

News d' Octobre 2022



On se retrouve après le congé d'automne...
le lundi 07 novembre 2022

Le saviez-vous ?

Les écoles ont été invitées à participer à différents appels à projets au cours de l'année scolaire passée. Le CEFOR a répondu à chacun d'entre eux afin que professeurs et étudiants puissent disposer de matériel numérique et que les cours de technologie et de pratique se trouvent enrichis de nouvelles pratiques pédagogiques.

Grâce au projet Stratégie numérique du Plan de la Facilité pour la Reprise et la Résilience européenne (ou plan de relance européen présenté sous l'acronyme RRF), notre établissement a reçu en juin 2022, onze grands écrans interactifs placés dans les ateliers de cuisine, de boulangerie, de chocolaterie et les labos du goût du bloc C. Avant la rentrée, vos professeurs ont pris le temps de se former à leur utilisation en participant à des après-midis pédagogiques. Visualiser les recettes, la technologie sur grand écran, consulter une vidéo qui explique un geste technique c'est désormais un acquis. Le succès étant au rendez-vous, l'école a commandé sur fonds propres trois écrans complémentaires pour équiper tous les ateliers ! Ils arriveront le 10 novembre.

Nous remercions l'EUROPE, notre pouvoir organisateur WALLONIE-BRUXELLES-ENSEIGNEMENT ainsi que le Centre de Ressources Pédagogiques (CRP) tant pour leur aide à la conception du projet que pour son financement.

Deux de nos professeurs, Messieurs Berger et Moerman, ont réalisé des séquences pédagogiques en collaboration avec le CRP.

Le CEFOR et l'inclusif...

Notre école s'est portée volontaire pour participer à une grande évaluation qui va être menée dans tous les établissements pour déterminer les possibilités et aménagements qui permettront de favoriser au maximum l'inclusion des personnes handicapées. Après la visite et la lecture du rapport qui ont eu lieu fin septembre, nous ne pouvons hélas pas faire grand-chose pour recevoir en toute sécurité des personnes qui ne peuvent se déplacer facilement dans les escaliers qui sont, vous le savez déjà, très nombreux dans notre école constituée d'anciens bâtiments reliés les uns aux autres par des marches, des marches et encore des marches !

Nous avons cependant écouté les conseils. Vous remarquerez les nouveaux grands autocollants placés sur les portes pour indiquer les blocs et leurs spécificités, les couleurs fluos qui vont démarquer le début des volées d'escaliers. Nous ne pouvons pas pousser les murs ou changer la configuration de locaux, c'est dommage.

FBA... le test

Si vous n'avez pas rentré de demande de valorisation avec votre diplôme du niveau CESS ou supérieur et que vous souhaitez présenter votre épreuve intégrée en cuisine en juin 2023, vous devez participer au test qui évalue vos compétences dans le domaine de la formation générale de base (math, français, sciences).

Pour mémoire, il faut s'y inscrire en passant au secrétariat et choisir entre ces deux dates : **le mardi 15 novembre de 9h30 à 11h30 ou le jeudi 17 novembre de 18h à 20h00.**

Clin d'œil

Certains étudiants font part de leur déception lorsque nous sommes amenés à modifier l'attribution de leur enseignant « préféré » ou même des locaux. Nous comprenons qu'ils ressentent un changement comme un désagrément mais nous agissons dans l'intérêt du plus grand nombre et philosophie d'un enseignement de qualité. Vos professeurs sont à votre écoute et peuvent vous expliquer pourquoi nous devons prendre certaines décisions. Inutile donc de venir faire part de vos griefs auprès des secrétaires ou mieux de porter plainte à l'AFSCA par exemple. Ceci dit leur dernière visite nous a permis de faire le point et de remettre en fonction des habitudes un peu oubliées après la difficile période du covid. Nous vous remercions de nous aider à aller de l'avant.

Ce n'est pas tout ! Le projet « Ecole numérique » initié par la Région Wallonne nous a permis de recevoir quatre grands écrans complémentaires. Et cette fois ce sont les laboratoires d'œnologie, de thés, de tisanes, de cocktails... qui sont équipés !

Le projet RFF va aussi nous offrir la possibilité d'avancer plus encore dans cette conquête des nouvelles technologies. Bientôt, vous pourrez voir dans vos locaux des caméras-visualeurs qui vont permettre à vos professeurs de vous montrer sur l'écran des gestes précis qu'ils réaliseront devant vous en direct et en zoomant. Ils pourront les filmer et les placer sur la plateforme de l'école afin que vous puissiez les revoir tranquillement à la maison. On n'arrête pas le progrès !

