

L'Edito du Patron



Et nous voici tous de retour à l'école ! Nos enfants ont retrouvé leurs amis et nous aussi... enfin je m'adresse à tous nos anciens étudiants qui fréquentent le

CEFOR depuis plusieurs années déjà.

Merci de votre fidélité.

Pour les nouveaux, ceux qui découvrent notre école : bienvenue ! Même s'il est un peu difficile de se retrouver dans le dédale de nos couloirs, vous verrez qu'on prend très vite ses marques et qu'on se fait tout aussi vite de nouveaux amis... partager une même table pour le travail ou pour la dégustation de produits crée des liens.

Toute l'équipe du CEFOR vous souhaite une excellente année scolaire.

Pour vous aider, nous vous proposons un petit tour d'horizon de notre site web.

Si le moindre doute subsiste, si une info vous manque, n'hésitez pas à passer au secrétariat ou à nous adresser un mail à info@cef.be.

Le directeur,
Benoît LE GAL

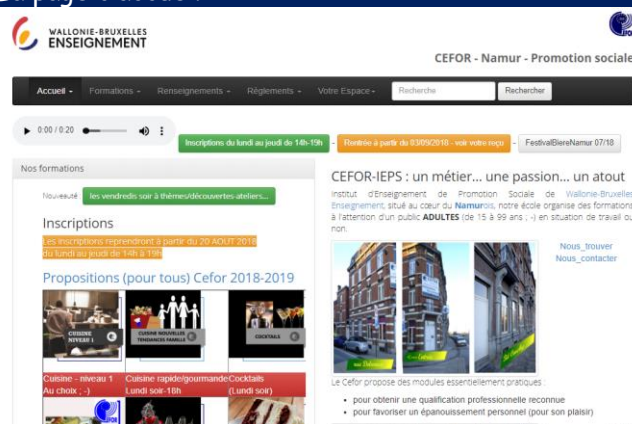
Ce privilège est accordé à nos étudiants car pour la plupart, ils assument les courses du groupe 1 ou 2 fois sur l'année scolaire.

Nous comptons sur l'esprit de solidarité de tous pour que ce petit privilège ne disparaisse pas au cas où des abus seraient à nouveau constatés.

Notre site

En saisissant www.cef.be, vous aurez accès à beaucoup d'informations sur votre école, vos cours...

La page d'accueil



Un bandeau s'affiche dès que nous sommes informés de l'absence d'un de vos professeurs.

Un peu plus bas, vous verrez nos petites publicités pour des formations qui démarrent en cours d'année... toujours intéressant de savoir qu'un module sur le massepain, les biscuits, les pizzas, les cocktails va s'ouvrir.

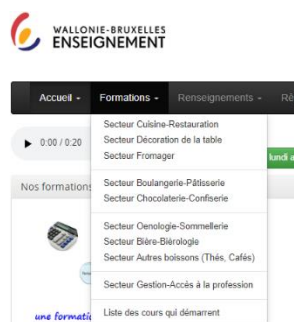
Carte étudiant



Une carte étudiant(e) sera distribuée à tous les étudiants qui suivent des formations de plus de 20 périodes de cours en ce début du mois d'octobre. Elle peut être présentée dans certains commerces qui octroient une ristourne de 5 ou 10 %, dans les musées, les cinémas... Elle est valable jusqu'au 30 juin 2018.

Editeur responsable : CEFOR-IEPS

La page FORMATIONS



Un clic sur l'onglet FORMATIONS et vous découvrirez nos grands domaines de formations. Vous choisissez d'un clic le secteur qui vous intéresse et vous voyez tous les cours qui le concerne.



INFOS Septembre 2018

Autre façon de mener votre recherche en vous basant sur le jour qui vous conviendrait pour suivre un cours. Dérouler la liste en cliquant sur « QUAND » ou cliquer sur la flèche de gauche pour avoir une liste complète des cours.



Autre façon de faire, depuis l'organigramme ou en choisissant un module qui vous attire.



Métier Chocolatier-Confiseur



Chocolaterie : Initiation à réalisation des pièces artis

L'organigramme est très intéressant à décrypter. Il vous donne un aperçu de tous les modules qui constituent une section. On voit si la formation comporte des stages en entreprises, une épreuve intégrée, de quel niveau est un module (secondaire inférieur ou supérieur)...

Trouver sa formation dans la zone de Recherche

Vous disposez dans le haut de la fenêtre d'un espace de recherche par mot clé. Exemple : si vous tapez le mot « glace », vous êtes orienté vers les cours dont le titre mentionne ce nom.



