

News de décembre 2020



On se retrouve en janvier...

Nos professeurs proposent des vidéos pour leurs étudiants...



Monsieur HUBERT propose de réaliser d'excellents cougnous « maison »



Monsieur VERMEEREN nous fait découvrir le monde des bières d'abbayes et invite à une dégustation commentée.



Monsieur SIMON conjugue moules, butternut et trompettes de la mort pour son cours de Bistronomie.

Pendant ce temps, Madame Descendre revisite la tarte au citron, Monsieur Goddevrind vous propose des pains italiens, Monsieur Toussaint dévoile les secrets du pâtissier et Monsieur Lizin ceux du cuisinier.

Leurs étudiants sont très gâtés 😊

Une nouvelle circulaire (27/11/2020) est parvenue dans les écoles de promotion sociale pour organiser les cours du mois de décembre et ceux qui reprennent à partir du lundi 04 janvier 2021.

Le port du **masque reste obligatoire** dans tous nos locaux sans distinction de superficie ou du nombre de personnes qui les fréquentent. Les cours de pratique professionnelle et laboratoires se poursuivent en groupes restreints comme aujourd'hui et se terminent plus tôt pour respecter le couvre-feu. Tous les autres cours restent à distance afin que le présentiel reste inférieure à 25% de la capacité du Cefor.

On est désormais habitué 😊 à ce mode de fonctionnement. Comme vous, nous espérons un retour à la normale mais comme vous nous sommes patients et suivons les recommandations des experts.

Vous trouverez toutes les infos sur la page d'accueil du site de l'école qui est mise à jour dès que l'on réceptionne de nouvelles consignes... notre établissement ne fonctionne pas comme celui de vos enfants qui eux dépendent de l'enseignement obligatoire. Nous dépendons du même cabinet que celui de l'enseignement supérieur.

Et les examens ?

Nous savons que ce sujet vous interpelle et vous inquiète même parfois. Nous ne pouvons cependant pas toujours répondre à vos questions car nos décisions sont soumises aux règles que nous impose la situation sanitaire toujours en évolution. Toutefois la dernière circulaire prévoit la possibilité d'examen en présentiel (égalité de traitement) pour les cours théoriques – [C'est ainsi que nous avons programmé les examens en Hygiène et Sécurité \(Cuisine 3 + Pâtisserie avancée\) en janvier](#)

Pour les cours d'hygiène et de sécurité, nous avons mis à votre disposition quelques tests en ligne, des jeux pédagogiques pour vous aider à entretenir vos connaissances. Cliquez sur le lien qui vous intéresse : [jeux pédagogiques](#) – [support tests](#).

Et les stages ?

Rien ne change si vous avez trouvé un établissement qui vous accueille, dans le respect des consignes sanitaires bien entendu, vous pouvez compléter les documents de convention (tout doit être ok une semaine avant de démarrer chez votre patron), remplir votre grille horaire en ligne et ne pas oublier votre carnet de stage.

Des bulles namuroises pour enchanter nos fêtes... privilégions les circuits courts et nos artisans vigneron.

Notre sommelier vous propose deux vins pour l'apéritif. Pas de Champagne cette année !

Château de Bioul

Crémant de Wallonie « Brut de Bioul » (Bronner et Johanniter)
La robe est belle avec une attaque vive mais harmonieuse sur une structure gustative élégante.

Domaine du Ry d'Argent

Rosé d'Audrey Méthode traditionnelle « Brut » (Dornefelder)
Une belle robe légèrement saumonée avec des notes de groseilles et une bulle harmonieuse.

Le domaine du Chenoy, le Château Bon Baron élaborent aussi de beaux vins effervescents.



Des nouveaux cours pour 2021 ?

Un petit module de 20 périodes sur les [tisanes](#) verra le jour en février prochain. Comment réaliser des tisanes avec les plantes du jardin ? Quels bienfaits nous apportent donc ces plantes ? Curieux de découvrir les prémices d'une formation que nous souhaitons développer sur plus de périodes dès que les conditions nous le permettront (récolte des plantes, traitement sous forme de tisanes, de sirops, de crèmes...) : réservez votre place pour les cours du lundi soir (17h45 à 22h).

Que vont manger vos profs pour Noël ?

Des saint-jacques sautées avec une chiffonnade de chicons et ensuite un homard en belle vue.

Un duo de bonbons de homard suivi d'un médaillon de foie gras de canard mi-cuit.

Une terrine de poisson en entrée, un civet de biche certes classique mais toujours très apprécié pour les fêtes.

Une bonne salade de caille fumée avec des champignons des bois....

En dessert, la bûche ou pourquoi pas un bon nougat glacé.

A vos fourneaux !

Et si vous suiviez le guide pour réaliser le Père Noël de votre bûche ?

Hugues Gryffroy, professeur de pâtisserie, design, glace... vous décrit la réalisation de ce sujet en massepain étape par étape. Cliquez sur l'image et suivez le guide. Bon amusement !

