

News du CEFOR

Mai 2022



Inscriptions 2022/2023 – c'est parti

Portes ouvertes

Un grand merci à tous, membres du personnel du CEFOR et étudiants, qui ont permis de faire découvrir l'école à de nouveaux étudiants et aux anciens de se retrouver pour un moment convivial.

Les étudiants de dernière année cuisine ont pu exercer leurs talents tant en cuisine qu'en salle grâce à l'ouverture durant ces 4 jours du restaurant d'application ce qui les a préparés à l'épreuve intégrée de juin. Dans les autres sections, ces journées permettent aussi de travailler plus de marchandises, de développer des aptitudes en communication indispensables aux métiers que nous enseignons dans lesquels le contact avec la clientèle est primordial.

A ce sujet, vous avez sans doute remarqué que la véranda était elle aussi décorée pour l'occasion. Toutes nos formations y étaient représentées grâce à Madame Piraux, professeur de vente pour les sections boulangerie-pâtisserie et chocolaterie. Si vous souhaitez faire connaître votre école, n'hésitez pas à distribuer quelques petits folders à vos amis, vos voisins... il suffit de venir les prendre dans la véranda ou au secrétariat.

La véranda décorée par le cours de vente...



Le thé, la bière, le vin, le miel, le chocolat, le pain, les couverts pour les bons petits plats de cuisine, la coupe de glace, le café... tous les cours y étaient représentés et expliqués sur des petits folders qui sont toujours à disposition sur les tables de l'entrée de notre bâtiment administratif.

Les cours de vente et de gestion sont moins faciles à mettre en scène mais ils furent bien nécessaires pour emballer pâtisseries et pralines, proposer des dégustations de vins ou de thés ou de fromages et même rendre la monnaie 😊

Du nouveau ou renouveau

Un module de 40 périodes uniquement dédié aux thés de Chine voit le jour en septembre prochain. Il est déjà complet ! Les soirées portes ouvertes ont permis aux curieux de rencontrer les formateurs et étudiants de cette formation qui comme celles dédiées à l'étude des vins ou des bières développe vos sens de l'observation : vue, ouïe, odorat, goût travaillent de concert lors des dégustations. La formation de sommelier des thés donnée en 16 matinées ou soirées le lundi dispose encore de quelques places. Si vous voulez tester vos connaissances sur le thé : combien pensez-vous qu'il existe de couleurs de thés et comment le sommelier appelle-t-il ce que vous dégustez ? Il existe 6 couleurs (blanc/jaune/vert/bleu-vert/noir/sombre) et de l'infusion résulte une liqueur.

Un module de 60 périodes sur les cafés... du Brésil à l'Italie, vous saurez tout sur le café, sur les manières de le préparer et de le servir. Du grain à la tasse, laissez-vous emmener dans un beau voyage découverte. Devenez le Barista le plus couru du Namurois 😊

Et la rentrée ?

Comme les élèves du primaire et du secondaire, notre [calendrier](#) change. Nous rentrons donc le lundi 29 août 2022 et suivrons le même rythme scolaire que les enfants.

Un agenda des événements de l'école est accessible sur notre site d'un clic sur [AGENDA](#) vous verrez tout ce qui se prépare.

Fin de l'année scolaire

Comme pour tout étudiant, la fin de l'année représente une période de tests, d'examens... courage à tous ceux qui présentent leur TFE dont c'est la dernière ligne droite avant l'obtention de votre certificat de qualification. Les certificats seront remis le 29 juin prochain à 18h. Et oui, le CEFOR respecte la tradition et est très fier de proclamer les noms de tous ceux qui ont obtenu leur titre comme il est fier d'apprendre qu'un étudiant a ouvert son restaurant, sa table d'hôte ou brasse sa bière, fabrique de délicieuses pralines, vend des vins ou participe à des concours de fromager, de pâtissier. Le covid nous a privé de ces moments de réjouissance mais nous comptons bien nous rattraper !

Un module de 80 périodes vous permet de récolter les plantes de chez nous et de les transformer en [tisanes](#). Du bien-être dans une tasse... quoi de mieux pour préparer l'automne et l'hiver que de donner à notre organisme le meilleur de ce que nous offre la nature ?

Le miel va bientôt se décliner sous toutes ses formes au CEFOR. Après une formation en [2 ans d'apiculteur](#), formation agréée par la Région Wallonne, nous mettons au point un programme de formation complémentaire qui va vous permettre de réaliser toute une palette de [produits à base de miel](#) : des bonbons, des biscuits, des bougies et pourquoi pas des produits cosmétiques ? Nos formateurs ont plein d'idées et sont prêts à vous transmettre leur savoir-faire.

Côté gourmandise, les modules dédiés à la pâtisserie se multiplient eux aussi. Notre offre se renouvelle en permanence et tente de répondre à ce qui se fait actuellement. Les gâteaux de voyage ont le vent en poupe à Paris ! On se lance au CEFOR ! Consultez régulièrement la liste des cours qui s'ouvrent et vous serez sans doute séduit par l'un d'entre eux : [offre thématique](#) (en vert les modules accessibles à tous moyennant la fourniture d'un CEB, en rouge les modules de spécialisation accessibles après une ou deux années de cours en cuisine...).

Vos inscriptions en ligne

N'oubliez pas que vous pouvez réserver un [cours en ligne](#).