En 2023, nous devrions aussi nous lancer dans la réalisation de pièces en chocolat via une imprimante 3D. Bon on va attendre encore un peu mais le projet est sur les rails.

Qui a dit qu'au CEFOR on n'investissait que dans les casseroles et les fourneaux ? Nos professeurs vont de l'avant et vous proposent de les suivre en vous loguant régulièrement sur le site de l'école pour y télécharger leurs supports de cours, pour y visionner une vidéo explicative...



Financé par
l'Union européenne



Une recette du cours de cuisine italienne des trattorias

Braciolo farcie à la frittata et à la mortadelle, sauce pizzaïola et pollenta

Ingrédients



Pour 20 personnes :

Braciolo

20 escalopes de bœuf +/-100 gr
(comme celles pour oiseaux sans tête)

20 fines tranches de mortadelle

20 tranches de jambon de parme

150 gr de parmesan

Herbes pour la décoration

Frittata

12 œufs

1 bouquet de basilic

¼ botte de persil plat

1 oignon

200 gr de parmesan râpé

15 cl de fond de volaille

Beurre, sel & poivre

Pesto

20 cl huile d'olive

50 gr de pignons de pin
grillés/pistache

1 botte de basilic

Roquette (1 poignée)

100 gr de parmesan

Sauce tomate

2 boîtes de tomates pelée 4/4

2 petits oignons

2 gousses d'ail

Thym, laurier

¼ L de fond volaille

Huile d'olive, sel et poivre

Polenta crémeuse

250 gr de polenta précuite

200 gr de pecorino râpé

90 cl de bouillon de poule léger

90 cl de lait

50 gr de beurre

Sel et poivre

Les bracioles sont une spécialité des Pouilles, souvent réalisées à base de viande chevaline, et généralement accompagnées d'orecchiettes.



Monsieur Timson, professeur de cuisine, vous propose une petite vidéo qui illustre cette recette 😊

<https://www.youtube.com/watch?v=YN5DF-IHDRc>

Pour la présentation

Dans une assiette chaude creuse, disposez un lit de polenta en cercle, placez de la sauce tomate au centre, déposez la braciolo tranchée en deux (en sifflet) par-dessus. Parsemez de parmesan, décorez d'herbes et de pesto.

Inspirez-vous de la photo prise au cours 😊

Le FSE : Fonds social européen

Certaines de nos formations ne peuvent être organisées sans le concours du Fonds Social Européen qui les finance à une hauteur de 50%. Saviez-vous qu'une seule période de cours de pratique professionnelle coûte environ 60 euros sans les frais de fonctionnement des bâtiments (électricité, gaz, eau, mazout) ?

Cette année ce sont les sections chocolaterie et boulangerie qui bénéficient pour une grande part de cet apport financier. Raison pour laquelle les élèves seront amenés à répondre à un questionnaire sous peu...



Bravo Champions

Le 8 octobre se tenait le championnat du Monde de dégustation à l'aveugle en Champagne « Maison Ayala ». Olivier Rotiers (professeur de sommellerie) et des élèves du CEFOR ont terminé à une très belle 4ème place.



Le 9 octobre Philippe Berger (professeur d'œnologie) et Terry Pintens (élève du CEFOR) qui participaient pour la première fois à un concours ont remporté la 7ème coupe de Belgique de dégustation à l'aveugle qui se tenait à Eghezée.



Mode opératoire

Frittata

Mixer tous les ingrédients de la frittata ensemble, puis cuire à la poêle au beurre de fines omelettes. Réserver.

Pesto

Réaliser un pesto avec tous les ingrédients et en réserver une partie pour la décoration d'assiette.

Sauce pizzaiola

Émincer les oignons et l'ail, les faire revenir à l'huile d'olive, ajouter les tomates pelées, le fond de volaille, un bouquet garni + les tiges de basilic et laisser mijoter 20 minutes. Rectifier l'assaisonnement.

Les bracioles

Etendre les escalopes de bœuf (casser les fibres), les tartiner de pesto, couvrir d'une tranche de mortadelle, d'un morceau d'omelette et d'une tranche de jambon de parme. Les rouler en refermant les bouts et les maintenir avec 2 cure-dents.

