

# Cuisine (modules de perfectionnement)

RÉF | 3990

## OBJECTIF ET CONTENU

### Programme

Choix entre:

Cuisine du monde (120 périodes)

Cuisine méditerranéenne (120 périodes)

Connaissance et cuisine de volaille - Gibier (120 périodes)

Entrée et plat de fêtes (50 périodes)

Cuisine végétarienne (60 périodes)

Cuisine Asiatique (50 périodes)

[Pour plus de renseignements, visitez le site de l'école:](http://www.ceria.be/irl)

<http://www.ceria.be/irl>

### 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 18h - 22h OU en journée 13h-17h

1 fois par semaine

### Début

Septembre 2022

1 fois par an : Septembre.

### Coût

50 Euros - Coût réduit : gratuit -

## CONDITION D'ADMISSION

### Prérequis administratifs

Avoir au moins 18 ans.

Fournir la preuve de la réussite d'au moins 480 périodes de cours relevant du domaine de l'hôtellerie ou de la restauration obtenu dans l'enseignement **OU** prouver la connaissance suffisante du métier de cuisinier.

## EN PRATIQUE

**Pour s'informer et postuler**

Prenez rendez-vous uniquement par téléphone à partir du 16 août de 10h00 à 17h00 au 02 526 77 77, le jour de l'inscription en présentiel vous aurez besoin du dossier complet à savoir: carte d'identité, dernier diplôme ou test d'admission et carte de banque ou documents d'exemption.  
Les rendez-vous pour les nouvelles inscriptions commenceront le lundi 22 août.

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

**Pour s'informer uniquement**

Visitez le [site](#) de l'école ou téléphonez à l'organisme

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

Avenue Emile Gryzon 1  
1070 Anderlecht  
Tél: 02 526 73 37  
<https://lambion.brussels/>