

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).

NOUVEAU A PARTIR DE JANVIER 2026 :

FORMATION B6

Intitulé : « Création de cocktails sans alcool»
Matériel utilisé: Blender, Machine à glaçons, presse agrumes, ...
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

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).

NOUVELLE DOSEUSE ONE SHOT A PARTIR DE NOVEMBRE 2025

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).

3. FORMATIONS 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 8 / maximum 12

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

FORMATIONS P2

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 (UAA2, autres recettes possibles à déterminer) »

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 P3

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

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).

Dates disponibles au 16-09-25 (planning en constante évolution)

En chocolaterie - pâtisserie – confiserie (atelier)

JOURS	DATES
Lundi	29-09-25
mercredi	01-10-25
lundi	10-11-25
mercredi	12-11-25
mercredi	19-11-25
jeudi	20-11-25
mercredi	26-11-25
lundi	01-12-25
mercredi	03-12-25
jeudi	04-12-25
lundi	08-12-25
mercredi	10-12-25
lundi	15-12-25
mercredi	21-01-26
jeudi	22-01-26
lundi	26-01-26
mercredi	28-01-26
jeudi	29-01-26
lundi	02-02-25
mercredi	04-02-26
mercredi	04-03-26
lundi	09-03-26
jeudi	12-03-26
lundi	16-03-26
mercredi	25-03-26
lundi	30-03-26
mercredi	01-04-26
mercredi	15-04-26
jeudi	16-04-26

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

En salle- bar :

JOURS	DATES
vendredi	26-09-25
mardi	30-09-25
mercredi	01-10-25
mercredi	08-10-25
mercredi	15-10-25
mardi	04-11-25
mercredi	05-11-25
mercredi	12-11-25
vendredi	14-11-25
mardi	18-11-25
mercredi	19-11-25
mercredi	26-11-25
mardi	02-12-25
mercredi	03-12-25
mercredi	10-12-25
mercredi	17-12-25
vendredi	19-12-25
mardi	06-01-26
mercredi	07-01-26
vendredi	16-01-26
mardi	20-01-26
vendredi	23-01-26
mardi	27-01-26
mercredi	28-01-26
mercredi	04-02-26
mercredi	11-02-26
mercredi	04-03-26
mercredi	11-03-26
mardi	17-03-26
mercredi	18-03-26
mardi	24-03-26
mardi	31-03-26
mercredi	01-04-26
mardi	07-04-26
mercredi	08-04-26
mardi	14-04-26
mercredi	15-04-26
vendredi	17-04-26

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

VOUS AVEZ DES QUESTIONS SUR

Les coûts des formations ?

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**