Assaisonner les bracioles et les poêler dans de l'huile d'olive jusqu'à belle coloration. Réserver. A l'envoi, terminer la cuisson +/- 15-20' dans la sauce.

Polenta crémeuse

Dans une casserole, amener à ébullition le bouillon léger et le lait, puis versez la polenta en pluie. Faire cuire à feu doux sans cesser de remuer quelques minutes le temps que tout le liquide soit absorbé. Hors du feu, ajouter une cuillère de beurre et le pecorino râpé, poivrer et mélanger énergiquement. Laisser reposer quelques minutes avant de servir.

Dresser et servir... bon appétit.

TOUS CITOYENS RESPONSABLES

Soyons tous vigilants quant à la consommation d'énergie !

Nous comptons sur vous pour :

- 🔌 Éteindre les appareils après usage
- 🔌 Eviter les gaspillages en privilégiant le réutilisable au « jetable », en utilisant judicieusement les denrées, en triant les déchets
- 🔌 Respecter les consignes de chauffage et fermer les fenêtres/portes en restant attentif aux consignes Covid (utilisation des détecteurs CO²)
- 🔌 Limiter le volume des impressions papier en privilégiant le digital
- 🔌 Choisir les déplacements en commun ou en co-voiturage, la mobilité douce et l'éco-conduite
- 🔌 Isoler les locaux inoccupés (éteindre les lumières et fermer les portes et fenêtres)

Ces recommandations sont tirées de la circulaire 8746 du 30/09/2022

Le restaurant d'application vous accueille

Du lundi 21 au jeudi 24 novembre en soirée, nos étudiants vous recevront dans le cadre du menu « Gibier ». C'est la saison ! Un repas gastronomique pour 38 € par personne hors boissons à réserver au secrétariat. A vos agendas...

En direct de l'atelier de Monsieur Toussaint

Réalisez des petits pains agrémentés d'olives, de noix, de lardons pour accompagner votre souper « fromages ».

Ingrédients pour 30 pièces

500 g de farine blanche

250 g de farine intégrale

30 g de levure fraîche

370 g d'eau froide 1 dl d'huile d'olive

15 g de sel

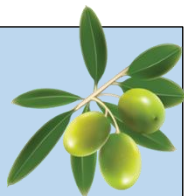
Variantes des produits à ajouter

200 g d'olives

200 g de lardons frits et refroidis

120 gr de noix

120 gr de raisins secs



Mode opératoire

Dans un bassin, hydrater la farine intégrale dans la totalité de l'eau pendant min 30 minutes.

Ensuite, ajouter la levure.

Placer la farine, l'huile d'olive et réaliser une pâte homogène.

Incorporer le sel, corriger la pâte et poursuivre le pétrissage pendant +/- 5' à la main et 2' au pétrin.

Laisser pointer la pâte 10 minutes puis incorporer les olives (ou autres produits) délicatement.

Peser 1kg 200 g et bouler.

Détente de 10'.

Diviser en 30 pièces et bouler.

Façonner en long et placer sur platine munie d'un papier cuisson.

Humecter à l'eau avec un pinceau, parsemer de la farine intégrale sur le dessus et inciser.

Patienter +/- 45' pour la fermentation sous essuie et plastic ou 35' en chambre de pousse.

Cuire dans un four préchauffé à 250°C puis diminué à 230°C pendant +/- 15 minutes.

N'oubliez pas le COVID....

Lavez bien vos mains, n'hésitez pas à porter un masque, maintenez autant que faire ce peut des distances entre vous....

Notre santé passe par les précautions de tous.

A vous de jouer ... vrai ou faux ?

	A l'atelier je contrôle quotidiennement la température du frigo et je la consigne sur un document que l'AFSCA peut vérifier.
	Je me mouche dans un mouchoir en papier que je jette immédiatement à la poubelle puis je reprends une activité normale.
	Un produit chaud peut être maintenu à environ 50°C au moment du service.
	Une DLC me donne une indication sur le temps de conservation du produit, dépassée je ne consomme plus le produit.
	Le lait de soja n'est pas un allergène.
	Sur la boîte d'œuf, le chiffre 1 indique que les poules sont élevées en plein air.
	Le sel est un exhausteur de goût que je peux utiliser à ma guise dans la préparation de mes pains.



Bon congé d'automne