

Conditions d'admission

- Certificat d'étude de base (CEB) ou réussite d'un test d'admission pour « Cuisine italienne des trattorias ».
- « Découverte de la cuisine niveau 1 » ou réussite d'un test d'admission pour « Découverte de la cuisine niveau 2 ».

Prix de l'inscription

130,00 €

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 15 € 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 italienne des trattorias et Découverte de la cuisine niveau 2



**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
info@eafc-blegny.be



**Le jeudi de 10h00 à 15h00
du 05/09/24 au 26/06/25**

Programme de cours

Présentation globale

Initiation à la cuisine italienne des trattorias:

Cette unité d'enseignement de 120 périodes vise à permettre à l'étudiant d'acquérir des compétences techniques et pratiques pour réaliser des plats traditionnels de la cuisine italienne des trattorias.

Réaliser les préparations et présenter les plats sur assiette de manière soignée et agréable. Parmi les réalisations, nous pouvons citer les pâtes, risotto, bruschetta, minestrone, osso bucco, tiramisu.

Cette formation vous fera voyager et vous permettra de découvrir les différentes régions d'Italie.

Découverte de la cuisine niveau 2:

Cette unité d'enseignement de 120 périodes vise à permettre à l'étudiant d'appliquer des techniques propres aux préparations de sauces, légumes, viandes, poissons en s'organisant correctement dans le temps et dans l'espace. Il sera amené à dresser une table et décorer de manière agréable les plats réalisés.



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 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:

Aurelien CORNU — aurelien.cornu@eafc-blegny.be ou sur secretariat@eafc-blegny.be