

News de Juin 2021



Vacances d'été... votre école ferme ses portes
du jeudi 08 juillet au dimanche 15 août

Cocktail Rhubarba

Notre professeur, Monsieur Hella, spécialiste des cocktails est heureux de partager avec vous l'une de ses créations.

Un cocktail tout en fraîcheur pour accompagner les beaux jours de l'été baptisé Rhubarba.

Ingrédients :

6 cl Ha'penny rhubarbe Gin
9 cl Fever-Tree Raspberry&Rhubarbe
Lamelle de rhubarbe
Un bâton de rhubarbe

Préparation :

Mettez des glaçons dans le verre.
Versez les ingrédients sur les glaçons.
Mélangez délicatement.
Décorez avec les lamelles de rhubarbe et ajoutez le bâtonnet de rhubarbe.



Les grandes vacances... on se retrouve, on partage des moments de détente, on s'emplit la tête de jolis paysages, de bons souvenirs et pourquoi pas de nouvelles recettes, de fruits et légumes qu'on avait oubliés ou qui nous étaient inconnus. Ramenez des photos, des épices, un produit du terroir qui se conserve, des idées pour enrichir votre cuisine, vos pâtisseries et surtout partagez-les avec vos professeurs, vos collègues ...

Le petit producteur d'un village ardennais qui vous fait goûter son fromage, l'artisan potier dont vous avez découvert l'atelier lors d'une excursion, le vigneron qui vous fait visiter son petit domaine tout neuf en bord de Meuse, le miel de l'apiculteur qui dispose ses ruches à quelques kilomètres de votre maison, la recette d'une table d'hôte située à deux pas de la mer... autant de découvertes à partager pas seulement avec [vos amis Facebook](#) mais aussi lors de la rentrée, lorsque nous serons tous très heureux de nous retrouver dans nos ateliers pour apprendre de nouvelles techniques, mettre à jours nos connaissances et déguster nos créations culinaires.

Bonnes vacances et belles découvertes donc !



Notre mascotte a caché les 6 objets qu'elle tient d'ordinaire en main. Les avez-vous retrouvés ?

Un dessert pour l'été

Nougat glacé (12 personnes)

135 g de blancs d'œuf
265 g de miel
75 g de bigarreaux confits coupés en dés
110 g de pistaches concassées
200 g de noisettes caramélisées
1 kg de crème fraîche fouettée

Fabriquer une meringue italienne avec le miel et les blancs d'œufs : monter les blancs en neige, ajouter le miel chaud (110°C) en fin filet, fouetter jusqu'à refroidissement). Ajouter délicatement les fruits secs et les fruits confits à l'aide d'une spatule.

Terminer par la crème fraîche fouettée.

Placer dans un moule (chemiser avec un papier sulfurisé ou utiliser un silpat pour démouler facilement) et placer au congélateur jusqu' prise complète.

On peut servir avec un coulis de fruits de saison par exemple.



Envie de réaliser de délicieux desserts glacés ? Un module ouvert à tous est consacré à l'apprentissage de la réalisation des desserts glacés, un autre module vous apprend à créer de délicieuses verrines, un autre encore vous propose de revisiter toutes les tartes traditionnelles... pour les gourmets, un tour complet des pâtisseries et des glaces et sorbets... hélas toutes les places sont prises pour la rentrée 2021 ☹

Et vos résultats de cette année ?

Vos Points

N'hésitez pas à consulter votre espace étudiant vous y trouverez vos points présentés sous forme d'un tableau pour l'ensemble des formations suivies.

Sections	AS	Classe	UF1	Décision 1ère session

Section – Année scolaire **2020-2021** – Classes dans lesquelles vous êtes inscrit – Points obtenus et décision prise (réussite, ajournement, refus/abandon)

Si vous avez besoin urgent d'une attestation de réussite pour votre employeur par exemple, envoyez votre demande par mail à info@cefor.be (sinon elles vous seront remises lors de la rentrée via votre titulaire ou individuellement à partir du 1/10 au secrétariat).

Pour les personnes qui présentent leur épreuve intégrée en juin, une proclamation des résultats avec remise des documents officiels est prévue le lundi 28 juin prochain à partir de 17h30. Les modalités d'organisation vous seront transmises par vos professeurs et seront décrites sur [notre site](#).

Du neuf pour septembre ?

Beaucoup de nouvelles formations ont à peine été proposées sur le site que toutes les places disponibles étaient déjà réservées via les [pré-inscriptions en ligne](#) ! Quel succès pour les petites charcuteries « maison », les tartes revisitées, la cuisine des trattorias...

Nous en avons profité pour dédoubler les cours de [Fromagerie le jeudi soir](#) et de [Biérogologie le mardi soir](#)..

