

Conditions d'admission

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

Prix de l'inscription

85,00 €

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)

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

Découverte de la cuisine niveau 1



**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 mardi de 18h à 22h25
du 01/09/26 au 16/03/27**

Programme de cours

Présentation globale

Découverte de la cuisine niveau 1

Cette unité d'enseignement de 120 périodes vise à vous transmettre les compétences techniques et pratiques nécessaires pour réaliser des recettes à partir d'une préparation de base, en s'organisant correctement dans le temps et dans l'espace et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Apprendre à :

- Sélectionner et utiliser correctement le matériel de cuisine;
- Appliquer les techniques de bases propres aux préparations de légumes, viandes et poissons
- Réaliser des préparations de base : liaisons, sauces de base, beurres composés, potage, pâtes de base, crème de base et entremets, marinades,..
- Appliquer des modes de cuisson aux différents aliments,
- Appliquer des modes de préparation et de cuissons propres aux pommes de terre, légumes frais et légumineuses, riz et pâtes alimentaires,
- Présenter et décorer agréablement les plats réalisés,
- Assurer le dressage de la table et le service,
- Assurer l'entretien et la remise en ordre du matériel et des locaux.

Transformez
des recettes simples
en véritables plaisirs
culinaires qui raviront
vos proches.



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