

News du CEFOR

Avril 2022



Portes ouvertes du 2 au 5 mai 2022

Portes ouvertes

Le CEFOR ouvre les portes de ses ateliers et de son restaurant d'application du lundi 2 au jeudi 5 mai inclus de 17h30 à 20h30. C'est avec plaisir que nous renouons avec ses moments de rencontre très conviviaux.

- Des démonstrations, des produits à déguster, des formateurs qui répondent à vos questions... de quoi satisfaire votre curiosité sur nos cours, la manière dont ils se déroulent, leur contenu, les horaires de l'année scolaire prochaine.
 - Un parcours gourmand vous fera traverser tous nos ateliers en passant de la cuisine à la pâtisserie, à la chocolaterie, à l'œnologie... les cartes sont vendues au secrétariat au prix de 15 € hors boissons.
 - Un petit étal de produits fabriqués par les boulangers-pâtisseries ainsi que les chocolatiers vous permettra de repartir à la maison avec de « délicieux souvenirs ».
 - Vins, thés, tisanes, fromages et miel s'allient pour vous proposer une petite dégustation qu'on peut prendre en apéro ou en dessert.
 - Une assiette de dégustation pourra être consommée dans la cour (7 €).
 - Au restaurant : menu gastronomique dont le thème sera le « Sud de la France ».
- Les réservations débuteront le 19 avril 2022** au secrétariat moyennant paiement de 38 € par couvert pour éviter les réservations non honorées. Le restaurant sera tenu par nos étudiants de dernière année « cuisine ».

La fin de l'année scolaire...

Nous vous rappelons que la date limite de dépôt des TFE est fixée au 21/04/2022. La défense orale se déroulera entre le 30 mai et le 2 juin prochain en fonction des différentes sections. Passez vite au secrétariat pour réserver votre place (ordre de passage). Les examens pratiques se dérouleront en juin (voir avec votre titulaire).

A vos agendas...

A partir du 2 mai, vous pouvez déjà choisir parmi les cours proposés sur notre site celui ou ceux qui vous intéressent pour l'année scolaire 2022-2023. Réservez votre place en ligne ou en passant au secrétariat. Cliquez [ici](#) pour atteindre cette page du site qui vous permet choisir votre cours.

N°	Code-Classe	Places restantes	Local	Horaires	Début	Fin	Jours
1	Apiculteur (2eAn) VeS_Theorie	15	C202	Aficher	2022-08-31	2023-07-30	
2	Apiculteur (1eAn) LuS_Theorie	15	C202	Aficher	2022-09-01	2023-02-01	
3	Apiculteur (2eAn) VeS_Pratt_A	9	OUT	Aficher	2022-08-31	2023-07-30	
4	Apiculteur (1eAn) LuS_Pratt_A	9		Aficher	2022-09-01	2023-02-01	

Une fois la formation ajoutée au panier, retournez vers le haut de la page et CONFIRMER et ENVOYER LE PANIER.

Votre inscription vous sera confirmée par mail.

Le paiement s'effectuera par virement après le 15 août 2022.

Si vous préférez vous pouvez passer au secrétariat 😊

Que boire avec votre fraisier ?

Et pourquoi pas une petite bulle comme un Crémant de Loire rosé ou un Crémant de Wallonie rosé, beau mariage avec nos fraises de Wépion servis bien frais ?

Une alternative intéressante serait un Cabernet d'Anjou demi-sec comme celui proposé par le Domaine de Bablut.

Conseils de votre sommelier, Monsieur Philippe Berger.

Votre école, lauréate des projets Ecole Numérique de la région wallonne...

En cette fin d'année scolaire, vous verrez apparaître dans les 4 locaux de cours théoriques du bloc A de grands écrans interactifs.

Profitons tous ensemble des nouvelles technologies qui vont nous permettre d'aller de l'avant dans notre pédagogie : visualiser des vidéos, consulter directement des sites web, se lancer dans des exercices disponibles en ligne....

Ce n'est pas tout : des grands écrans interactifs et des caméras sur bras vont aussi faire leur apparition dans vos ateliers. Reste à former nos professeurs pour optimiser le matériel. Cela ne va pas tarder 😊

Le CEFOR sera au top de ce qui se fait aujourd'hui dans la formation.

Une recette pour les beaux jours...

Un fraisier...

Cette recette est proposée par Monsieur Hubert. Vous pouvez également la suivre en vidéo en cliquant sur ce lien [FRAISIER](#).

Biscuit aux amandes : 200 g blancs d'œufs • 40 g de sucre • 300 g de broyage 50/50 • 40 g de farine

Tamiser le broyage 50/50 (amandes en poudre/sucre) et la farine ensemble. À l'aide d'un cercle de 20 cm Ø réaliser 2 ronds au crayon sur votre feuille de papier cuisson placée sur la plaque qui va au four. Préparer une poche en plastique avec une douille unie de 14 mm Ø. Monter les blancs en neige et serrer-les avec 40 g de sucre. La meringue doit être bien dure. Verser délicatement le mélange broyage/farine dans la meringue. Dresser à l'aide la poche la préparation sur les 2 cercles dessinés sur votre papier cuisson. Cuire le biscuit pendant 15 minutes dans un four traditionnel à 180°C ou à 170°C dans un four ventilé, ensuite laisser refroidir.

Mousse au mascarpone : 250 g de crème fraîche 40% • 1 gousse de vanille • 25 g de sucre • 250 g de mascarpone • 25 g de sucre

Pour réaliser cette recette de mousse mascarpone commencer par préparer les ingrédients. Gratter la gousse de vanille dans la crème fraîche et battre celle-ci à ¾. Mélanger les 250 g de mascarpone avec 25 g de sucre. L'idéal est d'utiliser un fouet électrique pour bien détendre le mascarpone et bien le mélanger au sucre. Ajouter la crème battue à ¾ dans le mascarpone détendu et bien mélanger l'ensemble. Le mélange terminé (mascarpone et crème fraîche), le réserver au frigo !

Montage du fraisier : Préparer un cercle de 20 cm Ø et le cercler d'un col en plastique transparent (rhodoïd). Déposer le biscuit aux amandes au fond du cercle.



Disposer des fraises coupées en deux, tranche contre le plastique. Ajouter 3 cuillères de crème mascarpone au centre.

Ajouter des fraises coupées en dés sur la crème. Recouvrir les fraises de crème mascarpone (en garder un peu pour la finition). Ajouter le deuxième biscuit amande retourné pour obtenir le dessus plat. Laisser le biscuit d'une pellicule de crème mascarpone et réserver au frigo au moins 1 heure.



Démouler et enlever le col en plastique.

Saupoudrer de sucre décor ou impalpable et décorer de fraises entières.

Bonne dégustation !