CATALOGUE DES FORMATIONS CTA DE L'INSTITUT EMILE GRYZON
2026 -2027

1. FORMATIONS SALLE ET 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

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

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

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

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

Avec le soutien du Fonds social européen
La Région et l'Europe investissent dans votre avenir ! • Het Gewest en Europa investeren in uw toekomst!
RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST
Union Européenne Europese Unie
FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES
FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES Enseignement
Francophones Bruxelles

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

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

DEPUIS DE JANVIER 2026 :

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

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

Avec le soutien du Fonds social européen
La Région et l'Europe investissent dans votre avenir ! • Het Gewest en Europa investeren in uw toekomst!
RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE
BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST
Union Européenne
Europese Unie
FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES
Enseignement
Francophones Bruxelles

CATALOGUE DES FORMATIONS CTA DE L'INSTITUT EMILE GRYZON
2026 -2027

DATES DISPONIBLES POUR LES FORMATIONS EN SALLE ET BAR (21-10-26)

mardi	17-11-26
mercredi	18-11-26
vendredi	20-11-26
mardi	24-11-26
mercredi	25-11-26
mercredi	02-12-26
mercredi	16-12-26
vendredi	18-12-26
mardi	05-01-27
mercredi	06-01-27
mercredi	13-01-27
vendredi	15-01-27
mercredi	20-01-27
vendredi	22-01-27
mercredi	27-01-27
mercredi	03-02-27
mercredi	10-02-27
vendredi	19-03-27
mercredi	31-03-27
mercredi	07-04-27
mardi	13-04-27
mercredi	14-04-27

mardi	20-04-27
mercredi	21-04-27
vendredi	23-04-27
mercredi	12-05-27
mardi	18-05-27
mercredi	19-05-27
mardi	25-05-27
mercredi	26-05-27
vendredi	28-05-27
mardi	01-06-27
mercredi	02-06-27
vendredi	04-06-27
mardi	08-06-27
mercredi	09-06-27
vendredi	11-06-27
mardi	15-06-27
mercredi	16-06-27
vendredi	18-06-27
mardi	22-06-27
mercredi	23-06-27
vendredi	25-06-27

Avec le soutien du Fonds social européen
La Région et l'Europe investissent dans votre avenir ! • Het Gewest en Europa investeren in uw toekomst!
RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE
BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST
Union Européenne
Europese Unie
FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES
FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES | Enseignement
Francophones Bruxelles
Version 20261021

2. FORMATIONS EN CHOCOLATERIE

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 4 / maximum 12
	Ces formations se donnent les lundis et jeudis

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 4 / maximum 12
	Ces formations se donnent les lundis et jeudis

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 et jeudis

Avec le soutien du Fonds social européen
La Région et l'Europe investissent dans votre avenir ! • Het Gewest en Europa investeren in uw toekomst!
RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE
BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST
Union Européenne
Europese Unie
FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES
FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES Enseignement
Francophones Bruxelles
Version 20261021

3. FORMATIONS EN PATISSERIE ET CONFISERIE

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 selon la période ; Halloween, Saint-Nicolas, Noël, Nouvel an, Saint Valentin, Pâques,…) »
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 et jeudis

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 selon la période ; Halloween, Saint-Nicolas, Noël, Nouvel an, Saint Valentin, Pâques,…) »
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 et jeudis

FORMATIONS P4

Intitulé :	« Utilisation des batteurs mixeurs, Robot Cook : réalisation de mini desserts – mignardises pour café Gourmand, réalisations d'assortiments de biscuits sucrés, réalisations Paris-Brest »
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 et jeudis

Avec le soutien du Fonds social européen
La Région et l'Europe investissent dans votre avenir ! • Het Gewest en Europa investeren in uw toekomst!
RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST
Union Européenne Europese Unie
FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES
FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES Enseignement
Francophones Bruxelles
Version 20261021

CATALOGUE DES FORMATIONS CTA DE L'INSTITUT EMILE GRYZON
2026 -2027

NOUVEAU !:

Découverte du métier de pâtissier :

Intitulé:	« Découverte du métier de pâtissier, histoire, compétences essentielles et réalisation de biscuits sablés ou sujets en massepain »
Matériel utilisé:	Balance électronique, batteurs mixeurs, …
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 et jeudis

FORMATION CO1

Intitulé : « Utilisation des lampes à sucre : initiation au travail du sucre artistique (sucre bullé, sucre soufflé, sucre tiré, sucre coulé) »

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 et jeudis

A PARTIR DE JANVIER 2027

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 4 / maximum 12
	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 4 / maximum 12
	Ces formations se donnent les lundis et jeudis

Avec le soutien du Fonds social européen
La Région et l'Europe investissent dans votre avenir ! • Het Gewest en Europa investeren in uw toekomst!
RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST
Union Européenne Europese Unie
FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES
FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES Enseignement
Francophones Bruxelles
Version 20261021

CATALOGUE DES FORMATIONS CTA DE L'INSTITUT EMILE GRYZON
2026 -2027

DATES DISPONIBLES POUR LES FORMATIONS EN CHOCOLATERIE, PATISSERIE ET CONFISERIE (21-10-26)

mercredi	18-11-26
lundi	23-11-26
mercredi	25-11-26
jeudi	26-11-26
lundi	30-11-26
mercredi	02-12-26
jeudi	03-12-26
jeudi	10-12-26
lundi	14-12-26
mercredi	16-12-26
jeudi	14-01-27
lundi	18-01-27
lundi	25-01-27
jeudi	28-01-27
lundi	01-02-27
jeudi	04-02-27
lundi	08-02-27
mercredi	10-03-27
mercredi	17-03-27
mercredi	24-03-27

jeudi	25-03-27
jeudi	01-04-27
mercredi	07-04-27
jeudi	08-04-27
mercredi	14-04-27
jeudi	15-04-27
mercredi	19-05-27
jeudi	20-05-27
mercredi	26-05-27
mercredi	02-06-27
jeudi	03-06-27
lundi	07-06-27
mercredi	09-06-27
jeudi	10-06-27
lundi	14-06-27
mercredi	16-06-27
jeudi	17-06-27
mercredi	23-06-27
jeudi	24-06-27

Avec le soutien du Fonds social européen
La Région et l'Europe investissent dans votre avenir ! • Het Gewest en Europa investeren in uw toekomst!
RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE
BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST
Union Européenne
Europese Unie
FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES
FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES | Enseignement
Francophones Bruxelles
Version 20261021

CATALOGUE DES FORMATIONS CTA DE L'INSTITUT EMILE GRYZON
2026 -2027

Pour réserver une formation pour 2026-2027 : 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

Avec le soutien du Fonds social européen
La Région et l'Europe investissent dans votre avenir ! • Het Gewest en Europa investeren in uw toekomst!
RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST
Union Européenne Europese Unie
FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES
FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES Enseignement
Francophones Bruxelles
Version 20261021