

Connaissance et cuisine des poissons, mollusques et crustacés

RÉF | 3989

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 2024 1 fois par an, Octobre.
Coût	37 Euros - Coût réduit : gratuit -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs	Avoir au moins 18 ans. Fournir une copie d'un titre de fin d'études d'une section relevant d'un domaine de l'hôtellerie ou de la restauration obtenu dans l'enseignement OU prouver la connaissance suffisante du métier du cuisinier. Pour les formations en alimentation, un certificat médical d'aptitude au travail des denrées alimentaires sera demandé
---------------------------------	--

Visite médicale obligatoire. Un exemplaire spécifique du

Remarques

"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.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Vous pouvez prendre un rendez-vous uniquement par téléphone à partir de mi juin de 10h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00 au 02/526.77.77. Les premiers rendez-vous débuteront début juillet. Dès le premier lundi de septembre septembre vous pouvez vous inscrire au secrétariat de l'école en fonction des places disponibles
- Journée portes ouvertes le 20 avril de 10 à 17h.

Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Visitez le [site](#) de l'école
- Téléphonnez 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/>

