



News CEFOR Juin 2020



Une fin d'année un peu chahutée....

Comme nos enfants, nous aurions aussi été heureux de retrouver nos copains de classe, nos professeurs, nos habitudes... ce sera pour septembre 😊 |

Nous nous retrouverons dès le lundi 7 septembre 2020.



Petites photos extraites des vidéos produites par les professeurs chez eux ou dans les ateliers de l'école...



Vos professeurs ont gardé le contact tout au long de ces trois mois tantôt en organisant des visioconférences tantôt en réalisant des tutoriels ou en vous proposant des notes de cours augmentées de trucs et astuces, des quizz pour revoir la matière théorique. Certaines de ces pratiques pédagogiques ont été une grande première pour notre établissement et seront conservées comme un plus dans les années scolaires prochaines.

Des tutoriels vidéos

Vos professeurs se sont lancés... il fallait oser se laisser filmer et donner toutes les explications nécessaires pour réaliser une recette, un geste technique... nous les remercions chaleureusement pour leur implication dans ce nouveau mode de communication pédagogique.

En cuisine, en boulangerie, en cocktails, en fromage, en bière, en œnologie... plus de 100 vidéos ont été réalisées !

Regardez nos vidéos...

En vous loguant dans votre espace ELEVE, vous aurez accès aux vidéos de votre professeur mais aussi à celles réalisées par d'autres formateurs et qui ne sont pas forcément en relation directe avec votre formation. Ne faut-il pas être curieux dans la vie ?

Les vidéos placées dans le haut de l'espace sont plutôt d'ordre théorique et abordent des sujets relatifs à l'hygiène et la sécurité des métiers de l'alimentation.

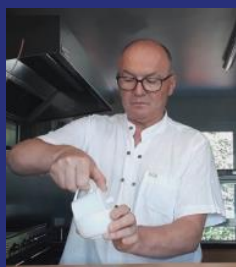
Dans le bas, vous découvrez une partie des vidéos réalisées pour les différentes sections de l'école.

Promotions Promotion des Formations du Cefor	
VIDEOS Cefor	
VIDEOS	Auteur
Buchettes Coco	V. Halloy
Biere : la Mise en Bouteille	JC. Larsimont
Effet velours et décors en chocolat	H. Gryffroy
Mozzarella	J. Moerman

Accessibles à tout le monde, les vidéos promotionnelles pour nos différentes formations....

Faites passer l'info auprès de vos amis pour faire connaître votre école. Le lien est facile à retenir : cefor.be/videos.php

Retrouvez-le dès septembre et partagez leurs connaissances...



Dans la rubrique VOTRE ECOLE, cliquez sur le lien « Quelques vidéos ».

Faites votre choix entre nos différents cours et visualisez la vidéo qui présente le cours qui vous intéresse.



Pour plus d'infos, n'oubliez pas de passer par la rubrique FORMATIONS et vous aurez accès à toutes les informations qui concernent le cours choisi : horaire, places restantes, dossier pédagogique, matériel nécessaire, montant de l'inscription... si il vous reste une question, téléphonez-nous au 081/255180 ou envoyez-la nous par mail à info@cefor.be



Vous inscrire en ligne

Pour éviter des déplacements, nous vous proposons de réserver votre place pour le cours de l'année prochaine. Vous pourrez même payer votre inscription par virement... on n'arrête pas le progrès 😊

Sur la page d'accueil du site, un bouton jaune et des liens vers des explications pour procéder à votre inscription en ligne.

INSCRIPTIONS : Rendez-vous et permanence téléphonique (081/255180) de 9h à 15h du lundi au jeudi (9h-12h le vendredi matin).
Nouveau : Possibilité de vous inscrire en ligne en activant le [guide des formations](#) + [Tutoriel transfert carte d'identité](#) + votre plus haut diplôme

Il vous suffira de placer dans votre panier les formations qui vous tentent.

Pensez cependant que certaines formations ne sont accessibles que moyennant la réussite d'une formation de base. Si vous avez le moindre doute, n'hésitez pas à nous contacter par téléphone ou par mail, nous sommes là pour vous aider.

