

**CATALOGUE DES FORMATIONS CTA DE L'INSTITUT EMILE GRYZON
2025 -2026**

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 8 / maximum 12

Précisions : Mise en situation réelle au moyen de logiciels et ordinateurs à écrans tactiles
Ces formations se donnent les mardis, mercredis ou vendredis (horaires à confirmer).

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 8 / maximum 12
Ces formations se donnent les mardis, mercredis ou vendredis (horaires à confirmer).

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 8 / maximum 12
Ces formations se donnent les mardis, mercredis ou vendredis (horaires à confirmer).

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 8 / maximum 12
Ces formations se donnent les mardis, mercredis ou vendredis (horaires à confirmer).

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 8 / maximum 10
Ces formations se donnent les mardis, mercredis ou vendredis (horaires à confirmer).

**CATALOGUE DES FORMATIONS CTA DE L'INSTITUT EMILE GRYZON
2025 -2026**

FORMATION B4

Intitulé : « Masterclass Champagne »
Durée : 1 jour
PRÉREQUIS : Notions de HACCP, connaissances en œnologie
Nombre de participants : minimum 8 / maximum 12
Ces formations se donnent les mardis, mercredis ou vendredis (horaires à confirmer).

FORMATION B5

Intitulé : « Barista, service des cafés »
Durée : 1 jour
PRÉREQUIS : Notions de HACCP, connaissances en technologie boissons
Nombre de participants : minimum 8 / maximum 10
Ces formations se donnent les mardis, mercredis ou vendredis (horaires à confirmer).

NOUVEAU A PARTIR D'AOUT 2025 :

Découvertes métiers

Découverte des métiers de la salle et du bar :

Intitulé: « Découverte du métier de serveur et de barman »
Matériel utilisé: Blender, Machine à glaçons, presse agrumes, système de caisse électronique ...
Durée: 1 jour pour les élèves
Prérequis: notions HACCP, ROI du CTA à suivre (hygiène), la mise en ordre, le nettoyage et rangement font partie de la formation.
Nombre de participants: minimum 8 / maximum 12
Ces formations se donnent les mardis, mercredis ou vendredis (horaires à confirmer).

2. FORMATIONS EN CHOCOLATERIE ET EN CONFISERIE

NOUVELLE FORMATION DEPUIS JANVIER 2025 :

Découvertes métiers

Découverte du métier de chocolatier :

Intitulé: « Découverte du métier de chocolatier, histoire, fabrication, tempérage et réalisation de mendiants »

Matériel utilisé: Balance électronique, Tempéreuse, ...

Durée: 1 jour pour les élèves

Prérequis: notions HACCP, ROI du CTA à suivre (hygiène), la mise en ordre, le nettoyage et rangement font partie de la formation.

Nombre de participants: minimum 8 / maximum 12

Ces formations se donnent les lundis, mercredis ou jeudis (horaires à confirmer).

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

Niveaux disponibles : Mendiants - Décors simples - Pièces artistiques pour assiettes - Petites pièces artistiques - Pralines - Pralines moulées – Truffes - Produits enrobés

Nombre de participants : minimum 8 / maximum 12

Ces formations se donnent les lundis, mercredis ou jeudis (horaires à confirmer).

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 8 / maximum 12

Ces formations se donnent les lundis, mercredis ou jeudis (horaires à confirmer).

FORMATION C3

Intitulé : « Concevoir et fabriquer des truffes »

Durée : 1 ou 2 jours

PRÉREQUIS : Notions de pâtisserie et /ou maîtrise du tempérage du chocolat et notions HACCP

Recettes variées : Ganaches, pralinés, caramels, ...

Nombre de participants : minimum 8 / maximum 12

Ces formations se donnent les lundis, mercredis ou jeudis (horaires à confirmer).

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 8 / maximum 12

Ces formations se donnent les lundis, mercredis ou jeudis (horaires à confirmer).

**CATALOGUE DES FORMATIONS CTA DE L'INSTITUT EMILE GRYZON
2025 -2026**

3. FORMATIONS EN PATISSERIE

FORMATIONS P3

Intitulé : « Utilisation des batteurs mixeurs, Robot Cook : La pâte brisée, La pâte sablée, Le biscuit Savoie, La Génoise, La crème pâtissière, La crème au beurre, Les mousses sucrées (UAA2C) »

Durée : 1 jour : professeurs / 1 jour : élèves

PRÉREQUIS : Notions de pâtisserie et notions HACCP

Nombre de participants : minimum 8 / maximum 12

Ces formations se donnent les lundis, mercredis ou jeudis (horaires à confirmer).

FORMATIONS P2

Intitulé : « Utilisation des batteurs mixeurs, Robot Cook : Les pâtes de base : Biscuits Joconde, Ganaches, Macarons, La Pâte Feuilletée, Les Meringues (UAA3C) »

Durée : 1 jour : professeurs / 1 jour : élèves

PRÉREQUIS : Notions de pâtisserie et notions HACCP

Nombre de participants : minimum 8 / maximum 12

Ces formations se donnent les lundis, mercredis ou jeudis (horaires à confirmer).

FORMATIONS P4

Intitulé : « Utilisation des batteurs mixeurs, Robot Cook : réalisation de mini desserts pour café Gourmand »

Durée : 1 jour : professeurs / 1 jour : élèves

PRÉREQUIS : Notions de pâtisserie et notions HACCP

Nombre de participants : minimum 8 / maximum 12

Ces formations se donnent les lundis, mercredis ou jeudis (horaires à confirmer).

Pour réserver une formation pour 2025-2026 : contacter Valérie JONAS : 02 526 74 64

VOUS AVEZ DES QUESTIONS SUR

Les coûts ?

**GRATUIT POUR LE PUBLIC PROFESSEURS, ELEVES ET ETUDIANTS :
DE L'ENSEIGNEMENT OBLIGATOIRE,
DE L'ENSEIGNEMENT POUR ADULTES
DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR**

Les horaires ?

Les intitulés ?

Le planning de la journée ?

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

Email : cta.horeca.bxl@cfwb.be

Site Web : www.cta-ceria.be

Coordonnatrice :

Valérie JONAS

GSM +32 (0) 499 58 84 93

Email : vjonas@spfb.edu.brussels

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