

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.

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.

NOUVELLES FORMATIONS A PARTIR DU 20/11/20 :

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.

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.

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.

2. FORMATIONS EN CHOCOLATERIE ET EN CONFISERIE

FORMATION C1

Intitulé : « Mettre à température le chocolat à l'aide du cutter blender chauffant ou d'une tempéreuse et créer des décors en chocolat » - 3 niveaux possibles

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.

FORMATION C2 : FORMATION DISPONIBLE A PARTIR DE MARS 2021

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.

FORMATION CO1 : FORMATION DISPONIBLE A PARTIR DE MARS 2021

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.

FORMATION CO2 : FORMATION DISPONIBLE A PARTIR DE MARS 2021

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.

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.

FORMATION P2 : FORMATION DISPONIBLE A PARTIR DE JANVIER 2021

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.

FORMATION G1 : FORMATION DISPONIBLE A PARTIR DE JANVIER 2021

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.

Remarque :

Pour des raisons évidentes de gestion planning, la réservation 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)2 526 79 60 / **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