

# **Catalogue des formations de l'année scolaire : 2020-2021 Secteur : CUISINE**

Batiment du Cefor

Etablissement d'Enseignement pour  
Adultes et Formation Continué  
boulevard Cauchy n°10 - 5000 NAMUR  
[info@cefor.be](mailto:info@cefor.be)  
Téléphone : 081/255180  
[Période d'inscription...](#)

FormationsCefor

**un métier... une passion  
une formation... un atout**

## Le CEFOR en quelques mots... ou [www.cefor.be](http://www.cefor.be)

Etablissement d'enseignement de promotion sociale situé au cœur de Namur, le CEFOR fait partie du réseau d'enseignement organisé par [WALLONIE-BRUXELLES ENSEIGNEMENT](http://WALLONIE-BRUXELLES.ENSEIGNEMENT).

Enseignement pour adultes, le CEFOR accueille tous les étudiants qui souhaitent faire des métiers de bouche leur profession ou leur passion.

On y rencontre des jeunes qui désirent obtenir rapidement un métier et qui suivent des formations accélérées organisées en journée en collaboration ou non avec le FOREM, avec des CPAS... On y rencontre des personnes qui viennent en soirée, une fois par semaine, pour acquérir les mêmes compétences mais à un rythme différent. Leur objectif : changer de travail, évoluer dans leur profession (exemple : passer de commis à cuisinier), se donner une chance d'être indépendant comme celle de créer une table d'hôtes (activité complémentaire) ou de devenir un chef à domicile.

On y croise enfin les passionnés, ceux pour qui le vin, la bière, le fromage, le chocolat, la pâtisserie ou la cuisine représentent un art de vivre, une porte ouverte sur le monde et les autres.

Plus de 1700 personnes réquentent cette école. Pour bien des raisons <sup>rouleau</sup> qui vont des plus professionnelles aux plus personnelles.

La majorité des cours proposés font partie de sections c'est-à-dire qu'ils débouchent sur l'obtention d'un certificat de qualification et donnent accès à une profession : boulanger-pâtissier, cuisinier-restaurateur, chocolatier, sommelier.

D'autres modules complètent l'offre de formation : bièrologie, cuisine moléculaire, gibier, poisson, cuisine du Monde, pains du Monde, pâtisseries d'Europe ou du Monde, desserts risque zéro

verre

On y cuisine aussi des plantes sauvages, des champignons, des insectes, des plats venus de toute l'Asie, de la Méditerranée on y conjugue saveurs et équilibre. On y découvre les thés, les cafés, on y partage l'art du beau et du bon, on décore une table de manière artistique, on sert un repas élégamment et dans les règles, on présente un mets dans toute sa complexité, on exerce son palais aux plus subtiles arômes

Les cours sont payants : un droit d'inscription (exemptions possibles en fonction des statuts des étudiants), des frais pour la tenue professionnelle et/ou pour le petit matériel personnel, une participation à chaque cours pour l'achat des matières premières sont à prévoir. En moyenne, on compte une centaine d'euros pour l'inscription, entre 100 et 150€ la première année pour acquérir la tenue et le matériel personnel et entre 10 et 15 euros par semaine pour les matières premières qui seront transformées et/ou dégustées aux cours.

L'école met à la disposition des étudiants du matériel performant identique à celui auquel ils seront confrontés lorsqu'ils iront compléter leur formation en stages chez des professionnels. Un restaurant et une cuisine d'application, un atelier équipé full induction, 3 nouveaux laboratoires d'Oenologie, une classe bistrot à l'ancienne pour la dégustation des bières et leur production artisanale. le CEFOR surfe sur les connaissances des professionnels qui quittent leur restaurant, leur pâtisserie, leur brasserie pour partager leurs savoirs avec les étudiants.

Des professeurs participent régulièrement à des concours réservés aux pros et remportent pas mal de beaux succès. Ils s'y confrontent aux meilleurs et portent haut les couleurs de leur école. En 2018, 2 professeurs de sommellerie avec 2 collègues ont été sacrés champions du monde de la dégustation à l'aveugle.

Inscriptions et renseignements lors des journées portes ouvertes qui se déroulent chaque année la première (ou seconde) semaine de mai de 9h à 19h ainsi que la 1ère semaine de juillet et la dernière semaine d'août de 14 à 19 heures.

