

# News du CEFOR

Mars 2023



Portes ouvertes du 17 au 20 avril 2023

## Portes ouvertes

Le CEFOR ouvre les portes de ses ateliers et de son restaurant d'application **du lundi 17 au jeudi 20 avril inclus** de 17h30 à 20h30. C'est plus tôt que les autres années mais les vacances de printemps commencent le lundi 1<sup>er</sup> mai et prennent fin le vendredi 12 mai 2023. On s'adapte...

Découvrir le monde du thé, du café, des tisanes, des bières, des vins, des alcools voilà tout ce que vous propose le CEFOR.

Préparer des plats, des pâtisseries, des délices en chocolat... des cours pour devenir pro ou simplement pour partager des connaissances, des savoir-faire et faire plaisir à ses amis... c'est ce que vous découvrirez en flânant dans nos ateliers ou en vous inscrivant pour un module de formation.

Et si vous hésitez à vous lancer dans une formation, vous pourrez parler avec nos professeurs ou les étudiants qui ont déjà entrepris un parcours de formation dans notre établissement.

De l'apiculture à la fromagerie, des plantes sauvages aux cuisines du monde, de la glace aux pâtisseries et au chocolat... tout est tentation, tout est profession.

**Bienvenue à tous** 😊

## Au programme des portes ouvertes

Repas gastronomique au restaurant d'application, le soir et uniquement sur réservation au secrétariat. Le menu est proposé au prix de 38 euros eau et café compris. Envie de connaître le menu ? Rendez-vous sur le site <https://www.cefors.be>

Une promenade dinatoire vous emmène dans tous nos ateliers et vous propose des dégustations réalisées par les étudiants des différentes sections et années de formation pour 18 euros.

Enfin, dans la cour, vous pourrez vous offrir un petit plat préparé par les étudiants, déguster une bière, un verre de vin avec nos élèves œnologues, un thé, un café...

Si vous voulez en savoir plus sur nos formations, leur contenu, leur organisation, notre personnel se tiendra à votre disposition pour vous renseigner.

Cette année, nous renonçons au karaoké afin de préserver au maximum la quiétude de nos voisins. Nous comptons sur tous nos visiteurs pour faire preuve de discrétion en quittant nos bâtiments.

Nous vous attendons nombreux.

## A vos agendas...

Pour la troisième année consécutive, le CEFOR sera présent à Namur pour le **PromSoc'day**. L'événement a pour but de présenter toutes les formations offertes dans le Namurois aux adultes qui désirent soit changer de métier soit simplement découvrir une nouvelle passion qu'il s'agisse de la cuisine, de la pâtisserie, de l'œnologie ou d'une langue étrangère, d'un métier d'artisanat d'art, enseignement supérieur... Le jeudi 27 avril prochain, place d'Armes, toutes les écoles de promotion sociale de la région répondront à vos questions sur leurs filières de formation. Consultez le site <https://www.promsocnam.be/>.

## Préparation épreuves intégrées RESTAURATEUR

Le Cefor propose aux étudiants inscrits à l'épreuve intégrée 2023 de participer gratuitement à des cours de renforcement en ANGLAIS le mardi soir

## Notre site en mutation...

Très bientôt, notre site fera peau neuve grâce à l'engagement d'un webmaster et d'un conseiller en informatique. Nous espérons que cet investissement vous permettra de profiter d'une convivialité et d'un accès plus conformes à ce que notre école souhaite vous offrir.

Comme aujourd'hui vous y trouverez les informations sur les formations, vous pourrez vous inscrire en ligne, consulter vos points, vos présences, télécharger vos supports de cours.

Le site actuel [cefor.be](http://cefor.be) reste actif.

Bientôt, il vous suffira de saisir l'url [cefor.eu](http://cefor.eu) pour accéder au site « nouvelle mouture » en construction. Encore un peu de patience 😊

Nous espérons que ce changement vous plaira et vous donnera la possibilité de naviguer plus encore sur notre site. Nous restons à votre disposition par téléphone (081/255180) ou par mail ([info@cefor.be](mailto:info@cefor.be)) pour répondre à vos questions bien entendu.

