

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

## Secteur : BOULANGERIE

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 : biérogologie, 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 BOULANGERIE-PÂTISSERIE

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

## BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Débouchés : Boulanger ou Pâtissier

Boulangier-Pâtissier

Métier exigeant - travail de nuit

Ce cursus apporte les compétences professionnelles pour répondre à la [loi](#) sur l'accès à la profession de boulanger-pâtissier.

Cette section permet une sortie intermédiaire (sans accès à la profession) : [AIDE BOULANGER](#).

Boulangier-Pâtissier

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 BOULANGER-PÂTISSIER et profil professionnel](#)

Après la réussite du dernier module (épreuve intégrée), l'étudiant obtient une Qualification Secondaire Supérieure (professionnelle) : **certificat de qualification (CQ6)**

L'élève peut enchaîner les modules à son rythme et terminer le cursus dans un délai compris entre **3 ans** (à raison de 2 à 3 fois par semaine) et **4 ans** (à raison de 1 à 2 fois semaine). Le Cefor offre de grandes possibilités horaires.

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](#)

## Montants - Coût des formations

Le montant de l'inscription dépend du nombre de cours suivis par année scolaire. Les montants sont donnés à titre indicatif.

- Inscription annuelle (Maj2016) : +- 99 à 139 € (selon l'année) +- 50 € pour les personnes exemptées
- Matériel (1 fois) : +- 100 €
- Préparation : +- 15 € / cours de PP (vous mangez vos préparations)

## Ses Unités d'Enseignement

Ref	Ordre	Options	Module (UE)	Périodes
<a href="#">249</a>	1		<a href="#">BOULANGERIE-PÂTISSERIE : niveau élémentaire</a>	240
<a href="#">250</a>	2		<a href="#">BOULANGERIE-PÂTISSERIE : niveau de base</a>	240
<a href="#">256</a>	3		<a href="#">Stage : AIDE BOULANGER-PÂTISSIER</a>	30
<a href="#">251</a>	4		<a href="#">BOULANGERIE : niveau avancé</a>	80
<a href="#">253</a>	5		<a href="#">PÂTISSERIE : niveau avancé</a>	160
<a href="#">255</a>	6		<a href="#">Produits glacés</a>	60
<a href="#">258</a>	7		<a href="#">Métiers de l'alimentation : base des techniques de vente</a>	80

<a href="#">252</a>	8	-	<a href="#">Boulangerie : niveau de maîtrise</a>	80
<a href="#">254</a>	9	-	<a href="#">Pâtisserie : niveau de maîtrise</a>	100
<a href="#">257</a>	10	-	<a href="#">Stage : BOULANGER-PATISSIER</a>	20
<a href="#">259</a>	11	-	<a href="#">Épreuve intégrée de la section : BOULANGER-PATISSIER</a>	20

