

Connaissance et cuisine des poissons, mollusques et crustacés (3989)

Document imprimé à partir de dorifor.be.

Vous pouvez rencontrer un conseiller sans rendez-vous à la Cité des métiers, Avenue de l'Astronomie 14, 1210 Bruxelles (métro Madou), lundi, mardi, mercredi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h, jeudi de 13h30 à 19h (jusqu'à 16h pendant les vacances scolaires).

Permettre aux restaurateurs/traiteurs de se perfectionner en utilisant des techniques élaborées et originales de préparation et de décoration des poissons, mollusques et crustacés, dans le cadre d'un service à la carte ou d'un service trait

Objectif et Contenu

Programme Technologie du métier: cuisine - Travaux pratiques d'hôtellerie et méthodes.
Certification(s) visée(s) Attestation de réussite d'une unité d'enseignement (UE) de Promotion sociale
Type de formation [Enseignement de promotion sociale](#)

Organisation

Durée 1 année
Horaire en soirée 17h30 - 21h40 1 à 2 fois par semaine
Début octobre 2019 / 1 fois par an, Octobre.
Coût 37 Euros - Coût réduit gratuit -

Conditions d'admission

Prérequis administratif Avoir au moins 18 ans. Fournir une copie d'un titre de fin d'études d'une section relevant dun domaine de l'hôtellerie ou de la restauration obtenu dans l'enseignement OU prouver la connaissance suffisante du métier du cuisinier.

Intéressé(e) ?

Que faire La prise de rendez-vous se fait uniquement par téléphone à partir du 17 août de 10h00 à 17h00

1/ prendre rendez-vous via le 02 526 77 77

2/ Se rendre sur le [site internet de l'école](http://www.ceria.be/irl/) (<http://www.ceria.be/irl/>) et choisir 2 horaires qui vous conviennent pour l'année scolaire à venir.

Les groupes se remplissent au fur et à mesure des rendez-vous. Si les groupes sont complets vous devrez choisir un autre groupe.

3/ Se présenter le jour et à l'heure de votre rendez vous

En raison des conditions actuelles nous ne tolérerons aucun retard.

Si vous êtes en retard, nous vous fixerons un rendez-vous ultérieur en fonction des disponibilités

4/ le jour de votre réinscription vous devez porter un masque

Être en possession de votre carte d'identité et une copie recto verso

Diplôme (minimum CEB ou attestation de fréquentation scolaire ou Bulletin) +
photocopie ou Test d'admission

Pour obtenir une exonération du coûts de votre inscription :

Attestation du CPAS datée à partir du 22 août si vous êtes inscrit et
bénéficiaire chez eux

Numéro d'inscription Actiris (numéro ibiss) si vous êtes demandeur d'emploi
et indemnisé complet.

Pour les formations en alimentation, un certificat médical d'aptitude au travail
des denrées alimentaires

Remarques

Visite médicale obligatoire . Un exemplaire spécifique du "Certificat médical
d'aptitude au travail des denrées alimentaires" est à retirer au secrétariat de
l'école ou vous le téléchargez sur le site de l'école.

Retrouvez cette formation sur <http://www.dorifor.be/formation/3989>



**CERIA - Centre d'enseignement et de recherches des industries alimentaires - Institut
Roger Lambion**

Avenue Emile Gryzon 1 - 1070 Anderlecht

02 526 73 37

infoirl@ceria.be - <http://www.ceria.be/irl>