N'hésitez pas à nous retrouver sur **Facebook**, nous y publions régulièrement des photos des réalisations de nos étudiants et y déposons des infos plus générales.

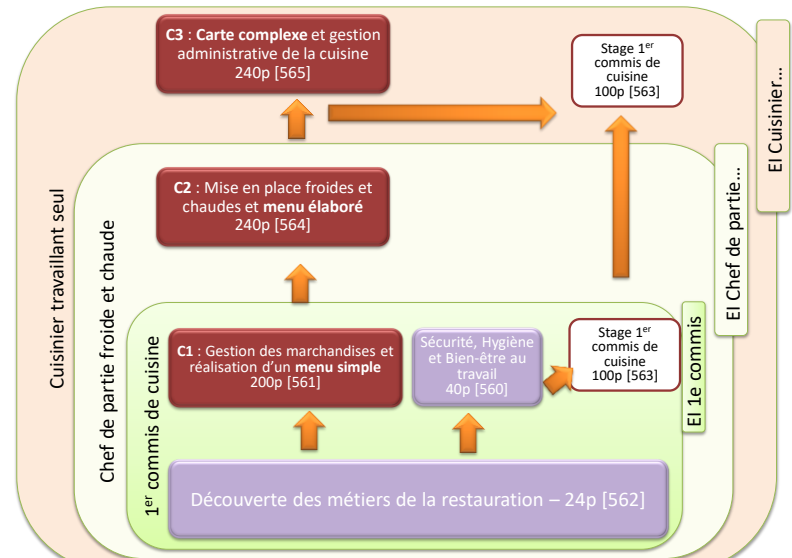


## Nouveauté dans les programmes pédagogiques

Nos formations professionnalisantes vont changer ! Les dossiers pédagogiques qui président à l'organisation et au contenu des cours que nous dispensons sont modifiés à partir de la prochaine rentrée scolaire. La première à être transformée est celle de la section RESTAURATEUR. Dorénavant les cours de cuisine et de salle seront « indépendants » sauf si vous souhaitez présenter l'épreuve intégrée donnant accès au certificat de qualification.

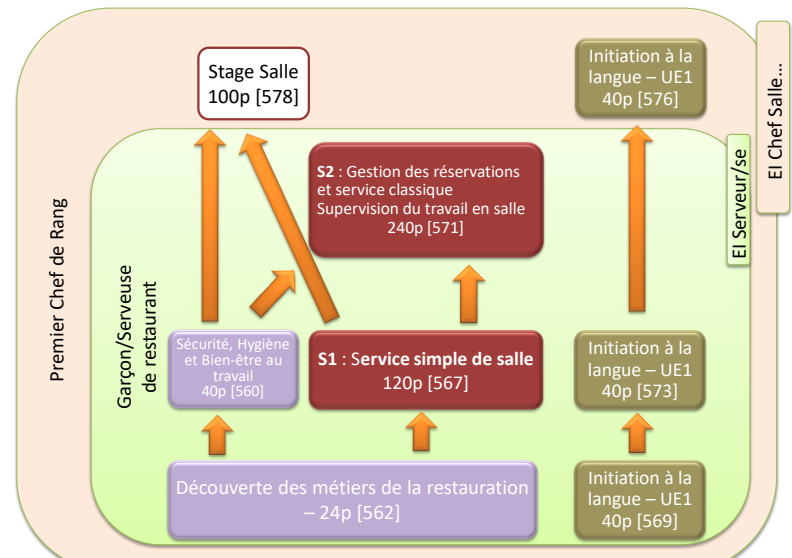
Epreuve intégrée : Restaurateur-Restauratrice (20p) [579] - Partie Cuisine

ESI ESS



Epreuve intégrée : Restaurateur-Restauratrice (20p) [579] – Partie Salle

ESI ESS



La description des postes de travail est reprise sur le site du Service francophone des métiers de qualification (SFMQ) sous la rubrique des profils métiers <https://sfmq.cfwb.be/nos-productions-profils/les-profils-classes-par-profil/>, elle indique aussi toutes les compétences dont doit faire preuve la personne en fonction du titre souhaité. Si vous êtes intéressé par ces informations, nous nous tiendrons à votre disposition pour vous expliquer tout cela lors de nos portes ouvertes 😊