

Découvrir les métiers de l'alimentation (ESIT)



Pour qui ?

Toute personne qui désire avant de s'engager dans une formation être bien informée sur les atouts et les difficultés d'un métier de l'alimentation : cuisinier, commis de salle ou de cuisine, traiteur, boulanger-pâtissier, chocolatier, sommelier...

Programme

- Découvrir les ateliers, les machines, le matériel utilisés dans le métier concerné (exemple : vivre une journée avec le boulanger dans l'atelier, défourner les pains, porter une grande casserole...).
- Discuter avec des professionnels des atouts, des particularités du métier, des postes à pourvoir, des salaires, des horaires, de la condition physique nécessaire...prendre la mesure des avantages et inconvénients liés au métier abordé en se basant sur l'expérience des professionnels et sur les documents émanant des commissions paritaires afférentes à la profession.
- Tout savoir sur les filières de formation relatives au métier présenté.
- Réaliser un produit (mise en situation de travail) et le déguster en fin de journée.

Objectifs et prolongements possibles

Choisir un métier et une formation et s'engager en connaissance de cause.

Sélection - Accès à la formation

CEB

Conditions financières (à titre indicatif)

Droits d'inscription : 24€ (exemption possible : FOREM, CPAS... = 0 €)
 Participation aux frais : ± 6 € par séance (on déguste ce qu'on prépare).

Quand ?

Vous pouvez prendre connaissance des horaires et des diverses ouvertures de ce module en consultant notre site www.cefor.be. Le module compte 20 périodes de 50 minutes de cours.

Fréquence

Une à trois fois par semaine

Durée

3 séances - journée

Remarques

Le nombre de places est toujours limité à 22 étudiants par module.
 Plusieurs modules peuvent être proposés par année scolaire.

Le CEFOR se réserve cependant le droit de ne pas ouvrir le module décrit ci-dessus chaque année scolaire.