

Conditions d'admission

- CEB ou réussite d'un test d'admission pour « Découverte de la cuisine niveau 1 »
- Attestation de réussite « Cuisine niveau 1 » ou réussite d'un test d'admission pour « Base de la cuisine asiatique »

Prix de l'inscription

113,00 €

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 +/-10 à 15 € pour l'achat des aliments à cuisiner

Inscriptions

Ouverture des inscriptions:

Lors de notre **JOURNÉE PORTES OUVERTES**
le **vendredi 5 juin 2026 de 15h à 20h**
(PRISE DE RENDEZ-VOUS SOUHAITÉE)

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

En présentiel (cf horaire ci-dessous)

**À partir du lundi 8 juin
jusqu'au jeudi 2 juillet 2026**

Reprise à partir du 20 août 2026

En ligne (dès le 6 juin)

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



Horaire du secrétariat:

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

Découverte de la cuisine niveau 1 & Base de la cuisine asiatique



**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
secretariat@eafc-blegny.be



**Le mardi de 10h à 14h40
du 01/09/26 au 09/02/27 et de 10h
à 15h du 16/02/27 au 25/05/27**

Programme de cours

Présentation globale

Découverte de la cuisine niveau 1

(du 01/09/2026 au 09/02/2027)

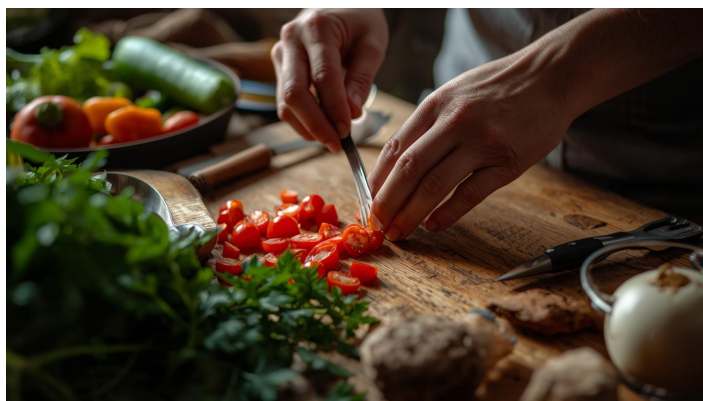
Cette unité d'enseignement de 120 périodes vise à rendre l'étudiant capable de caractériser et de mettre en œuvre des techniques de base de cuisine. Il apprendra les techniques de base propres aux préparations des légumes, fruits, viandes, poissons, volaille, féculents. Il réalisera des sauces, pâtes, crèmes et entremets de base, des beurres composés, des potages purées, des marinades, des soufflés chauds. Il apprendra à présenter et décorer joliment les plats réalisés, à dresser une table. L'année se termine par la réalisation d'un menu correctement préparé, assaisonné et agréablement présenté (achat des marchandises, décoration de la table, service...)

Base d'une cuisine asiatique

(du 16/02/2027 au 25/05/2027)

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.



Débouchés

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

Informations complémentaires

Coût supplémentaire:

A chaque cours 10 à 15 € 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:
Aurélien CORNU — aurelien.cornu@eafc-blegny.be ou sur secretariat@eafc-blegny.be