

## CATALOGUE DES FORMATIONS CTA DU CERIA 2022

### 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

Précisions : Mise en situation réelle au moyen de logiciels et ordinateurs à écrans tactiles

**Ces formations se donnent les vendredis.**

#### FORMATION S2

Intitulé : « Mise en place et organisation d'un bar pour une réception (Banquets) »

Durée : 1 jour

PRÉREQUIS: connaissances en pratique salle et technologie boissons

Nombre de participants : minimum 1 / maximum 12

**Ces formations se donnent les vendredis**

### NOUVELLES FORMATIONS : BAR AVEC SYSTÈME DE BOISSONS AUTOMATISE ET TIRAGE DE LA BIÈRE

#### 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 8

**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 8

**Ces formations se donnent les vendredis.**

## CATALOGUE DES FORMATIONS CTA DU CERIA 2022

### FORMATION B3

Intitulé : « Tirage et service de la bière »  
Durée : 1 jour  
PRÉREQUIS : Notions de HACCP, connaissance technologique et pratique du bar  
Nombre de participants : minimum 1 / maximum 8  
**Ces formations se donnent les vendredis.**

### FORMATION B4

Intitulé : « Masterclass Champagne »  
Durée : 1 jour  
PRÉREQUIS : Notions de HACCP, connaissances en œnologie  
Nombre de participants : minimum 1 / maximum 12  
**Ces formations se donnent les vendredis.**

## CATALOGUE DES FORMATIONS CTA DU CERIA 2022

### 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 ou des pralines »

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  
Pralines - Pralines moulées - Truffes

Nombre de participants : minimum 1 / maximum 8

**Ces formations se donnent les lundis et jeudis.**

#### 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 8

**Ces formations se donnent les lundis et jeudis.**

#### 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 8

**Ces formations se donnent les lundis et jeudis.**

#### 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 8

**Ces formations se donnent les lundis et jeudis.**

## CATALOGUE DES FORMATIONS CTA DU CERIA 2022

### 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 10  
**Ces formations se donnent les mardis.**

#### FORMATIONS P2

Intitulé : « UAA 3C : LES PATES DE BASE: BISCUITS JOCONDE, GANACHE, MACARONS, PATE FEUILLETEE, MERINGUE »  
Durée : 1 jour : professeurs / 1 jour : élèves  
PRÉREQUIS : Notions de pâtisserie et notions HACCP  
Nombre de participants : minimum 1 / maximum 10  
**Ces formations se donnent les mardis.**

#### FORMATIONS P3

Intitulé : « UAA 2C : La pâte brisée, La pâte sablée, Le biscuit Savoie, La Génoise, La crème pâtissière, La crème au beurre, Les mousses sucrées »  
Durée : 1 jour : professeurs / 1 jour : élèves  
PRÉREQUIS : Notions de pâtisserie et notions HACCP  
Nombre de participants : minimum 1 / maximum 10  
**Ces formations se donnent les mardis.**

#### FORMATIONS P4

Intitulé : « Réalisation de sujets en massepain »  
Durée : 1 jour  
PRÉREQUIS : Notions de pâtisserie et notions HACCP  
Nombre de participants : minimum 1 / maximum 8  
**Ces formations se donnent les mardis.**

#### FORMATION G1

Intitulé : « Programmer et utiliser la sorbetière et 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 10  
**Ces formations se donnent les mardis.**

## CATALOGUE DES FORMATIONS CTA DU CERIA 2022

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 ? (GRATUIT POUR LE PUBLIC PROFESSEURS ET ELEVES DE L'ENSEIGNEMENT OBLIGATOIRE)

Les horaires ?

Les intitulés ?

Le planning ?

Les transports ?

L'hébergement éventuel ?

### NOUS SOMMES A VOTRE DISPOSITION :

CTA Boulangerie-Pâtisserie, Chocolaterie, Hôtellerie-Restauration

Institut Emile Gryzon

Campus du CERIA

Avenue Emile Gryzon, 1

B-1070 BRUXELLES

TEL +32 (0)2 526 74 64 / **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