

News d'avril 2021



On se retrouve à partir du 19 avril...

Des portes ouvertes virtuelles...

Nos étudiants ont l'habitude de voir défiler des centaines de personnes lors des portes ouvertes qui se déroulent d'ordinaire la première semaine de mai. On invite les curieux à faire le tour de l'école, à interroger les professeurs et les étudiants sur leur parcours d'apprentissage, l'ambiance des cours et leur organisation... ils dégustent des mets réalisés devant eux, posent toutes leurs questions avant de décider de nous rejoindre pour un cours de cuisine, de pâtisserie, de chocolaterie, d'œnologie....

Nous en profitons pour promouvoir nos nouvelles formations comme l'apiculture, la tisanderie...

2021 sera différente ! Nous proposerons des visites virtuelles. Des membres du personnel viendront filmer quelques instants dans les classes pour montrer en direct ce qui s'y passe et répondront **aux personnes qui se seront inscrites** pour y participer.

Nous espérons compter sur tous nos étudiants pour être le relais de l'école auprès de leurs connaissances et leur donner envie de les rejoindre pour partager des moments conviviaux d'apprentissages et d'échanges.

Dernière semaine de cours avant les congés de Printemps, notre école est en code rouge ! Les cours sont assumés à distance ! On est rodé ☺

Nous espérons qu'au retour de ces vacances, nous pourrions reprendre nos activités d'enseignement soit par demi classes et puis sous peu en se retrouvant tous ensemble. Nous suivrons les indications données dans les circulaires. Dès que nous en recevons une, nous vous en informons sur la page d'accueil de notre site. Nous vous invitons à le consulter régulièrement tant pour recevoir les bonnes infos que pour vous tenir au courant des cours déposés en ligne par vos professeurs.

Nous partageons avec vous la vidéo réalisée par Monsieur Hubert pour ses étudiants de boulangerie-pâtisserie... Réalisez avec lui votre nid de Pâques https://www.cefor.eu/LeconsVideos/BP/NidPaques_FH.mp4

En attendant de les retrouver dans nos ateliers, profitez des conseils de nos professeurs, tous professionnels d'expérience, pour obtenir des résultats qui blufferont toute la famille.

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), remplir votre grille horaire en ligne AVANT les prestations et ne pas oublier votre carnet de stage.

Vu les circonstances, les délais pour terminer les stages seront adaptés. Les professeurs qui encadrent les stages, le secrétariat vous informeront des dispositions qui sont prises en fonction des différents cas (stage 1 ou 2, participation à l'épreuve intégrée...). Un mail, un coup de téléphone et vous obtiendrez toutes les réponses à vos interrogations.

Renforcement en anglais...

Inscrit pour l'EI de cuisine cette année et disponible les mardis soirs du 11/05 au 01/06/21 ?

Le CEFOR vous propose un cours de renforcement en anglais pour vous préparer à la défense orale de votre TFE. Prenez contact avec le secrétariat.

Petite recette de saison

Filet d'agneau à la ratatouille provençale, gaufrettes épicées de pâte feuilletée

Ingrédients pour 20 couverts :

10 tomates en grappe bien mûres, 200 g de courgette, 200 g d'aubergine, 200 g de champignons de Paris, 200 g de poivron rouge pelé, huile au basilic, 2 cuillères à soupe d'herbes de Provence, 3 gousses d'ail, 500 g de pâte feuilletée, 1 jaune d'œuf, 2kg 500 de filet d'agneau, 2 cuillères à soupe d'huile à l'ail, ¼ l de fond d'agneau, ¼ l de jus de veau, 100 g de beurre, sel et poivre.

Préparation :

Peler les tomates, mixez-les finement et passez-les au tamis. Couper les légumes de la ratatouille en fine brunoise. Faire suer les légumes à l'huile de basilic ajouter les tomates passées, une cuillère d'herbes de Provence et l'ail pressé. Assaisonner de sel marin et de poivre noir. Prolonger la cuisson le temps qu'une partie de l'humidité s'évapore mais pas trop longtemps pour que les légumes restent croquants. Réserver au chaud.

Réduire le fond d'agneau et de veau jusqu'à la consistance, sel, poivre.

Etaler finement la pâte feuilletée. À l'aide d'un emporte-pièce découper 40 disques. Enduire 20 disques de jaunes d'œufs, saupoudrer avec les herbes de Provence et couvrir avec les autres disques. Cuire dans le gaufrier.

Colorer les filets d'agneau à l'huile d'ail, sel, poivre.

Monter la sauce au beurre et dresser les assiettes.

C'est servi 😊

Des nouveaux cours pour 2021 ?

Nous vous proposerons de nouvelles formations dès septembre 2021.

Au programme :

- Une formation de petites charcuteries « maison » pour apprendre à réaliser des pâtés, des tourtes, des boudins... comme un pro mais avec un robot ménager et surtout un savoir-faire de cuisinier-charcutier
- Une formation vous plongera dans le monde des tisanes et des plantes bienfaitantes pour notre santé : de la cueillette à l'infusion
- Des modules de 120 périodes, accessibles sans prérequis en cuisine, vous ouvriront les portes des cuisines du bassin méditerranéen : les trattorias d'Italie, les tapas d'Espagne, les plats régionaux faciles et gouteux... vous voyagerez en accommodant les recettes du Sud
- Une nouvelle session d'apiculture soutenue par la Région wallonne reprendra en 2021

Vos professeurs se creusent les méninges pour vous proposer des formations qui, dans l'air du temps, vous donnent le moral et vous rendent de l'énergie. Laissez-vous emporter par leur enthousiasme et leur savoir-faire !

Le CEFOR va transformer les locaux du bloc C en nouveaux laboratoires pour qu'exercer vos talents et vos goûts soit encore plus agréable.

Deux nouveaux labos de dégustation vous accueilleront pour des cours sur les cocktails, les thés, les tisanes, les fromages... Nos travaux démarrent très bientôt.

Nous allons aussi équiper des ateliers de matériels Hi-Tech pour que les cours qui y sont donnés puissent être directement accessibles sur des plateformes de diffusion numériques, que vous puissiez visualiser des vidéos, des documents sur grand écran sans quitter le local. Plus de numérique dans les cours de pratique : la crise corona nous fait découvrir de nouvelles pratiques pédagogiques et nous comptons bien les conserver dans le futur. Nos professeurs se sont impliqués dans la création de nouveaux supports pédagogiques, ce travail doit être rentabilisé et offrir aux étudiants un accès complémentaire à l'apprentissage des techniques de nos métiers de l'alimentation.



Bon congé de Printemps à tous

