

# Découverte de la pâtisserie (7155)

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).

*La découverte de la pâtisserie permet à la ménagère de s'initier ou de faire mieux que des cakes ou tartes traditionnels.*

## Objectif et Contenu

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Objectif                  | La formation de la découverte de la pâtisserie est une formation réservée aux passionnés qui désirent simplement apprendre les différentes méthodes et techniques pour réaliser les plus simples mais aussi les plus délicieuses pâtisseries!   |
| Programme                 | <ul style="list-style-type: none"><li>- Technologie: 20 périodes</li><li>- Pratique: 100 périodes</li><li>- Apprentissage des différentes pâtes.</li><li>- Apprentissage des différentes crèmes.</li><li>- Apprentissage des cakes, gâteaux, tartes,...</li><li>- Apprentissage des décors de base.</li></ul> |
| Certification(s) visée(s) | Attestation de formation professionnelle  |
| Type de formation         | <a href="#">Enseignement de promotion sociale</a>   |

## Organisation

|         |  |
|---------|--|
| Durée   | 2 années                                     |
| Horaire | en soirée 18h à 21h30 1 à 2 fois par semaine |
| Début   | Septembre 2021 / 1 fois par an.              |
| Coût    | 56 euro - Coût réduit Gratuit -              |

## Conditions d'admission

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Prérequis administratif | Avoir au moins 18 ans. Avoir <b>au minimum</b> le <i>certificat de l'enseignement secondaire inférieur</i> de plein exercice (CESI ou CESDD) ou son <i>équivalence</i> . |
|-------------------------|--|

## Intéressé(e) ?

|           |   |
|-----------|---|
| Que faire | <p>Pour connaître les dates d'inscriptions, demandez l'impression de la fiche de formation.</p> <p>La prise de rendez-vous se fait uniquement par téléphone à partir du 16 août de 10h00 à 17h00</p> <p>1/ prendre rendez-vous via le 02 526 77 77</p> <p>2/ Se rendre sur le <a href="http://www.ceria.be/irl/">site internet de l'école</a> ( <a href="http://www.ceria.be/irl/">http://www.ceria.be/irl/</a> ) et choisir 2 horaires qui vous conviennent pour l'année scolaire à venir.</p> |
|-----------|---|

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 :

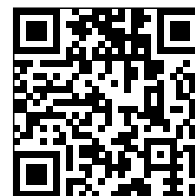
Attestation du CPAS datée à partir du 22 août si vous êtes inscrit et bénéficiaire chez eux

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

Retrouvez cette formation sur  
<https://www.dorifor.be/formation/decouverte-de-la-patisserie-7155.html>



---

**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>