Les cours reprennent dès le début septembre évitant toute perte de temps. Si les sections se déroulent sur plusieurs années, quantité de modules de spécialisation ou d'initiation sont dispensés sur quelques mois.

Chacun peut y trouver un créneau horaire qui lui convient car la plupart des formations se donnent soit la journée soit la soirée. L'école est ouverte de 8h30 à 22h00 du lundi au vendredi. Ce large éventail d'horaires devrait convenir à celui ou celle qui veut apprendre, qui veut découvrir un des métiers de bouche qui y sont mis à l'honneur. A chacun son rythme d'apprentissage !

A partir de 15 ans et cela sans limite d'âge, les cours de promotion sociale répondent au souhait de se perfectionner,

de s'épanouir, de se former.

Bienvenue à tous.

# FORMATIONS SECTEUR CUISINE

- Description du métier et des modules
- Présentation des modules à destination des débutants, des amateurs, des professionnels
- Procédure d'inscription et règlements

## Le métier de : RESTAURATEUR - CUISINIER

Débouchés : Cuisinier, Traiteur, Organisateur de banquets  
Métier exigeant au niveau de la flexibilité horaire

Restaurateur

Ce cursus apporte les compétences professionnelles pour répondre à la [loi](#) sur l'accès à la profession tant de restaurateur que de traiteur.

Cette section permet une sortie intermédiaire (sans accès à la profession) : [COMMIS DE CUISINE](#).

Elle est également un préalable à [Diététique](#) ou [Traiteur](#)

La partie [connaissances de gestion](#) est distincte et s'obtient en un an

La formation vise essentiellement des compétences pratiques, des savoirs technologiques et les règles [d'hygiène](#) et sécurité.

[Programme Section RESTAURATEUR et profil professionnel](#)

Restaurateur-Cuisinier

Après la réussite du dernier module (épreuve intégrée), l'étudiant obtient une Qualification Secondaire Supérieur (professionnelle) : **certificat de qualification (CQ6)** - cette qualification peut également ouvrir les portes à un complément CESS.

L'élève peut enchaîner les modules à son rythme et terminer le cursus dans un délai compris entre **2 ans** (à raison de 2 à 3 fois par semaine) et **4 ans** (à raison de 1 à 2 fois semaine). Pour entamer le cursus, il faut être au moins porteur du CEB (études primaires = savoir lire et écrire en français, 4 opérations fondamentales d'arithmétique) ou passer un [test d'entrée](#)

<b>Coût des formations</b> Le montant de l'inscription dépend du nombre de cours suivis par année scolaire. Les montants sont donnés à titre indicatif. <ul style="list-style-type: none"><li>• Inscription annuelle (Maj2014) : +- 100 à 150 € (selon l'année) +- 50 € pour les personnes exemptées</li><li>• Matériel (1 fois) : +- 130 €</li><li>• Préparation : +- 15 € / cours de PP (vous mangez vos préparations)</li></ul>	<b>Formation générale de Base aux métiers de l'Alimentation</b> <b>Organisation non-récurrente et non assurée</b> Les étudiants en possession du CESS ou plus sont automatiquement valorisés pour ce cours (via une demande par le formulaire prévu à la fin de notre <a href="#">ROI</a> ) Les autres étudiants peuvent passer un test de valorisation (attention normalement 1 seule fois). Le niveau à atteindre est décrit dans le <a href="#">dossier pédagogique</a> . Voici un document pour vous exercer dans les compétences à atteindre : <a href="#">Exercices</a>	<b>Langues dans le cursus</b> Le Cefor n'organise que le cours d'anglais. Ces modules peuvent ne pas être organisés annuellement. Le Cefor propose une valorisation en anglais ou néerlandais sur base du CESS ou d'un test (s'inscrire en début d'année scolaire)
---	---	--

## Unités\_d'Enseignement dans la section Restaurateur

Ref	Ordre	Options	Module (UE)	Périodes
<a href="#">348</a>	11	-	<a href="#">Épreuve intégrée de la section : Restaurateur</a>	30
<a href="#">347</a>	10	-	<a href="#">Stage : Restaurateur</a>	20
<a href="#">338</a> ou <a href="#">336</a>	9	Anglais ou Néerlandais	<a href="#">Initiation à la langue anglaise OU néerlandaise en situation - UF2</a>	40
<a href="#">343</a>	8	-	<a href="#">Cuisine : Niveau 3</a>	240
<a href="#">345</a>	7	-	<a href="#">Salle : Niveau 2</a>	100
<a href="#">337</a> ou <a href="#">335</a>	6	Anglais ou	<a href="#">Initiation à la langue anglaise OU néerlandaises en situation - UF1</a>	40

