

News de Décembre 2022



JOYEUSES FÊTES

On se retrouve le lundi 09 janvier 2023

Le saviez-vous ?

Madame Halloy, professeur de chocolaterie, et les étudiants de sa classe sont passés dans l'émission Décod'Art en octobre dernier. Si vous avez envie de voir l'émission cliquez sur ce [lien](#), vous saurez tout sur le travail du chocolat !

Que pensez-vous de ces deux petits hiboux réalisés tout en chocolat par les étudiants qui ont réalisé leur première sculpture ?



En parlant chocolat, vous avez peut-être entendu parler de l'émission de la RTBF « Les étoiles du chocolat » qui passe le samedi en début de soirée. Neuf candidats sur les 24 de départ recevront le golden ticket leur donnant accès à la demi-finale. Y verrez-vous l'un de nos professeurs ? Avez-vous deviné qui s'est prêté au jeu ? Vous le reconnaîtrez, il est le spécialiste du design dans les cours proposés par le CEFOR.

Qu'il soit ou non finaliste, gardons le suspens, nous le félicitons déjà.

Et il n'est pas seul à porter les couleurs du CEFOR, participe à ce concours une de nos anciennes étudiantes Edwige Kervyn. Un grand Bravo à tous les deux.

Le CEFOR et ses voisins

Notre école s'efforce de privilégier la convivialité : apprendre c'est d'abord partager ses savoirs, ses découvertes, les bons moments...

Mais voilà, nous oublions parfois que nous quittons les locaux après 22 heures et que nos voisins ont des petits enfants qui dorment à cette heure-là ou que certains d'entre eux doivent se lever tôt pour aller au boulot. Si vous ne venez qu'une fois par semaine à l'école vous vous dites que ce n'est pas bien grave un peu de bruit le soir mais vous oubliez que nous ouvrons du lundi au vendredi et que les « au revoir, à la semaine... » bruyants, les grands éclats de rire ou les coups de klaxons dérangent ceux qui vivent dans notre quartier.

Alors, même si l'esprit festif sera présent dans nos locaux en cette fin d'année, soyons respectueux du sommeil et de la sérénité des autres c'est aussi ça l'esprit des fêtes être sympa avec ceux qui nous entourent.



Nous comptons sur vous pour éviter tout débordement et rappeler si nécessaire à vos amis qu'il faut rester discret : CHUT LES VOISINS DORMENT 😊.

Clin d'œil

Après les grandes télévisions interactives (TVI) dans les ateliers, peut-être verrez-vous vos professeurs armés de drôles de petits engins à la rentrée. L'école, grâce au projet RRF dont nous vous avons parlé dans la dernière news, est aussi équipée de camera-visualisateurs de documents. Et oui, lors de leur prochaine démo, vos professeurs pourront filmer leurs gestes en direct, les retransmettre sur la TVI et enregistrer une petite capsule vidéo qui sera placées sur le site de l'école. Plus besoin de se bousculer pour tout voir ! Si vous utilisez déjà ce genre de matériel vous pourriez nous prêter main forte car il s'agit d'une nouveauté pour nous. Nous serions tous gagnants.

L'école évolue vers plus de numérique sans perdre son âme et celle des cours qui font sa renommée.

Marché de Noël

Dans la cour de l'école, vous retrouverez du lundi 19 au jeudi 22 décembre, entre 16h30 et 20h, notre petit étal de produits réalisés par les professeurs et les étudiants des différentes sections.

Cognous 🍷 Pralines 🍫 Potage thai
Miel et produits dérivés 🍯 Baisers de
Namur 🍷 Pâtés 🍷 Plats préparés...

Rien que du bon fait maison 😊

Des cours qui démarrent bientôt...

Envie d'apprendre à reconnaître les **plantes sauvages comestibles** et à la cuisiner ? Il reste 3 places pour le cours du mercredi matin qui va commencer en mars prochain.

Maîtriser la décoration de vos gâteaux comme des chefs ! Il reste quelques places en **design pâtissier** le mercredi matin...

Dès février, le nouveau **cours de salle** niveau 1 démarre le mercredi soir. Une opportunité pour décrocher un emploi rapidement dans un restaurant.

Des difficultés avec le français

écrit, le CEFOR vous offre les services d'un coach ou plutôt d'un professeur qui vous aide à vous y retrouver dans toutes les règles grammaticales. Pour rédiger votre TFE, vos recettes, pour passer vos tests plus facilement...

adressez votre demande au [secrétariat](#)



Qu'est-ce que c'est ?

Avez-vous entendu parler d'un site qui vous permet de tester vos compétences dans le domaine du numérique et même de les faire certifier ?

Recherches sur le web, mails, agenda, réseaux sociaux, logiciels de création de contenu, cybersécurité, e-citoyenneté, ergonomie... que maîtrisez-vous ?

