

DECOUVERTE DE LA CUISINE (Niveaux 1 et 2)



Conditions d'admission:

- Montant total de l'inscription (65,80€) ou exonération si Onem, CPAS,...
- Examen d'admission portant sur: - *Le français*: exercice oral de présentation et motivation.
- *Les calculs*: les 4 opérations fondamentales, la règle de trois, les mesures de grandeur et de capacité, le raisonnement logique.

Les personnes inscrites à la fois dans les modules « Pâtisserie » et « Cuisine » peuvent ne présenter qu'un seul examen d'admission.

Objectifs:

- Initier un large public aux préparations culinaires de base compte tenu des règles d'hygiène, de sécurité et d'équilibre nutritionnel. (Niveau 1: niveau débutant)
- Approfondir les techniques déjà acquises et aborder des recettes plus complexes en vue de l'élaboration de menus familiaux.(Niveau 2)

Organisation pratique:

- Horaire des cours : voir annexe
- Niveau 1: 120 périodes par année scolaire.
Niveau 2: 120 périodes par année scolaire.
- Matériel personnel à acquérir selon la demande du professeur (essuies de cuisine, couteaux,...).
- Obligation du port d'une coiffe et d'un tablier. Valeur approximative: +/- 30€
- Marchandises fournies par l'institution et remboursement. Valeur approximative par cours : +/- 7€
- Dégustation du menu en fin de cours.
- Les cours s'organisent en journée (Morlanwelz) ou en soirée (Binche).
- Local difficilement accessible aux personnes à mobilité réduite (site de Binche).

Contenu des cours:

Essentiellement pratiques, mais ils incluent aussi des notions de technologie: hygiène, méthode de travail, vocabulaire technique, bases de nutrition, dressage de table,...

Ces deux modules permettent également, le cas échéant, d'accéder par la suite aux formations professionnelles de « Commis de cuisine » et de « Restaurateur », via un examen d'admission.

Quelques exemples de réalisations:

- Niveau 1: crèmes de base, potages, marinades, soufflés chauds, préparations de légumes et de viandes, ...
- Niveau 2: les techniques de cuisson mixte, les crèmes, les veloutés, les pâtes à choux, les pâtes brisées,...

Titres obtenus:

Obtention d'attestations de réussite (Enseignement Secondaire Inférieur). Ces modules ne donnent pas accès à la profession de restaurateur.

POUR TOUT CONTACT

Institut Provincial des Arts et Métiers du Centre

SITE DE BINCHE

Rue des Archers,12

7130 Binche

Tél.: 064/31.02.47. - Fax: 064/31.02.41.

E-mail: BinchePS.Secretariat@hainaut.be

SITE DE MORLANWELZ

Rue de l'Enseignement, 6

7140 Morlanwelz

Tél: 064/45.84.07.-Fax: 064/45.15.54.

E-mail: MorlanwelzPS.Secretariat@hainaut.be

Site internet: www.jetudie.be/ipeps-bcm