# Liste des modules en boulangerie et pâtisserie

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="#">251</a>	BOULANGERIE : niveau avancé	<a href="#">34BPBa 22 MaS 2021</a>	2020-09-29 2021-01-12	13Ma(17:00-22:15)_	CEB	34BPb,
<a href="#">251</a>	BOULANGERIE : niveau avancé	<a href="#">34BPBa 11 LuMJMT 2021</a>	2020-09-28 2021-01-11	13Lu(09:30-14:45)_	CEB	34BPb,
<a href="#">251</a>	BOULANGERIE : niveau avancé	<a href="#">34BPBa 51 VeS 2021</a>	2020-10-02 2021-01-15	13Ve(17:00-22:15)_	CEB	34BPb,
<a href="#">252</a>	Boulangerie : niveau de maîtrise	<a href="#">34BPBm 52VeS 2021</a>	2021-02-12 2021-05-28	13Ve(17:00-22:15)_	CEB	34BPb,
<a href="#">252</a>	Boulangerie : niveau de maîtrise	<a href="#">34BPBm 11 LuM 2021</a>	2021-02-08 2021-05-31	13Lu(09:30-14:45) +1Lu(09:30-14:09)_	CEB	34BPb,
<a href="#">252</a>	Boulangerie : niveau de maîtrise	<a href="#">34BPBm 26 MaS 2021</a>	2021-02-09 2021-05-25	13Ma(17:00-22:15)_	CEB	34BPb,
<a href="#">250</a>	BOULANGERIE-PÂTISSERIE : niveau de base	<a href="#">2BP 21 MaM 2021 CM</a>	2020-09-08 2021-06-29	37Ma(09:30-14:45) +2Ma(09:30-14:45)	CEB	2BP,
<a href="#">250</a>	BOULANGERIE-PÂTISSERIE : niveau de base	<a href="#">2BP 13 LuS 20Suarlee CV</a>	2020-09-07 2021-06-28	36Lu(17:00-22:15) +3Lu(17:00-22:15)_	CEB	2BP,
<a href="#">250</a>	BOULANGERIE-PÂTISSERIE : niveau de base	<a href="#">2BP 51 VeM 2021 CM</a>	2020-09-11 2021-06-25	36Ve(09:30-14:45) +3Ve(09:30-14:45)_	CEB	2BP,
<a href="#">250</a>	BOULANGERIE-PÂTISSERIE : niveau de base	<a href="#">2BP 42 JeS 2021 cm</a>	2020-09-10 2021-06-24	35Je(17:00-22:15) +4Je(17:00-22:15)_	CEB	2BP,
<a href="#">250</a>	BOULANGERIE-PÂTISSERIE : niveau de base	<a href="#">2BP 12 LuS 2021 HG</a>	2020-09-07 2021-06-28	36Lu(17:00-22:15) +3Lu(17:00-22:15)_	CEB	2BP,
<a href="#">249</a>	BOULANGERIE-PÂTISSERIE : niveau élémentaire	<a href="#">1BP 121 LuS 2021 CM</a>	2020-09-07 2021-06-21	35Lu(17:00-22:15) +4Lu(17:00-22:15)_	CEB	1BP,
<a href="#">249</a>	BOULANGERIE-PÂTISSERIE : niveau élémentaire	<a href="#">1BP 51 VeM 2021 JMT</a>	2020-09-11 2021-06-25	36Ve(09:30-14:45) +3Ve(09:30-14:45)_	CEB	1BP,
<a href="#">249</a>	BOULANGERIE-PÂTISSERIE : niveau élémentaire	<a href="#">1BP 41 JeM 2021 JMT</a>	2020-09-10 2021-06-24	35Je(09:30-14:45) +4Je(09:30-14:45)_	CEB	1BP,
<a href="#">249</a>	BOULANGERIE-PÂTISSERIE : niveau élémentaire	<a href="#">1BP 321 MeS 2021 EC</a>	2020-09-09 2021-06-23	35Me(17:00-22:15) +4Me(17:00-22:15)_	CEB	1BP,
<a href="#">249</a>	BOULANGERIE-PÂTISSERIE : niveau élémentaire	<a href="#">1BP 322 MeS2 2021 BG</a>	2020-09-09 2021-06-23	35Me(17:00-22:15) +4Me(17:00-22:15)_	CEB	1BP,
<a href="#">249</a>	BOULANGERIE-PÂTISSERIE : niveau élémentaire	<a href="#">1BP 122 LuS Suarlee 2021</a>	2020-09-07 2021-06-21	35Lu(17:00-22:15) +4Lu(17:00-22:15)_	CEB	1BP,
<a href="#">249</a>	BOULANGERIE-PÂTISSERIE : niveau élémentaire	<a href="#">1BP 221 MaS RF</a>	2020-09-15 2021-06-22	35Ma(17:00-22:15) +4(Sp)	CEB	1BP,
<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="#">526</a>	Découverte de la pâtisserie - niveau 1	<a href="#">Patiss1 3MeM CMAT</a>	2020-09-16 2021-06-23	34Me(08:30-13:35) +1Je(08:30-13:05) +1Ve(08:30-12:40)	CEB	BP_Plaisir20,
<a href="#">505</a>	Initiation au design pâtissier	<a href="#">DesignPâtissier MeS HG 2021</a>	2021-03-24 2021-06-23	12Me(17:00-22:15) +1(Sp)	CEB	VerrineDesign,
<a href="#">258</a>	Métiers de l'alimentation : base des techniques de vente	<a href="#">VentesBPChoc_JeS 2021</a>	2020-10-15 2021-02-11	14Je(14:00-21:45) +2Je(17:00-21:45)_	CEB	2BP,
<a href="#">258</a>	Métiers de l'alimentation : base des techniques de vente	<a href="#">VentesBPChoc_MeS_2021</a>	2021-01-20 2021-05-19	15Me(17:00-21:05)_	CEB	
<a href="#">253</a>	PÂTISSERIE : niveau avancé	<a href="#">34BPPa 21 MaM</a>	2020-09-08	20Ma(09:30-14:45) +4Me(08:45-13:00)	CEB	34BPp,

		<a href="#">2021 @MeM</a>	2021-02-09	+3Ma(09:30-14:45)		
<a href="#">253</a>	PÂTISSERIE : niveau avancé	<a href="#">34BPPa 42 JeS 2021 @LuS</a>	2020-09-10 2021-02-11	4Lu(17:30-21:45) +20Je(17:00-22:15) +3Je(08:20-22:15)	CEB	34BPP,
<a href="#">253</a>	PÂTISSERIE : niveau avancé	<a href="#">34BPPa 53 VeS 2021 @JeS</a>	2020-09-11 2021-02-12	4Je(17:30-21:45) +20Ve(17:00-22:15) +3Ve(17:00-22:15)	CEB	34BPP,
<a href="#">254</a>	Pâtisserie : niveau de maîtrise	<a href="#">34BPPm 46 JeS2021@</a>	2021-02-25 2021-06-17	14Je(17:00-22:15) +1Sa(08:20-14:15) +1Je(17:00-22:15)	CEB	34BPP,
<a href="#">254</a>	Pâtisserie : niveau de maîtrise	<a href="#">34BPPm 26 MaM 2021@</a>	2021-02-23 2021-06-15	15Ma(09:30-14:45) +1(Sp)	CEB	34BPP,
<a href="#">254</a>	Pâtisserie : niveau de maîtrise	<a href="#">34BPPm 56 VeS 2021@</a>	2021-02-26 2021-06-18	14Ve(17:00-22:15) +2(Sp)	CEB	34BPP,
<a href="#">255</a>	Produits glacés	<a href="#">34BP Glace51VeS HG 2021</a>	2020-10-16 2021-01-22	10Ve(17:00-22:15)	CEB	34BPb,,34BPP,
<a href="#">255</a>	Produits glacés	<a href="#">34BP Glace MaS HG 2021</a>	2020-09-08 2020-12-01	10Ma(17:00-22:05) +1Ma(17:00-22:05)	CEB	34BPb,
<a href="#">547</a>	Verrines pâtisseries et mini gâteaux	<a href="#">VerrinePat MeS 2021*</a>	2020-09-09 2021-03-17	23Me(17:00-22:15) +3Me(17:00-22:15)	CEB	VerrineDesign,

## 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 20:45