Les places en [Boulangerie-Pâtisserie](#) se font rares, idem pour la [Chocolaterie](#) et l'[Œnologie](#) où il ne reste que le mardi soir de disponible.

La section [Cuisinier-Restaurateur](#) vous offre le choix du lundi au jeudi (en matinée ou soirée).

Une série de petits modules est aussi lancée :

- Lundi matin : [Tarterie](#) ou [Tisanes](#) ou [Plantes automne](#)
- Lundi soir : [Nutrition](#) (avec IEPS Cadets) ou [Thés](#)
- Mardi soir : [Petites charcuteries "Maison"](#) ou [Gestion](#)
- Mercredi soir : [Cocktails](#)
- Vendredi soir : [Biscuits](#) et/ou [Massepain](#) ou [Apiculture](#)

La liste des cours qui vont démarrer en septembre est accessible sur le site et vous donne un aperçu en temps réel du nombre de places qui sont encore disponibles ([lien à suivre](#)).

ATTENTION – Les pré-inscriptions devront être confirmées par paiement entre le 15/8 et le 25/5/2021 avec la référence prévue dans le mail récapitulatif de vos inscriptions (envoyé mi-août).

Une attention toute particulière pour nos étudiants qui terminent leur cursus de qualification ou ont déjà réussi leur première ou deuxième année de cuisine... des modules de spécialisations leur sont réservés.

Voyez plutôt :

- Après cuisine 1 = le mardi soir Cuisine Asiatique avec Madame Chantal Mandelier :
<http://www.cefor.be/web/formations.php?UF=270&Adm=357&C=5975&Guide=1>
- Après cuisine 2 = le mercredi soir Cuisine du monde avec Monsieur Jean-Jacques Simon :
<http://www.cefor.be/web/formations.php?UF=244&Adm=354&C=5841&Guide=1>
- Après cuisine 2 = le jeudi soir : Poissons avec Monsieur Dominique Demine :
<http://www.cefor.be/web/formations.php?UF=382&Adm=482&C=5889&Guide=1>

De nouveaux cours verront bientôt le jour ...

Rien que pour vous donner l'eau à la bouche nous travaillons sur un module de gâteaux de voyage et douceurs de l'heure du thé ou comment réinterpréter les cakes, quatre-quarts, financiers, gâteaux normands et bretons, des crêpes, des gaufres, des petits fours, des macarons... bref tout ce qui fait de l'heure du thé un moment privilégié.

La section de sommellerie proposera un nouveau module de caviste... conseiller le client, compléter les documents nécessaires à l'importation, gérer un stock... toutes les ficelles du métier pour que la passion du vin soit encore plus professionnelle.

Si les conditions sanitaires le permettent nous devrions reprendre tous nos cours en présentiel à 100% en faisant toujours attention à bien respecter les gestes qui nous protègent : porter le masque, se laver très souvent les mains, éternuer dans son coude, aérer les locaux...

Nous continuerons nos efforts pour proposer encore plus de supports de cours numériques : disposer de vidéos pour rattraper un retard ou se focaliser sur un geste technique, consulter les fichiers déposés sur la plateforme de l'école par les professeurs... autant de bons réflexes qu'il ne faut pas perdre.

Une petite recette tout en fraîcheur directement venue de l'épreuve de qualification de cuisine

Gravelax de Saumon en betterave rouge

Ingrédients pour 20 personnes

Filet de saumon	1,7 kg
Gros sel	200 g
Cassonade	100 g
Citron	1 pièce
Aneth	Quantité souhaitée
Gin	10 g
Betterave rouge	800 g

Préparation

Nettoyer les filets de saumon. Peler et râper les betteraves. Ciseler la botte d'aneth en en conservant un peu pour la crème chantilly salée.

Répartir le gros sel sur l'ensemble du filet puis saupoudrer de cassonade. Ajouter la betterave râpée, arroser avec le gin. Terminer par l'aneth ciselé et le zeste de citron. Répartissez bien tous les ingrédients de façon uniforme sur le filet de saumon. Réserver dans un récipient fermé et laisser mariner 48 h au frigo. Sortir le saumon, enlever toute la garniture, rincer partiellement, essuyer avec du papier absorbant.

Trancher finement le saumon et le dresser sur l'assiette.

Monter une chantilly et l'épicier de sel, poivre, aneth et d'un zeste de citron.

Une salade de betterave ira à merveille pour compléter cette entrée.

Et pourquoi pas en présenter en chips ?

Laver, éplucher les betteraves et couper des tranches fines de 1-2 mm à la mandoline. Les badigeonner d'huile au pinceau, saler. Les disposer sur un silpat et placer au four préchauffé à 180°C pendant 15 min environ (plus selon l'épaisseur des tranches).