé : « Paramétrer et utiliser la dresseuse automatique »
Durée : 1 jour
PRÉREQUIS: Notions de pâtisserie et notions HACCP
Plusieurs thèmes disponibles en fonction de demandes
Nombre de participants : minimum 1 / maximum 12

FORMATION P2

Intitulé : « Programmer et utiliser le Pasto cuiseur »
Durée : 1 jour
PRÉREQUIS : Notions de pâtisserie et notions HACCP
Plusieurs thèmes disponibles en fonction de demandes
Nombre de participants : minimum 1 / maximum 12

FORMATION G1

Intitulé : « Programmer et utiliser la sorbetière »
Durée : 1 jour
PRÉREQUIS : Notions de pâtisserie et notions HACCP
Nombre de participants : minimum 1 / maximum 12

A partir du 01 septembre 2019, ces formations seront disponibles le mardi ou le mercredi sauf périodes de congés scolaires.

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 ?

VEUILLEZ CONTACTER

CTA Boulangerie-Pâtisserie, Chocolaterie, Hôtellerie-Restauration
Institut Emile Gryzon
Campus du CERIA
Avenue Emile Gryzon, 1
B-1070 BRUXELLES
TEL +32 (0) 25267464 /GSM +32 (0) 499 58 84 93

Email : cta.horeca.bxl@cfwb.be ou vionas@spfb.edu.brussels / Site Web : www.cta-ceria.be

MERCI POUR VOTRE ATTENTION ET AU PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR BIENTOT