

Conditions d'admission

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

Prix de l'inscription

108,00 €

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 végétarienne 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
info@eafc-blegny.be



**Le mardi de 11h00 à 16h00
du 03/09/24 au 20/05/25**

Programme de cours

Présentation globale

Approche de la cuisine végétarienne
(du 03/09/24 au 19/11/24)

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.)

INITIATION A LA CUISINE IBERIQUE
(du 26/11/24 au 20/05/2025)

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