

CATALOGUE DES FORMATIONS CTA DU CERIA 2022-2023

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

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.

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.

CATALOGUE DES FORMATIONS CTA DU CERIA 2022-2023

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.

NOUVELLE FORMATION : BARISTA !

FORMATION B5

Intitulé : « Barista, service des cafés »
Durée : 1 jour
PRÉREQUIS : Notions de HACCP, connaissances en technologie boissons
Nombre de participants : minimum 1 / maximum 8
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 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 : « 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.

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 2022-2023

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 ou vjonas@spfb.edu.brussels

Site Web : www.cta-ceria.be

MERCI POUR VOTRE ATTENTION ET AU PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR BIENTOT