Résultat de la recherche avec les mots glace

Sections/Métiers répondant aux critères

Ref. Cefor	Sections-Métiers	Code
38	Boulangier-Pâtissier	431100S2001

Unités d'Enseignement (UE) répondant aux critères

Ref. Cefor	Module (UE)	Périodes	Code
488	Découverte de la fabrication des glaces et des biscuits de base	120	433111U11E1
596	Découverte de la fabrication des sorbets et mousses glacées	40	433112U11E1
254	Pâtisserie : niveau de maîtrise	100	431106U22D1
255	Produits glacés	60	431107U21D1

Quatre modules répondent au critère « glace ». Un clic sur le premier lien « Bouton bleu 488 » et vous obtenez toutes les informations sur ce module. Son contenu est exposé dans le dossier pédagogique, son coût est affiché, et dans le bas de la fenêtre, vous découvrez l'horaire du cours et s'il existe plusieurs moments de cours mais aussi combien de places sont encore disponibles.

Découverte de la fabrication des glaces et des biscuits de base

Liste des Classes/Organisations de ce module pour les années 2018-2019

N°	Classe	Places restantes	Local	Horaires	Départ	Horaires
	GlacesBiscuits LuM EC	XXX	022	Afficher	2018-09-24	2019-06-17

Sur l'espace ETUDIANT

Cet espace est privé et vous donne accès à votre fiche étudiant (renseignements personnels), vos points, les notes de cours déposées sur notre plateforme par votre professeur. Vous y avez accès avec un code et un mot de passe. Vous pouvez les obtenir en cliquant sur le lien qui se situe sur la page d'accueil de cette partie du site.

Vous avez déjà été inscrit(e) au CEFOR dans le passé, vous avez re Introduisez ces informations ci-dessous en respectant la casse (majusc

Nom d'utilisateur

Mot de passe

[Nom d'utilisateur ou mot de passe oublié/perdu/pas reçu ? Cliquez ici et vous les recevrez par mail](#)

(A condition d'avoir renseigné votre adresse mail au secrétariat ; -)

- Accueil
- Votre profil
- Vos Cours
- Vos Horaires
- Stages
- Vos Points
- Listing
- Forum
- Votre Avis
- Testing
- Fermer

Un menu vous permet de naviguer d'une page à l'autre.

Pour trouver les notes de cours, il faut bien « descendre » dans la page ACCUEIL. Il s'agit le plus souvent de fichiers pdf.

Accès aux notes de cours dans lesquels vous êtes inscrit

Cat.	Titre	Informations	Liens	Fichiers
Boulangerie	Boulangier- Pâtisier - Cours Hygiène et Sécurité 1819	Voici le cours d'Hygiène et Sécurité pour les cours de boulangerie 1 - 2 et 3 Jun 2016 : Mise à jour des allergènes et approbation par l'AFSCA.		392/BP_HS2017.pdf 392/Boulangier_ergonomie.pdf 392/Boulangerie_brochurefarinosee.pdf

Un grand merci

Depuis plusieurs années, le CEFOR a participé à la formation des bacheliers en gestion hôtelière de l'Institut Charles Peguy pour la pratique de la salle et la découverte de la cuisine.

Notre collaboration avec cette école d'enseignement supérieur de Louvain-La-Neuve, se termine mais nous tenons tout particulièrement à remercier sa direction pour avoir mis à disposition de notre Amicale le matériel qui ne lui était plus utile.

Ainsi, nous pouvons désormais dépanner l'étudiant qui a oublié son tablier, venir en aide à celui qui a besoin d'un couteau...

Quelques places encore...

La majorité des cours ont repris mais quelques modules vont seulement démarrer en octobre, il reste encore quelques places disponibles... faites passer le mot 😊

Laissez-vous tenter par un cours de **cuisine asiatique** (10 mardis soirs).

Vous pouvez réserver votre place pour un cours sur les **biscuits** (mercredi soir) ou sur le travail du **sucre** ou le **massepain**. Nous comptons les étudiants intéressés pour ouvrir ces modules.

Et pourquoi pas faire le tour du monde en « 80 pains » ? Il reste quelques places pour le cours du mardi matin et ce cours est accessible à tous.

En **première année cuisine**, on peut encore s'inscrire pour le lundi matin, le mardi soir ou le jeudi soir.

Le cours de première année en **salle** du mercredi soir (janvier) dispose encore de quelques places. Ce cours est nécessaire pour obtenir la qualification de cuisine et démarre en janvier 2019. Ne l'oubliez pas.

Et si réaliser des **pizzas** vous tentent, il reste quelques places à prendre le mardi matin (4 cours).

Après l'initiation à la bière, pourquoi ne pas rejoindre le cours sur le **service des bières** du mercredi soir... super pour compléter aussi une formation de salle.

La saison de la chasse va commencer et nos cours de **cuisine du gibier** aussi.

Si vous rencontrez quelques difficultés en maths ou en **français**, un cours de formation générale de base démarre en octobre les jeudis soir. Vous pouvez aussi bénéficier d'une aide personnalisée en vous adressant à Madame DEFOING, chargée de la guidance dans notre école (mcd@cefors.be). Un petit coup de pouce est parfois le bienvenu.