

L'Edito du Patron



Vous la voyez partout si vous êtes fidèle à notre établissement ! De la porte d'entrée aux feuillets publicitaires, elle vous accueille avec un grand sourire. Et oui, nous avons choisi notre mascotte.

Elle n'a certes pas de nom mais elle est l'emblème des métiers que nous enseignons... un poelon pour les cuisiniers, un rouleau pour les boulanger-pâtissiers, un morceau de fromage, un ballotin de pralines, un verre de vin et une chope de bière parlent d'eux-mêmes.

Six métiers que complètent des formations qui gravitent autour de ces « piliers de l'alimentation » comme la décoration de la table, la sculpture en chocolat ou le design pâtissier... Nous ne citerons pas tous les modules proposés par l'école puisqu'il suffit de consulter notre site www.cefcor.be pour se faire une idée de tout ce que nous vous proposons.

Pour bien choisir votre future formation, rien de tel que de nous rendre visite lors des prochaines portes ouvertes qui se déroulent du lundi 06 mai au jeudi 09 mai inclus. Comme chaque année, vous pourrez rencontrer professeurs et étudiants, voir des démonstrations, participer à de petits ateliers... Nous vous parlerons de nos nouveaux projets de formation et vous pourrez d'ores et déjà réserver votre place pour l'an prochain.

Nous vous attendons nombreux et vous souhaitons, en attendant ce rendez-vous, un excellent congé de Pâques ou de Printemps.

Un petit mot encore pour remercier et féliciter notre équipe qui met tout en œuvre pour que l'école soit accueillante et toute pimpante pour vous recevoir. Le porche d'entrée est en cours de rafraîchissement et va lui aussi très bientôt donner une belle place à notre mascotte.

Le directeur,
Benoît LE GAL

Agenda

Votre école sera fermée du samedi 6 avril au lundi 22 avril inclus. Personne ne pourra vous répondre sauf le professeur chargé d'encadrer votre stage s'il est informé de celui-ci. Prenez les devants en passant si nécessaire au secrétariat avant le vendredi 5 avril 18 heures.

Réservation pour le repas gastronomique « Monte Calvo » proposé par le restaurant d'application lors des portes ouvertes accessible au secrétariat à partir du mardi 23 avril 2019.

Portes ouvertes du CEFOR
du lundi 06 au jeudi 09 mai 2019
de 17 à 20h30

Animations dans la cour de l'école avec des démonstrations et vente de produits à emporter ou à déguster sur place de 17h30 à 20h30.

Promenade dinatoire au travers des ateliers (15 € le couvert à acheter auprès des professeurs ou du secrétariat ou sur place s'il reste encore quelques couverts de libres =-)). Dernier départ prévu à 20h.

Restaurant d'application
Menu gastronomique à réserver sur paiement au secrétariat (35 € le couvert) - arrivée prévue entre 18h30 et 19h00. Le menu sera affiché à la rentrée et disponible sur notre site. Pour l'instant, il est à l'étude pour nos étudiants de dernière année de cuisine et est encore « secret » au moment de ces lignes.

Karaoke
A partir de 21h jusque 24h00 au plus tard, on chante tous ensemble pour le plaisir de partager un bon moment.

INFOS Avril 2019

Jeux du CEFOR

Avez-vous bien observé notre mascotte ? Nous y avons apporté quelques changements à vous de les découvrir...



Du haut vers le bas : foulard rouge, laisse de café, théière, boutons rouges, ruban rouge du balloton, rouleau rouge écarlate, bouquet de fleurs, tablier bleu, chaussettes jaunes.

Que de mots ! Ils ont tous un rapport avec notre nouveau projet de formation...

D	E	G	U	S	T	A	T	I	O	N
I	B	A	R	G	E	A	U	F	A	C
S	P	I	R	I	T	U	E	U	X	O
T	R	A	H	N	L	A	C	T	D	C
I	F	R	U	I	T	S	O	C	R	K
L	O	I	M	N	E	Z	G	H	Y	T
L	I	Q	U	E	U	R	N	A	M	A
E	W	H	I	S	K	Y	A	I	S	I
R	C	U	V	E	A	L	C	O	O	L
I	S	E	R	V	I	C	E	I	D	S
E	B	V	O	L	V	O	D	K	A	C

Avec les lettres qui restent vous trouverez le mot qui correspond à cette définition : appareil servant à la distillation.

vol	distillerie	dégustation
loi	spiritueux	cocktails
nez	alcool	bar
art	gin	eau
chai	whisky	soda
fut	rhum	service
liqueur	cognac	vodka
cuve	fruits	dry

Après la formation de fromager, le CEFOR proposera en complément de la petite formation sur les cocktails dispensée cette année, un module de formation de sommelier des alcools... pour tout savoir sur les spiritueux, de la manière dont ils sont créés jusqu'à la manière de les servir en passant par leur dégustation... tenté(e) par ce nouveau cours ? Faites-le nous savoir lors des portes ouvertes. Nous ne pourrons ouvrir cette formation que si 20 personnes sont intéressées et certaines de participer à une soirée de cours par semaine.

Si tout ce qui se boit va bien avec tout ce qui se mange, le CEFOR est l'endroit privilégié pour apprendre à bien associer mets et boissons qu'elles soient vins, bières, thés, cafés ou maintenant spiritueux.