



Les nouvelles du CEFOR

Rentrée Août/Septembre 2025

Reprise des cours

La plupart de nos formations reprendront à partir du lundi 25 août 2025.

Certains cours pourraient être reportés d'une semaine : dans ce cas, vous recevrez un SMS d'information.

 Inscriptions ouvertes (en ligne ou au Cefor), il reste encore des places disponibles !

 Consultez notre site www.cefor.be pour découvrir l'ensemble de nos formations.

 Contact : info@cefor.be

 Téléphone : 081/255.180

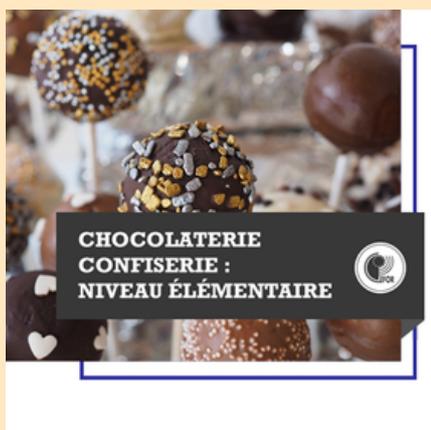
Notre équipe est à votre disposition pour répondre à toutes vos questions.

Bonne rentrée à tous nos étudiants

Le Cefor propose sur le site de l'ITCA une formation de
7ème chocolaterie et de 7ème traiteur

👉 **Il reste encore quelques places disponibles dans nos formations qualifiantes !**

N'hésitez pas à faire passer l'info autour de vous **Chocolatier - confiseur**



Cursus prévu sur 2 ans, choisissez :

Matin : mardi

Soir : lundi ou mercredi

[M'inscrire en 1ère](#)

Boulangier - pâtissier



Cursus prévu en 3 ans, choisissez :

Suarlée : le lundi soir

Namur : le vendredi soir

[M'inscrire en 1ère](#)

Restaurateur



Cours de CUISINE

Grandes possibilités horaires (lundi matin ou 1 soir de la semaine...)

[M'inscrire en 1ère](#)

Cours de salle le mercredi soir

Nous avons toujours des disponibilités

Biérogologie : initiation

Envie d'en savoir plus sur les bières belges le JEUDI SOIR

 17 Dès la rentrée (28/8 ou au 4/9)

[M'inscrire](#)

Apiculture : pratique, théorie (partenariat de la RW)

[M'inscrire](#)

Curieux d'en savoir plus sur le monde fascinant des abeilles ?

Apprenez les bases de l'apiculture, mêlant théorie et pratique.

VENDREDI SOIR (attention les horaires peuvent varier selon la météo).

Et pourquoi pas Initiation à la **fabrication de produits artisanaux** dérivés de l'apiculture.  17 05/09/2025 le VENDREDI SOIR

[M'inscrire](#)

Découverte des **fromages & initiation à la fabrication**

Partez à la rencontre des terroirs fromagers et apprenez à fabriquer vos propres fromages artisanaux !

Un atelier alliant dégustation, connaissances régionales et expérimentation pratique.

 17 Dès la rentrée – MERCREDI SOIR

[M'inscrire](#)

Découverte de la pâtisserie à tendance éco-responsable

On met la main à la pâte ! Entre tartes, crèmes, flans et décors sucrés, on apprend à pâtisser comme un pro tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

 17 le MERCREDI matin 10/09/2025 au 11/06/2026

[M'inscrire](#)



Bistronomie

M. Jean-Jacques Simon vous épatera avec ses recettes de brasserie revisitées façon cuisine gastronomique !!! **Cette formation est accessible après avoir réussi une cuisine 2**

 17 le lundi soir du 25/08/2025 au 29/06/2026

[M'inscrire](#)

Traiteur le jeudi matin

Cuisiner pour la santé et le plaisir...

Découvrez nos formations culinaires axées sur la nutrition, le végétal et les nouvelles tendances autour de la cuisine santé.

Que vous soyez passionné·e de cuisine, professionnel·le de l'alimentation ou simplement curieux·se, ces modules sont faits pour vous !

Batch cooking

[M'inscrire](#)



Du 1er octobre 2025 au 28 janvier 2026 – Mercredis soir

Une formation dédiée aux cuisines actuelles adaptées à la vie de famille pour les personnes surbookées : recettes accessibles, saines, créatives. Préparez vos recettes pour la semaine.

Nutrition & Cuisine Végétale

[M'inscrire](#)



Du 10 septembre 2025 au 24 juin 2026 - Mercredis soir – en partenariat avec l'EAFC Cadets

- MARDI MATIN ou MERCREDI SOIR

Cuisine des plantes sauvages

MARDI : MATIN ou SOIR

[M'inscrire](#)



Cuisine des plantes sauvages – Automne & Printemps, lactofermentation, cuisine végétale

Desserts : risque zéro

[M'inscrire](#)



Du 15 septembre 2025 au 22/06/2026 - LUNDI matin tous les 15 jours

Recettes sans gluten, sans lactose et sans sucre. Nous mettons en place des protocoles pour limiter les risques, mais une contamination croisée ne peut être totalement exclue.

et plusieurs modules courts comme :

- Initiation à la **confiserie** le vendredi soir
- Cours sur les **baguettes** (vendredi soir à confirmer)
- Cours sur la fabrication des **biscuits** (vendredi soir)
- Découverte des **pastas** (jour à définir)
- **Mocktails** (mardi soir)
- Découverte "**charcuterie maison**" (envisager le lundi soir sur Suarlée)
- **Tisanes** le lundi soir et **Thés** le mercredi soir (tous les 15 jours)

Enfin, il nous reste quelques places pour l'**OENOLOGIE** le MARDI soir