Un virement pour régler son inscription


Paiement inscription PAR VIREMENT - Etape indispensable pour confirmer votre inscription (et votre place) - un mail vous sera envoyé (date limite=date de versement sur le compte du Cefor) - aucun remboursement ne sera possible

- Projet (non confirmé) : possibilité à chacun d'effectuer le virement (info dans espace élève)
- Les classes de 1ère (autres que cuisine 1) + cuisine 2/3 + oenologie recevront une invitation à payer vers le 10/08 - paiement à effectuer pour le 25/08
- Les autres classes recevront une invitation à payer vers le 20/08 - ce paiement devra être effectué pour le 30/08

Et pour les points de cette année

Vous pouvez facilement en disposer en consultant la rubrique « VOS POINTS » disponible dans le menu de gauche de votre espace ELEVE.

ses Classes Inscrit ailleurs Documents Calculs DI Paiements Passé scolaire								
Tableau de synthèse des résultats pour toutes les formations (cliquez sur le lien de la classe pour obtenir les détails)								
Sections	AS	Classe	UF1	Décision 1ère session	UF2	Décision 2ème session	In	
Restaurateur -	2021	RS2 26 MaS LH (détails)	0.00	?	- -	-	-	
Restaurateur - CommisCuisine -	2021	RC2 122 LuS 2021 JL (détails)	0.00	?	- -	-	-	
Restaurateur -	1920	RS1 21 MaS 1920* (détails)	0.00	3	80.00	Réussite		

 Demande consultation résultat - 1ère session - pour la classe : [RC1 13 LuS JL1920](#)

En cliquant sur le bouton vert vous consulterez vos points... pas ceux des autres élèves bien entendu.

Restaurateur -	CommisCuisine -	1920	RC1 13 LuS JL1920 (détails)	79.00	2
--------------------------------	---------------------------------	------	---	-------	---

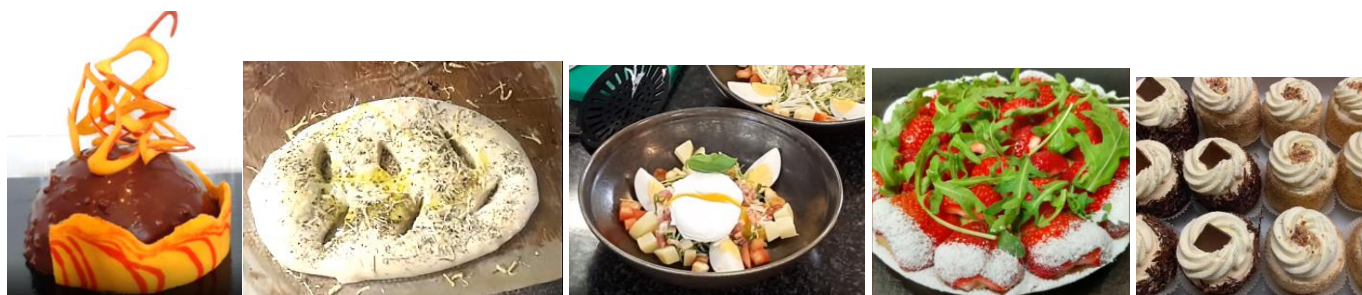
Les attestations de réussite seront classées dans votre dossier à l'école et vous pourrez en disposer dès votre retour en classe en passant soit par votre professeur qui dans ce cas pourra les réclamer au secrétariat pour l'ensemble des étudiants et vous la remettre la semaine suivante soit en passant personnellement au secrétariat après le 1^{er} octobre sauf si ce document est nécessaire pour l'employeur par exemple.

Nous vous souhaitons d'excellentes vacances d'été et serons très heureux de vous retrouver l'année scolaire prochaine.

Des réalisations proposées par les professeurs pendant le confinement... envie d'essayer ?

Tout est expliqué dans les tutoriels et tout sera réalisé ensemble dans les ateliers du CEFOR dès la rentrée.

Ont réalisé des tutoriels et les ont confiés au CEFOR, outre les professeurs repris en photo ci-dessus :
Christophe Beauclaire, Etienne Cartuyvels, Etienne Chevy, Dominique Descendre, Laurent Hella, Carl Malaise, Jean-Christophe Larsimont, Christian Matagne, Claude Poncin, Frédéric Timson, Jean-Marc Toussaint



Nouvelles formations : Apiculture, Tisanerie, Mini gâteaux, Diététique et nutrition bien-être... plus d'infos dans notre prochaine news.