

Formation en chocolaterie et confiserie (divers cours)

RÉF | 9000

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif	Apprendre à utiliser des nouveaux équipements technologiques tels que le cutter blender chauffant, la découpeuse à jet d'eau, la doseuse et la turbine à dragées
Programme	4 cours: (possible de suivre le ou les cours de son choix) <ul style="list-style-type: none">◦ Mettre à température le chocolat à l'aide du cutter blender chauffant et créer des décors en chocolat pour entremets sucrés◦ Découper à l'aide de la découpeuse au jet d'eau◦ Concevoir et fabriquer des pralines artisanales◦ Réaliser des dragées
Certification(s) visée(s)	Attestation de fréquentation de la Fédération Wallonie Bruxelles

ORGANISATION

Durée	variable selon le cours 1 jour ou 2 jours (min 1 participant et max 12 participants)
Horaire	
Début	Visiter le site internet
Coût	Gratuit (pour les enseignants et les élèves du secondaire) ou 20 euros/jour/participant

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs	La formation s'adresse: <ul style="list-style-type: none">◦ Aux élèves et aux enseignants du 3ème et 4ème degré technique de qualification et professionnel de l'enseignement secondaire ordinaire de plein exercice ou en alternance
---------------------------------	---

du 3ème degré technique de qualification et professionnel de l'enseignement secondaire spécialisé de forme 4 de plein exercice et en alternance
 du 3ème phase de l'enseignement spécialisé de forme 3 de plein exercice et en alternance
 du 3ème degré technique de transition de l'enseignement secondaire ordinaire
 de la 4e année de l'enseignement secondaire ordinaire et spécialisé de forme 4 organisée dans le régime de la CPU (à partir du 1er septembre 2018)

- Aux étudiants et aux enseignants

de Promotion sociale
 de l'Enseignement supérieur
 Pour les publics de l'enseignement: Les CTA sont accessibles à tous les réseaux d'enseignement.

- Aux chercheurs d'emploi par l'intermédiaire de bruxelles formation, d'actiris, du forem ou d'organismes d'insertion socio-professionnelle
- Aux travailleurs et aux chefs d'entreprise du secteur

Pour tout autre public, s'adresser directement au coordinateur du CTA. Valérie Jonas - Coordonnatrice - +32 (0) 499 58 84 93

Connaître

Notions de pâtisserie et /ou maîtrise du tempérage du chocolat et notions HACCP

Remarques

Les formations du CTA du campus CERIA s'adressent aux enseignants, aux formateurs, aux travailleurs et aux indépendants du secteur. Si les enseignants et les formateurs souhaitent en faire bénéficier leurs élèves, étudiants, groupe de stagiaires (chercheurs d'emploi ou autres), ils doivent suivre d'abord la formation et ensuite inscrire leur classe ou groupe.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Prenez contact avec le centre de technologies avancées via l'adresse mail cta.horeca.bxl@cfwb.be ou par téléphone +32 (0) 2 526 74 64

Pour s'informer uniquement

Consultez le catalogue de formation sur le lien suivant: [le catalogue de formation](#)

Organisme

CTA - Centre de Technologies avancées - Institut Emile Gryzon

Campus du CERIA Avenue Emile Gryzon 1 B
1070 Bruxelles
Tél: +32 (0) 2 526 74 64
<https://www.cta-ceria.be/>