

Découverte des plantes sauvages comestibles

Approche de la cuisine végétarienne

Conditions d'admission:

- Montant total de l'inscription (75,60€) ou exonération si Onem, CPAS,...
- Titre dans la restauration.

Organisation pratique:

- Horaire des cours : voir annexe.
- Matériel personnel à acquérir selon la demande du professeur.
- Obligation du port d'une tenue vestimentaire adéquate (coiffe, tablier ou tenue de cuisinier).
- Marchandises fournies par l'institution et remboursement. Valeur estimée à 20€.
- Local difficilement accessible aux personnes à mobilité réduite.

Objectifs:

• Découverte des plantes sauvages comestibles:

Cette Unité d'Enseignement vise à développer des compétences techniques spécifiques de base dans la détermination des principales espèces de plantes sauvages comestibles, de leurs traitements et de leurs préparations culinaires simples.

• Approche de la cuisine végétarienne:

Cette Unité d'Enseignement vise d'une part à 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.

Titre délivré:

Obtention d'attestations de réussite. (Enseignement Secondaire Supérieur)

Demandez également nos publicités à propos de nos autres spécialisations en cuisine.

POUR TOUT CONTACT

Institut Provincial des Arts et Métiers du Centre

Site de Binche

Rue des Archers, 12

7130 Binche

Tél.: 064/31.02.47

BinchePS.Secretariat@hainaut.be

<https://www.etudierenhainaut.be/ipeps-bcm>

