

Conditions d'admission

- Attestation de réussite « Cuisine niveau 2 » ou réussite d'un test d'admission pour « Découverte de la cuisine du monde »
- Attestation de réussite « Cuisine niveau 1 » ou réussite d'un test d'admission pour 'Approche de la cuisine végétarienne

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)

**A 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
A l'exception du vendredi
de 9h00 à 12h00 et de 13h00 à 16h00

Découverte de la cuisine du monde & approche de la cuisine végétarienne



**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 jeudi de 18h à 22h20
du 03/09/26 au 18/03/27 et du
25/03/27 au 24/06/27**

Programme de cours

Présentation globale

Découverte de la cuisine du monde

(du 03/09/26 au 18/03/27)

Cette unité d'enseignement de 120 périodes vise à faire découvrir à l'étudiant les cuisines du monde à travers leurs contextes géographiques, culturels et leurs produits typiques. Il apprendra à analyser des recettes traditionnelles, reconnaître les ingrédients et utiliser le matériel spécifique. Une attention particulière sera portée à l'adaptation des préparations aux goûts locaux et aux tendances actuelles.

En pratique, l'étudiant réalisera des plats issus de différentes cultures en respectant les règles d'hygiène et de sécurité de l'Horeca. Il développera ses compétences en préparation, cuisson et présentation moderne des mets. Il sera également initié à la rédaction de fiches techniques et aux accords mets et boissons.

La formation met l'accent sur l'ouverture culturelle, la créativité et l'autonomie, et se conclut par la réalisation de plats inspirés des cuisines du monde, adaptés et soigneusement présentés.

Approche de la cuisine végétarienne

(du 25/03/27 au 24/06/27)

Cette unité d'enseignement de 60 périodes vise à permettre à l'étudiant de développer des compétences techniques spécifiques à la cuisine végétarienne et d'autre part à intégrer ce type de cuisine dans un respect de l'équilibre alimentaire. Vous apprendrez à définir les règles de base de l'alimentation végétarienne (poisson, fruits, légumes, 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 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 sur secretariat@eafc-blegny.be