

DECOUVERTE DE LA CUISINE MEDITERRANEENNE



Conditions d'admission (liées à la constitution des groupes de niveaux):

- Montant total de l'inscription (70,20€) ou exonération si Onem, CPAS,...
- Examen d'admission portant sur des compétences pratiques en cuisine et/ou titre dans la restauration.

Organisation pratique:

- Horaire des cours : voir annexe.
- Matériel personnel à acquérir selon la demande du professeur.
- Obligation du port d'une tenue vestimentaire adéquate (coiffe, tablier ou tenue de cuisinier).
- Marchandises fournies par l'institution et remboursement (+/- 15€).
- Local difficilement accessible aux personnes à mobilité réduite.

Objectifs:

Initier le public à la réalisation de mets d'origine méditerranéenne compte tenu des produits et techniques spécifiques des régions étudiées du pourtour méditerranéen .

Nous vous invitons à découvrir une cuisine ensoleillée et colorée, accordant la part belle aux fromages, aux épices, aux condiments savoureux.

- > Cette formation s'adresse à un public disposant déjà de compétences en cuisine européenne (titre ou examen d'admission à présenter).
- > La formation est essentiellement pratique.
- > La formation peut être organisée à des degrés de complexité variable, selon les objectifs visés.

Quelques exemples de réalisations:

Acras de morue, Bouillabaisse comme à Marseille, Soupe au pistou, Dolmadokias (feuilles de vigne), Mezze, Couscous,...

Titre délivré:

Obtention d'une attestation de réussite dans la spécialité. (Enseignement Secondaire Supérieur)

Demandez également nos publicités à propos de nos autres spécialisations en cuisine.

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.

E-mail: BinchePS.Secretariat@hainaut.be

SITE DE MORLANWELZ

Rue de l'Enseignement, 6

7140 Morlanwelz

Tél: 064/23.76.84

E-mail: MorlanwelzPS.Secretariat@hainaut.be

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