

**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

**Dates disponibles pour l'année scolaire 2019-2020**

VENDREDI 5/6

VENDREDI 19/6

**NOUVELLES FORMATIONS A PARTIR DU 01/10/20 : planning à confirmer début septembre 2020**

**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

**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 : DATES DISPONIBLES POUR CETTE FORMATION : PRENDRE CONTACT AVEC LA COORDONNATRICE**

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

**Dates disponibles pour l'année scolaire 2019-2020 :**

- **sauf pour la formation sur la découpeuse au jet d'eau : prendre contact avec la coordonnatrice**

LUNDI 16/3

LUNDI 20/4

JEUDI 23/4

JEUDI 14/5

### 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 (sucrés & salés) disponibles en fonction de demandes  
Nombre de participants : minimum 1 / maximum 12

#### FORMATION P2 : FORMATION DISPONIBLE A PARTIR DE MARS 2020

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 : FORMATION DISPONIBLE A PARTIR DE MARS 2020

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

#### Dates disponibles pour l'année scolaire 2019-2020 :

MARDI 3/3  
MARDI 17/3  
MARDI 21/4  
MARDI 2/6  
MARDI 16/6

## CATALOGUE DES FORMATIONS CTA DU CERIA 2020

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](mailto:cta.horeca.bxl@cfwb.be) ou [vjonas@spfb.edu.brussels](mailto:vjonas@spfb.edu.brussels) / Site Web : [www.cta-ceria.be](http://www.cta-ceria.be)

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