		Néerlandais		
<a href="#">344</a>	5		<a href="#">Salle : Niveau 1</a>	100
<a href="#">342</a>	4		<a href="#">Cuisine : Niveau 2</a>	240
<a href="#">267</a>	3		<a href="#">Formation générale de base pour les métiers de l'alimentation</a>	160
<a href="#">346</a>	2		<a href="#">Stage : Cuisine</a>	20
<a href="#">341</a>	1		<a href="#">Cuisine : Niveau 1</a>	240

# Liste des modules de cuisine

Vous trouverez ci-dessous la liste des modules selon qu'ils sont accessibles (CPR) aux débutants, aux amateurs ou aux professionnels

CEB = Certificat d'études de base (fin des primaires ; - )

Ref	Unité/Module	Classe/précision	Du - AU	Jour	Entrée avec	Groupes possibles
<a href="#">359</a>	Approche des principes de base de diététique	<a href="#">Nutrition pratique JeS-Cadets</a>	2020-10-01 2021-02-25	18Je(17:30-21:45)_	CEB	
<a href="#">483</a>	Approche pratique de la Bistronomie	<a href="#">Bistro 42JeS JJS</a>	2020-09-10 2021-06-24	35Je(17:00-22:15) +4Je(17:00-22:15)_	CEB	JJ Simon,
<a href="#">483</a>	Approche pratique de la Bistronomie	<a href="#">Bistro 12LuM JJS</a>	2020-09-07 2021-06-28	36Lu(09:30-14:45) +3Lu(09:30-14:45)_	CEB	JJ Simon,
<a href="#">357</a>	Base d'une cuisine asiatique	<a href="#">CAsia 21 MaS Asie</a>	2020-09-08 2020-11-17	10Ma(17:00-22:05)_	CEB	Cuisine Asia,
<a href="#">357</a>	Base d'une cuisine asiatique	<a href="#">CAsia 22 MaS Thai</a>	2020-11-24 2021-02-09	10Ma(17:00-22:05)_	CEB	Cuisine Asia,
<a href="#">357</a>	Base d'une cuisine asiatique	<a href="#">CAsia 26 MaS Chine</a>	2021-02-23 2021-05-11	10Ma(17:00-22:05)_	CEB	Cuisine Asia,
<a href="#">296</a>	Connaissance et cuisine des volailles	<a href="#">Volaille MaS JJS 2021</a>	2021-01-12 2021-06-08	19Ma(17:00-22:15) +1Ma(17:00-18:49)	CEB	JJ Simon,
<a href="#">296</a>	Connaissance et cuisine des volailles	<a href="#">Volaille LuS JJS 2021</a>	2021-01-11 2021-06-14	19Lu(17:00-22:15) +1Lu(17:00-18:55)_	CEB	JJ Simon,
<a href="#">341</a>	CUISINE : NIVEAU 1	<a href="#">RC1 11 LuM 2021 MP</a>	2020-09-07 2021-06-21	35Lu(09:30-14:45) +4Lu(09:30-14:45)_	CEB	RC1 ,
<a href="#">341</a>	CUISINE : NIVEAU 1	<a href="#">RC1 12 LuS 2021 JL</a>	2020-09-07 2021-06-21	35Lu(17:00-22:15) +4Lu(17:00-22:15)_	CEB	RC1 ,
<a href="#">341</a>	CUISINE : NIVEAU 1	<a href="#">RC1 22 MaS 2021 CB</a>	2020-09-08 2021-06-22	36Ma(17:00-22:15) +3Ma(17:00-22:15)_	CEB	RC1 ,