Vous recevrez un bulletin de virement en août avec une [communication structurée à reprendre](#) qui, une fois payé, confirmera votre inscription. Pas besoin de se déplacer pour réserver sa place 😊.

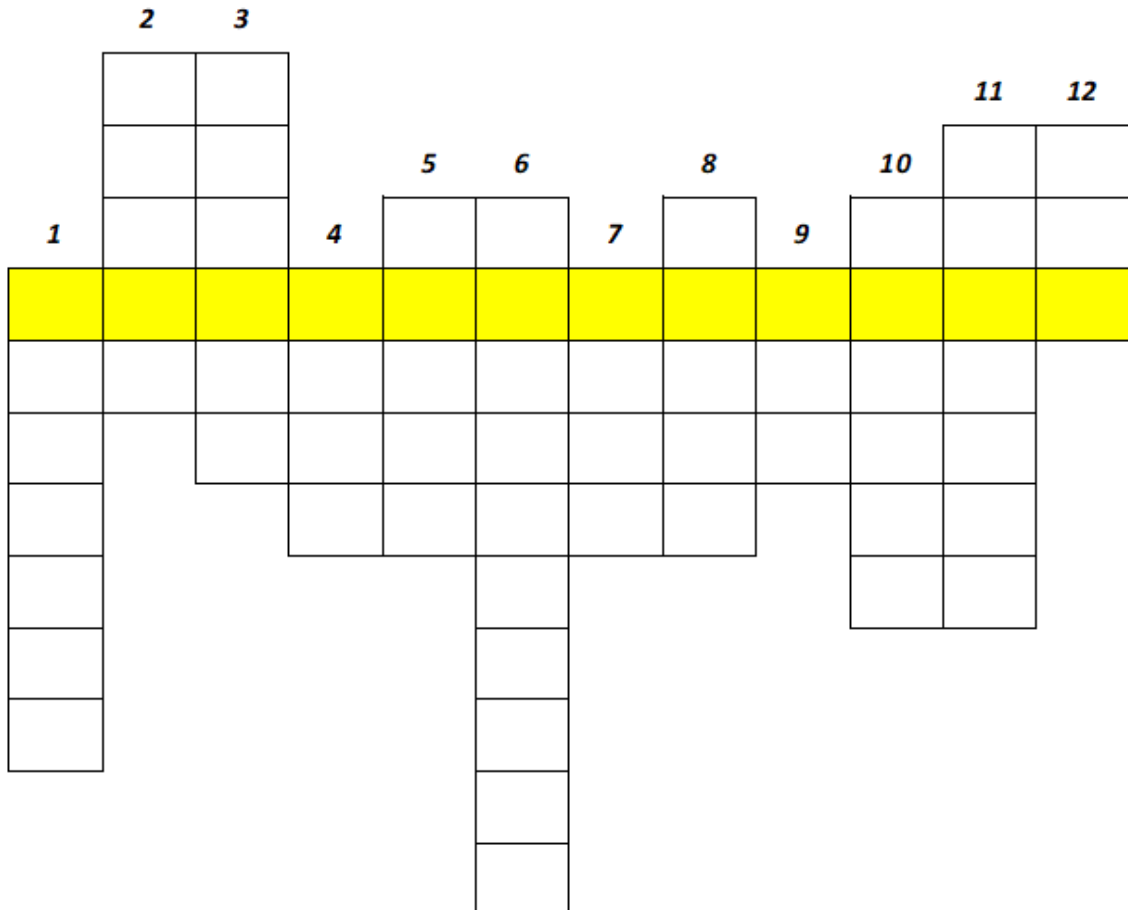
Notre secrétariat reste à votre disposition pour vous assister par téléphone (081/255180) ou via un mail (info@cefor.be). Si vous préférez venir nous rencontrer, pas de souci nos bureaux sont accessibles du lundi au vendredi entre 8h30 et 21h30 (jusqu'au 30/06 avec reprise du lundi au jeudi 14/19h à partir du 22/08 ou sur [rendez-vous](#)).

Si certains cours sont déjà complets, vous pouvez toujours vous inscrire sur notre liste d'attente ainsi en fonction du nombre de candidats et des fonds dont dispose l'école, nous pourrions peut-être satisfaire votre demande. Si une personne se désiste en début d'année scolaire, nous consultons cette liste pour vous appelez et vous proposer la place. Notre secrétariat fait tout ce qui est en son pouvoir pour que l'école vous accueille dans les meilleures conditions. Ainsi les attestations de réussite des cours seront distribuées par les professeurs lors du dernier cours. Le secrétariat pourra vous les remettre fin septembre début octobre si vous n'étiez pas présent (en cas de nécessité, vous pourrez bien entendu passer la prendre avant).

Un petit jeu : on en prépare, on en déguste...

Une fois tous les mots retrouvés, vous découvrirez notre activité du 29 juin-18h (pour les sorties de section)

1. Tout chocolat
2. De l'eau et du houblon
3. Spiritueux
4. Serré ou allongé
5. Banana split
6. En dessert
7. Merci les abeilles
8. De Chine ou d'Italie
9. Blanc, jaune, vert, rouge ou noir
10. Des fleurs, des feuilles et des racines
11. De chèvre, de vache...
12. Grand cru



La solution

