

News de septembre 2021



Les cours se donnent en présentiel... pour que cela dure, nous maintenons les gestes barrière 😊

Le saviez-vous ?

Il reste encore quelques places disponibles dans certains modules de cours qui viennent de démarrer ou vont seulement commencer et qui ne demandent pas de formation de base en cuisine...

- 1ere Boulangerie-Pâtisserie le mercredi matin
- 1ere cuisine le mercredi soir
- 1ere salle le jeudi soir
- Gestion le mardi soir
- Plantes sauvages d'automne le lundi matin ou soir
- Les thés le lundi soir
- 1ere chocolat le mercredi soir
- Design pâtissier le lundi soir
- Les cocktails du mercredi soir

Si vous avez déjà suivi une formation en cuisine, il reste 2 places pour la cuisine du monde du jeudi soir et 4 places pour la cuisine asiatique du mardi soir et 2 places pour les nouvelles tendances en cuisine les mardis ou jeudis soirs.

Vous pouvez déjà réserver votre place pour les cours de massepain du vendredi soir et qui débuteront le 15 octobre pour être paré pour les fêtes de fin d'année.

Il reste encore 2 places pour la soirée consacrée à la réalisation de biscuits le vendredi 24 septembre.

Un nouveau cours sur la cuisine des épices devrait bientôt voir le jour... 4 jeudis matins ou 4 vendredi soirs. On peut déjà réserver sa place 😊

Le CEFOR investit

Les cours de dégustation des vins, des bières, des thés, des fromages prennent un bel essor au sein de notre école... nous investissons dans deux nouveaux labos du goût qui vont être fins prêts.

Nos collaborateurs ont payé de leur personne pour que ces locaux soient aussi accueillants que pratiques. Nous les remercions et en profitons pour vous les présenter sur cette petite photo.

Si nos locaux sont bien propres, si vous disposez de tout le petit matériel nécessaire au maintien des gestes barrière, c'est grâce à leur travail. Nous vous les présentons et les remercions chaleureusement : Mélinda Saraishita, Miguel Delgado, Mevlude Hasani.



Pas de champignons cette année !

Quel dommage... nous avons été obligés de supprimer notre formation « champignons » cette année car, malgré nos demandes officielles, nous n'avons pas obtenu l'autorisation d'emmener un groupe d'une vingtaine de personnes cueillir des champignons.

Les champignons comestibles ne poussent pas le long des trottoirs de l'école, il faut aller vers les bois qui se situent sur des communes un peu éloignées de Namur et qui ne voient pas ce que l'apprentissage de la cueillette et de la cuisine des champignons pourraient leur rapporter.

Madame Descendre, notre professeur, vous parle des champignons Voyez plutôt

https://www.lavenir.net/cnt/dmf20210917_01615569/video-2021-une-annee-a-champignons-a-condition-d-avoir-une-autorisation

Promsoc'day... On y était

Le samedi 4 septembre dernier, les écoles de promotion sociale de la région se sont réunies à Namur pour présenter leurs offres de formations à toutes les personnes que des cours du soir peuvent tenter. Beaucoup de nos professeurs sont venus bénévolement présenter les cours du CEFOR. Quelques photos pour leur dire merci...



Et si on parlait FBA et langues

Si vous êtes inscrit.e dans un cursus de cuisinier ou de chocolatier et que vous n'avez **pas de CESS** (diplôme du secondaire supérieur), vous devrez présenter un test qui prouvera que vous avez des compétences en langue française écrite, en mathématiques et en sciences pour avoir accès à l'épreuve intégrée qui chapeaute l'ensemble de votre formation. Ces compétences sont décrites dans le [programme](#) de formation générale de base que nous baptisons FBA.

Vous recevrez un mail de notre part pour vous inciter à présenter ce test dans les plus brefs délais.

Vous serez amené.e à lire un texte, à répondre à des questions sur celui-ci et à le commenter par écrit.

Vous aurez également des exercices de math : temps, capacité, mesures, poids, pourcentages, règles de trois, surfaces, volumes, fractions, interprétation d'un graphique... seront au programme.

Les sciences sont essentiellement tournées vers le système digestif, les principes de nutrition, les règles d'hygiène et de sécurité usitées dans l'alimentation.

Vous disposerez de 2 heures pour réaliser l'ensemble du test et toutes les questions devront être résolues de manière satisfaisante. Il s'agit bien d'une **valorisation de vos compétences**. Une note globale de 50% ne sera donc pas suffisante pour obtenir une valorisation : il faut savoir répondre à toutes les questions !

Quant à l'**anglais**, il fait partie des matières à maîtriser en cuisine.

Si vous avez des connaissances en anglais, présentez le test pour être dispensé.e de suivre 40 ou 80 périodes de cours. Les cours du premier module sont organisés les lundis soirs à partir du 8 novembre.

Renseignez-vous au secrétariat.

N'oubliez pas

Vos professeurs déposent leurs notes de cours sur le site de l'école www.cefor.be. Consultez régulièrement votre espace étudiant pour y avoir accès. La page d'accueil du site vous tient au courant des dernières actualités qui touchent notre école.