

## Conditions d'admission

Attestation de réussite « Cuisine niveau 1 »  
ou réussite d'un test d'admission

## Prix de l'inscription

**103,00 €**

### Réduction du droit d'inscription:

- les demandeurs d'emploi complets indemnisés;
- les étudiants de moins de 18 ans;
- les personnes handicapées;
- les minimexés;
- les chargés de cours en recyclage.

Sous réserve de fournir les documents demandés pour bénéficier de cette réduction.

### Coûts supplémentaires:

A chaque cours +/- 8 à 10 € pour l'achat des aliments à cuisiner

## Inscriptions

### Ouverture des inscriptions:

Lors de notre **JOURNÉE PORTES OUVERTES**  
le **vendredi 24 mai 2024 de 15h à 20h**

**(PRISE DE RENDEZ-VOUS SOUHAITÉE)**

<https://blegny-dev.enorawbe.be/RendezVous>

**En présentiel (cf horaire ci-dessous)**

**A partir du lundi 27 mai  
jusqu'au 4 juillet 2024 .**

**Reprise à partir du 21 août 2024**

**En ligne (dès le 27 mai)**

<https://blegny-dev.enorawbe.be/Inscription>



### Horaire du secrétariat:

Du Lundi au jeudi  
de 9h00 à 12h00 et de 13h00 à 20h00  
A l'exception du vendredi  
de 9h00 à 12h00 et de 13h00 à 16h00

# Cuisine asiatique et ibérique



**EAFC BLEGNY  
PAYS DE HERVE**

Établissement d'Enseignement  
pour Adultes et de  
Formation Continue

Espace Simone Veil 7  
4670 BLEGNY  
☎ 04 387 94 11  
[www.eafc-blegny.be](http://www.eafc-blegny.be)  
[info@eafc-blegny.be](mailto:info@eafc-blegny.be)



**Le mercredi de 18h00 à 23h00  
du 04/09/24 au 11/06/25**

# Programme de cours

## Présentation globale

**BASE D'UNE CUISINE ASIATIQUE:**  
(du 04/09/24 au 27/11/24)

Cette unité d'enseignement de 60 périodes vise à Découvrir les saveurs de l'Asie ! La cuisine asiatique est riche en saveurs et en couleurs, et utilise des ingrédients frais et naturels pour créer des plats délicieux et sains. Des techniques de cuisson variées, telles que la cuisson à la vapeur, le wok et la friture, permettent de préparer des plats qui raviront vos papilles.

Laissez-vous surprendre par les saveurs sucrées, salées, acides, amères et umami, qui se marient parfaitement pour offrir des plats savoureux et équilibrés. La présentation des plats est également une part importante de la cuisine asiatique, avec des techniques de découpe et de garniture pour créer des plats visuellement impressionnants.

**INITIATION A LA CUISINE IBERIQUE**  
(du 04/12/24 au 11/06/2025)

Cette unité d'enseignement de 120 périodes vise à permettre à l'étudiant d'acquérir des compétences techniques et pratiques pour réaliser des recettes traditionnelles de la péninsule ibérique (Espagne, Portugal, Pays Basque) comme la paella, la zarzuela, les tapas, la tortilla, etc.



Apprenez des techniques pour réaliser des menus simples et exquis afin de surprendre vos proches et vous donner beaucoup de satisfaction.



## Débouchés

La réussite de l'unité d'enseignement permet l'obtention d'une attestation de réussite officielle.

## Informations complémentaires

Coût supplémentaire:

A chaque cours 8 à 10 € pour l'achat des aliments à cuisiner.

Matériel personnel à apporter:

tablier, charlotte, essuies de cuisine, Tupperware, couteaux (facultatif), quote-part pour achat alimentaires, classeur, chemises en plastique pour protéger les recettes...

**Les étudiants sont tenus d'assurer l'entretien et la remise en ordre du matériel et du local (vaisselle, plans de travail, éviers, cuisinières, fours, frigos, rangement...), le tri des déchets.**

Activités extra-scolaire:

Marché de Noël, restaurant, BBQ en fin d'UE



## Renseignements complémentaires:

Christiane KRAWCZYK—christiane.krawczyk@eafc-blegny.be—04/265.57.83—0499/37.44.35 ou sur [secretariat@eafc-blegny.be](mailto:secretariat@eafc-blegny.be)