<a href="#">341</a>	CUISINE : NIVEAU 1	<a href="#">RC1 31 MeS 2021 JL</a>	2020-09-09 2021-06-23	35Me(17:00-22:15) +4Me(17:00-22:15)_	CEB	RC1 ,
<a href="#">341</a>	CUISINE : NIVEAU 1	<a href="#">RC1 42 JeS 2021 JL</a>	2020-09-10 2021-06-24	35Je(17:00-22:15) +4Je(17:00-22:15)_	CEB	RC1 ,
<a href="#">341</a>	CUISINE : NIVEAU 1	<a href="#">RC1 43 JeS 2021 MP</a>	2020-09-24 2021-06-24	33Je(17:00-22:15) +6Je(17:00-22:15)_	CEB	RC1 ,
<a href="#">341</a>	CUISINE : NIVEAU 1	<a href="#">RC1 13 LuS 2021 CB</a>	2020-09-07 2021-06-21	35Lu(17:00-22:15) +4Lu(17:00-22:15)_	CEB	RC1 ,
<a href="#">341</a>	CUISINE : NIVEAU 1	<a href="#">RC1 21 MaS 2021 JL</a>	2020-09-08 2021-06-22	36Ma(17:00-22:15) +3Ma(17:00-22:15)_	CEB	RC1 ,
<a href="#">341</a>	CUISINE : NIVEAU 1	<a href="#">RC1 41 JeM 2021 MP</a>	2020-09-10 2021-06-24	35Je(09:30-14:45) +4Je(09:30-14:45)_	CEB	RC1 ,
<a href="#">341</a>	CUISINE : NIVEAU 1	<a href="#">RC1[2021] Sambre5060 MaSoir</a>	2020-09-08 2021-06-29	37Ma(17:00-22:15) +2Ma(17:00-22:15)_	CEB	RC1 ,
<a href="#">342</a>	Cuisine : Niveau 2	<a href="#">RC2 41 JeM 2021 CM</a>	2020-09-10 2021-06-17	34Je(09:30-14:45) +5Je(09:30-14:45)_	CEB	RC2 ,
<a href="#">342</a>	Cuisine : Niveau 2	<a href="#">RC2 12 LuS 2021 BR</a>	2020-09-07 2021-06-21	35Lu(17:00-22:15) +4Lu(17:00-22:15)_	CEB	RC2 ,
<a href="#">342</a>	Cuisine : Niveau 2	<a href="#">RC2 22 MaS 2021 EC</a>	2020-09-08 2021-06-22	36Ma(17:00-22:15) +3Ma(17:00-22:15)_	CEB	RC2 ,
<a href="#">342</a>	Cuisine : Niveau 2	<a href="#">RC2 23 MaS 2021 MP</a>	2020-09-08 2021-06-22	36Ma(17:00-22:15) +3Ma(17:00-22:15)_	CEB	RC2 ,
<a href="#">342</a>	Cuisine : Niveau 2	<a href="#">RC2 32 MeS 2021 CM</a>	2020-09-09 2021-06-23	35Me(17:00-22:15) +4Me(17:00-22:15)_	CEB	RC2 ,
<a href="#">342</a>	Cuisine : Niveau 2	<a href="#">RC2 43 JeS 2021 EC</a>	2020-09-10 2021-06-24	35Je(17:00-22:15) +4Je(17:00-22:15)_	CEB	RC2 ,
<a href="#">342</a>	Cuisine : Niveau 2	<a href="#">RC2 122 LuS 2021 DEX</a>	2020-09-07 2021-06-21	35Lu(17:00-22:15) +4Lu(17:00-22:15)_	CEB	RC2 ,
<a href="#">343</a>	Cuisine : Niveau 3	<a href="#">RC3 41JeM 2021@Pm CP</a>	2020-09-10 2021-06-10	33Je(09:30-16:50) +3Je(09:30-14:45)_	CEB	RC3 ,
<a href="#">343</a>	Cuisine : Niveau 3	<a href="#">RC3 12 LuS 2021-- CP</a>	2020-09-07 2021-06-07	33Lu(14:45-22:15) +3Lu(17:00-22:15)_	CEB	RC3 ,
<a href="#">343</a>	Cuisine : Niveau 3	<a href="#">RC3 32 MeS 2021HSSam2</a>	2020-09-09 2021-06-09	33Me(17:00-22:15) +4Sa(08:20-12:35) +3Me(17:00-22:15)_	CEB	RC3 ,

