

Conditions d'admission

Certificat d'études de base (CEB) ou réussite d'un test d'admission

Prix de l'inscription

97,00 €

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

Découverte de la cuisine niveau 1 et découverte des sorbets et mousses glacées



**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 lundi de 11h00 à 15h10
du 02/09/24 au 23/06/25**

Programme de cours

Présentation globale

DECOUVERTE DE LA CUISINE NIVEAU 1:
(du 02/09/24 au 23/06/2025)

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 beurrés 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...)

Découverte des sorbets et mousses glacées:
(du 02/09/24 au 23/06/25)

Cette unité d'enseignement de 40 périodes vise à permettre à l'étudiant d'acquérir des compétences techniques et pratiques dans la fabrication des sorbets et des mousses glacées.

En préparant les sirops, purées de fruits, vous assurerez un délicieux dessert pour votre menu.



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:

À 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