

ENTREES ET PLATS DE FÊTE



Conditions d'admission (liées à la constitution des groupes de niveaux):

- Montant total de l'inscription (46,60€) ou exonération si Onem, CPAS,...
- Examen d'admission portant sur des compétences pratiques en cuisine ou titre dans la restauration.

Organisation pratique:

- Horaire des cours : voir annexe.
- Matériel personnel à acquérir selon la demande du professeur (essuies de cuisine, couteaux,...).
- Obligation du port d'une tenue vestimentaire adéquate (coiffe, tablier ou tenue de cuisinier). Valeur estimée à +/- 30€.
- Marchandises fournies par l'institution et remboursement (si les cours sont assurés sans restaurant didactique). Valeur estimée à +/- 10 à 12€.
- Local difficilement accessible aux personnes à mobilité réduite.

Objectifs:

- > Initier le public à la réalisation de plats de fête (entrées, plats principaux, desserts) suivant le calendrier des saisons, des fêtes, des tendances,...
- > Nous vous invitons à découvrir une cuisine élaborée et originale à partir de produits frais et variés.
- > Cette formation s'adresse à un public disposant déjà de compétences en cuisine européenne (titre ou examen d'admission à présenter).
- > La formation est essentiellement pratique.
- > La formation peut être organisée à des degrés de complexité variable, selon les objectifs visés.

Titre délivré:

Obtention d'une attestation 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. - Fax: 064/31.02.41.

E-mail: BinchePS.Secretariat@hainaut.be

Site internet: www.jetudie.be/ipeps-bcm