<a href="#">343</a>	Cuisine : Niveau 3	<a href="#">RC3 22 MaS 2021HSMes CP</a>	2020-09-08 2021-06-01	33Ma(17:00-22:15) +4Me(17:00-22:15) +2Ma(17:00-22:15)	CEB	RC3 ,
<a href="#">343</a>	Cuisine : Niveau 3	<a href="#">RC3 42 JeS 2021HSSam</a>	2020-09-10 2021-06-10	33Je(17:00-22:15) +4Sa(08:20-12:35) +3Je(17:00-22:15)	CEB	RC3 ,
<a href="#">172</a>	Cuisine actuelle du gibier	<a href="#">Gibier MaS JJS 2021</a>	2020-10-06 2020-12-01	8Ma(17:00-22:15)	CEB	JJ Simon,
<a href="#">172</a>	Cuisine actuelle du gibier	<a href="#">Gibier LuS JJS 2021</a>	2020-10-05 2020-11-30	8Lu(17:00-22:15)	CEB	JJ Simon,
<a href="#">507</a>	Cuisine de base	<a href="#">CuisRapidGourmande LuS</a>	2020-09-14 2021-06-21	22Lu(18:00-22:15) +2Lu(18:00-22:15)	CEB	Pour Tous,
<a href="#">482</a>	Cuisine du poisson	<a href="#">PoissonDI 22MaS Dex 2021</a>	2020-09-15 2021-06-22	18Ma(17:00-22:15) +2Ma(17:00-22:15)	CEB	Pois+BT VM,
<a href="#">281</a>	Cuisine régionale wallonne	<a href="#">CRW MaS JJS 2021</a>	2020-09-08 2021-01-05	7Ma(17:00-22:15)	CEB	JJ Simon,
<a href="#">281</a>	Cuisine régionale wallonne	<a href="#">CRW LuS JJS 2021</a>	2020-09-07 2021-01-04	7Lu(17:00-22:15)	CEB	JJ Simon,
<a href="#">410</a>	Découverte d'un métier de l'alimentation	<a href="#">2021_Froma COURT_4Fabrique MeS</a>	2020-11-18 2021-03-31	4Me(18:00-22:15)	CEB	Fromage 2 ,
<a href="#">410</a>	Découverte d'un métier de l'alimentation	<a href="#">CAsia 27 MaS Asie(pour tous)</a>	2021-05-18 2021-06-08	4Ma(17:00-22:05)	CEB	Cuisine Asia,
<a href="#">410</a>	Découverte d'un métier de l'alimentation	<a href="#">*Tisanes LuS 2021 QL</a>	2021-02-01 2021-03-01	4Lu(17:00-21:00)	CEB	Boissons2021,
<a href="#">410</a>	Découverte d'un métier de l'alimentation	<a href="#">Decouv Pizza MaS FT 2021</a>	2021-01-19 2021-02-09	4Ma(17:00-21:00)	CEB	
<a href="#">410</a>	Découverte d'un métier de l'alimentation	<a href="#">Decouv Pasta_2021 MaS FT</a>	2021-02-23 2021-03-16	4Ma(17:00-21:00)	CEB	Timson F,
<a href="#">354</a>	Découverte de cuisines du monde	<a href="#">741_Cmonde JeS FT</a>	2020-09-10 2021-01-28	18Je(17:00-22:15) +2Je(17:00-22:15)	CEB	Timson F,
<a href="#">354</a>	Découverte de cuisines du monde	<a href="#">722_Cmonde MaM FT 2021</a>	2020-09-15 2021-06-22	18Ma(09:30-14:45) +2Ma(09:30-14:45)	CEB	Timson F,
<a href="#">439</a>	Découverte des champignons des bois	<a href="#">Champignons Sa + VeS</a>	2020-09-11 2020-10-09	5Ve(17:00-22:00) +2Sa(09:00-16:00)	CEB	Pour Tous,
<a href="#">508</a>	Découverte des fromages de France	<a href="#">2021_Fromage1_2France JeS CP</a>	2020-10-15 2021-05-06	13Je(18:00-22:15)	CEB	,
<a href="#">449</a>	Découverte des plantes sauvages comestibles	<a href="#">PlantesAutomne101LuM</a>	2020-09-14 2020-11-23	10Lu(09:30-14:45)	CEB	Pour Tous,
<a href="#">449</a>	Découverte des plantes sauvages comestibles	<a href="#">PlantesAutomne111LuS</a>	2020-09-14 2020-11-23	10Lu(17:00-22:15)	CEB	Pour Tous,
<a href="#">449</a>	Découverte des plantes sauvages comestibles	<a href="#">PlantesPrintemps106LuM</a>	2021-03-15 2021-06-07	10Lu(09:30-14:35)	CEB	
<a href="#">449</a>	Découverte des plantes sauvages comestibles	<a href="#">PlantesPrintemps116LuS</a>	2021-03-15 2021-06-07	10Lu(17:00-22:05)	CEB	
<a href="#">510</a>	Fabrication des fromages	<a href="#">2021_Fromage1_4Fabrique JeS JM</a>	2020-10-15 2021-06-17	16Je(18:00-22:15) +1Je(18:00-20:40)	CEB	,
<a href="#">464</a>	Formation continuée des restaurateurs : nouvelles technologies - nouvelles tendances	<a href="#">BasseTemp VM22MaS Dex 2021</a>	2020-09-08 2021-06-15	18Ma(17:00-22:15) +2Ma(17:00-22:15)	CEB	Pois+BT VM,
<a href="#">337</a>	Initiation à la langue anglaise en situation - UF1	<a href="#">*RGB1 Anglais1 20 AnnulÃ©</a>	2020-11-09 2021-01-25	9Lu(18:00-21:25) +1Lu(18:00-21:25)	CEB	
<a href="#">338</a>	Initiation à la langue anglaise en situation - UF2	<a href="#">*RGB2 Anglais2 LuS 20????</a>	2021-02-09 2021-05-25		CEB	
<a href="#">338</a>	Initiation à la langue anglaise en situation - UF2	<a href="#">RGB - Renfort Anglais</a>	2021-05-11 2021-06-01	4Ma(18:00-21:25)	CEB	
<a href="#">511</a>	Initiation à l'étude des fromages	<a href="#">2021_Fromage1_1Ini JeS CP</a>	2020-09-10 2020-10-08	5Je(18:00-22:15)	CEB	,
<a href="#">358</a>	La cuisine sous influence méditerranéenne	<a href="#">731_Cmed MeS FT</a>	2020-09-09 2021-01-27	17Me(17:00-22:15) +3Me(17:00-22:15)	CEB	Timson F,
<a href="#">358</a>	La cuisine sous influence méditerranéenne	<a href="#">721_Cmed MaM FT 2021</a>	2020-09-08 2021-06-15	18Ma(09:30-14:45) +2Ma(09:30-14:45)	CEB	Timson F,
<a href="#">171</a>	Restauration : entrées et plats de fête	<a href="#">742_Plancha+Grillades_JeS FT</a>	2021-02-04 2021-03-18	6Je(17:00-22:15) +1Je(17:00-19:19)	CEB	Timson F,
<a href="#">171</a>	Restauration : entrées et	<a href="#">732_Plancha+Grillades_MeS</a>	2021-02-10	6Me(17:00-22:15) +1Me(17:00-19:19)	CEB	Timson F,

