

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 4 / 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 4 / 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 4 / 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 4 / 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 4 / 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 4 / 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 4 / 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 4 / 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 4 / maximum 12
Ces formations se donnent les mardis, mercredis ou vendredis (horaires à confirmer).

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

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 mendiant »

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 4 / 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 : Mendiant - Décors simples - Pièces artistiques pour assiettes - Petites pièces artistiques - Pralines - Pralines moulées – Truffes - Produits enrobés

Nombre de participants: minimum 4 / maximum 12

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

FORMATION C2

NOUVELLE DOSEUSE A PRALINES ET BONBONS GLACES à pde septembre 2026

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 4 / 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 4 / 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 4 / maximum 12

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

Page 3 sur 7



CATALOGUE DES FORMATIONS CTA DE L'INSTITUT EMILE GRYZON
2025 -2026**3. FORMATIONS EN PATISSERIE****FORMATION P1**

Intitulé : « Paramétrier 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 4 / 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 4 / 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 4 / 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 4 / 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

Dates disponibles au 01-02-26 (planning en constante évolution)

En chocolaterie - pâtisserie – confiserie (atelier)

JOURS	DATES
jeudi	05-03-26
mercredi	25-03-26
lundi	20-04-26
mercredi	22-04-26
jeudi	23-04-26
mardi	12-05-26
mercredi	13-05-26
lundi	18-05-26
mercredi	20-05-26
mercredi	27-05-26
lundi	01-06-26
mercredi	03-06-26
lundi	08-06-26
mercredi	10-06-26
jeudi	11-06-26
lundi	15-06-26
mercredi	17-06-26
jeudi	18-06-26
lundi	22-06-26
mercredi	24-06-26

Page 5 sur 7



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

En salle- bar :

JOURS	DATES
mercredi	04-03-26
mercredi	11-03-26
mardi	17-03-26
mercredi	18-03-26
mardi	24-03-26
mercredi	01-04-26
mercredi	08-04-26
mardi	14-04-26
mercredi	13-05-26
mercredi	20-05-26
mercredi	27-05-26
mardi	02-06-26
mercredi	03-06-26
mardi	09-06-26
mercredi	10-06-26
vendredi	12-06-26
mardi	16-06-26
mercredi	17-06-26
vendredi	19-06-26
mardi	23-06-26
mercredi	24-06-26

Page 6 sur 7



Avec le soutien du Fonds social européen



FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES | **Enseignement**



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

Page 7 sur 7

