

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

Ces formations se donnent les vendredis sous réserve de confirmation des horaires du formateur.

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

Ces formations se donnent les vendredis sous réserve de confirmation des horaires du formateur.

NOUVELLES FORMATIONS A PARTIR DU 01/10/20 : planning à confirmer en 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

Ces formations se donnent les vendredis sous réserve de confirmation des horaires du formateur.

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

Ces formations se donnent les vendredis sous réserve de confirmation des horaires du formateur.

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

Ces formations se donnent les vendredis sous réserve de confirmation des horaires du formateur.

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

Ces formations se donnent les lundis et jeudis sous réserve de confirmation des horaires du formateur.

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

Ces formations se donnent les lundis et jeudis sous réserve de confirmation des horaires du formateur.

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

Ces formations se donnent les lundis et jeudis sous réserve de confirmation des horaires du formateur.

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

Ces formations se donnent les lundis et jeudis sous réserve de confirmation des horaires du formateur.

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

Ces formations se donnent les mardis sous réserve de confirmation des horaires du formateur.

FORMATION P2 : FORMATION DISPONIBLE A PARTIR DE NOVEMBRE 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

Ces formations se donnent les mardis sous réserve de confirmation des horaires du formateur.

FORMATION G1 : FORMATION DISPONIBLE A PARTIR DE NOVEMBRE 2020

Intitulé : « Programmer et utiliser la sorbetière »

Durée : 1 jour

PRÉREQUIS : Notions de pâtisserie et notions HACCP

Nombre de participants : minimum 1 / maximum 12

Ces formations se donnent les mardis sous réserve de confirmation des horaires du formateur.

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 ?

NOUS SOMMES A VOTRE DISPOSITION :

CTA Boulangerie-Pâtisserie, Chocolaterie, Hôtellerie-Restaurant

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 vjonas@spfb.edu.brussels

Site Web : www.cta-ceria.be

MERCI POUR VOTRE ATTENTION ET AU PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR BIENTOT