

Conditions d'admission

- CEB ou réussite d'un test d'admission pour « Cuisine de base »
- « 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. du droit d'inscription.

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

Cuisine de base & 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 10h30 à 14h50
du 03/09/26 au 18/03/27 et du
25/03/27 au 24/06/27**

Programme de cours

Présentation globale

Cuisine de base
(du 03/09/26 au 18/03/27)

Cette unité d'enseignement de 120 périodes vise à permettre à l'étudiant de se familiariser avec les techniques de base de cuisine.

Il réalisera des préparations de base (beurres composés, liaisons, entremets, crèmes, sauces, potages, soupes, pâtes, marinades, soufflés chauds). Il apprendra à découper, parer, les légumes, fruits, viandes, volailles, poissons, à préparer et cuire les pommes de terre, légumes, riz et pâtes.

Il présentera agréablement les plats réalisés, dressera une table.

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 ou sur secretariat@eafc-blegny.be