C'est gratuit et on peut même essayer sans s'inscrire. Rendez-vous sur <https://pix.org/fr-be/>

Une recette proposée au restaurant d'application lors de la semaine « gibier »

Filet de Biche Sauce à la bière de Rochefort

Ingrédients pour 20 couverts

Filet de biche	2,6 Kg
Pomme de terre chair ferme	40 pièces
Ail	8 gr
Graisse de canard	500 gr
Bière de Rochefort	3 bouteilles
Gelée de groseilles	100 gr
Fond de gibier	1,5 L
Chou chinois	2 P
Carotte	1 Kg
Chicon	20 pièces
Chou de Bruxelles	20 pièces
Cerfeuil	1 botte
Airelles	250 gr
Sucre S2	75 gr
Beurre	500 gr

Préparation

Parer, portionner en steaks les filets de biche, les colorer rapidement, assaisonner de sel et poivre et réserver.

Eplucher les pommes de terre, les passer à la mandoline japonaise afin d'en faire des bandes. Refroidir, couper les rouleaux (\pm 3 cm de haut) et les rissoler à la graisse de canard en les arrosant souvent, assaisonner, réserver.

Effiloche les chicons et les braiser au beurre.

Cuire les carottes à l'anglaise, mixer, ajouter du beurre, rectifier l'assaisonnement.

Nettoyer les choux de Bruxelles, garder 3 belles feuilles par couvert, les blanchir rapidement, couper finement le reste des choux de Bruxelles et les choux chinois. Faire revenir au beurre et laisser doucement compoter.

Cuire les airelles avec du sucre jusqu'au moment où elles éclatent.

Cuire les parures des pommes de terre, réduire en purée, ajouter un peu de purée dans les choux afin de pouvoir faire une belle quenelle.

Réaliser la sauce : suer les échalotes, ajouter la bière et la gelée, laisser réduire à frémissement. Ajouter le fond de gibier, laisser réduire, passer au chinois, à l'envoi monter la sauce au beurre, rectifier l'assaisonnement.

Pour la présentation

Sur assiette chaude, au centre déposer les chicons, dessus déposer 3 tranches de biche. En triangle déposer 3 roulades de pommes de terre et entre chaque roulade déposer une quenelle de mousse de carottes décorer avec une pluche de cerfeuil, 3 feuilles de chou de Bruxelles décorées avec les airelles et pour terminer une quenelle de chou confit. La sauce sera servie à part.

En direct de l'atelier de Monsieur GRYFFROY



Réalisez un gâteau original pour Noël...
une petite maison à décorer avec les enfants 😊 Bon amusement

Commencer par réaliser la génoise, la crème au beurre...



Biscuit génoise

Pour un carré de 25cm

- 5 œufs • 315 gr sucre fin • 315 gr de farine fermentante blanche • 155 gr de farine blanche
- 315 gr de beurre ou de margarine.

Préchauffer le four à 160°C.

Tamiser les farines. Battre la matière grasse ramollie avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange blanc et onctueux. Ajouter les œufs un à un ainsi qu'une cuillère de farine entre les coups, bien travailler la pâte entre chaque œuf. Aromatiser (facultatif). Incorporer le restant de la farine à l'aide d'une spatule.

Mettre dans un moule et cuire. Vérifier la cuisson au couteau.

Pour aromatiser votre biscuit, voici les quantités approximatives pour les différents goûts : • 1 cuillère à café d'extrait de vanille pour 6 œufs. • 1 citron et son zeste pour 6 œufs • +/- 45 gr de cacao pur pour 6 œufs.

Laisser le biscuit dans une boîte en carton dans une pièce chaude et sèche. Eviter l'humidité et conserver grand maximum une semaine après l'avoir préparé.

Crème au beurre

- 6 œufs • 500gr sucre fin • 750gr beurre

Mettre battre les œufs dans le batteur. Faire chauffer le sucre avec un peu d'eau jusqu'à 121°C. Incorporer le sucre doucement dans les œufs pendant qu'ils continuent à battre moins vite. Laisser battre. Une fois les œufs tièdes, ajouter doucement le beurre ramolli. Battre pour obtenir une crème lisse.

Glace royale

- 1 blanc d'œuf • +/- 270gr de sucre impalpable

Mettre le blanc d'œuf dans un bol. Tamiser le sucre petit à petit dans le bol en mélangeant jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Utiliser des colorants alimentaires pour disposer de différentes couleurs.

Montage

Couper le gâteau en quatre parts égales, lui donner la forme voulue (voir ci-dessous) et le monter sur un carton, avec une fine couche de crème au beurre entre les couches. Masquer tout le gâteau avec de la crème au beurre. Réserver au frigo. Étendre la pâte à sucre et la déposer sur le gâteau, lisser et ensuite couper autour de la forme. Tracer les portes, les fenêtres. Recouvrir avec vos différentes décorations et les coller au sirop de sucre ou travailler avec une glace royale au cornet.