	plats de fête	<a href="#">FT</a>	2021-03-24			
<a href="#">344</a>	Salle : Niveau 1	<a href="#">RS1 21 MaS LH</a>	2020-09-15 2021-01-12	14Ma(17:00-22:05) +1Ve(17:00-22:05) +1Ma(17:00-22:05)	CEB	RS 1 2,
<a href="#">344</a>	Salle : Niveau 1	<a href="#">RS1 31 MeS LH</a>	2020-09-16 2021-01-20	13Me(17:00-22:05) +1Je(17:00-22:05) +2Me(17:00-22:05)	CEB	RS 1 2,
<a href="#">344</a>	Salle : Niveau 1	<a href="#">RS1 36 JeS LH</a>	2021-01-21 2021-06-03	16Je(17:00-22:15) +1Je(17:00-22:15)	CEB	
<a href="#">345</a>	Salle : Niveau 2	<a href="#">RS2 26 MaS LH</a>	2021-01-19 2021-05-25	16Ma(17:00-22:05)	CEB	RS 1 2,
<a href="#">345</a>	Salle : Niveau 2	<a href="#">RS2 34 MeS LH</a>	2021-01-20 2021-05-26	16Me(17:00-22:05)	CEB	RS 1 2,
<a href="#">477</a>	Sommellerie du thé	<a href="#">Thes JeS 2021 CP</a>	2020-10-22 2021-06-10	14Je(17:30-22:10) +1Je(17:30-20:05)	CEB	Boissons2021,

## Modalités d'inscription et respect des règlements

[Consulter les périodes d'inscription](#) et [Modalités d'inscription](#)

Les inscriptions peuvent être soumises à fourniture d'un titre ou au passage d'un test d'entrée

Le prix des formations est de .....

En s'inscrivant, l'étudiant s'engage à respecter l'ensemble des [règlements du Cefor](#)

Créé le 03-10-2022 19:03