

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

Secteur : OENOLOGIE-SOMMELLERIE

Batiment du Cefor

Etablissement d'Enseignement pour
Adultes et Formation Continué
boulevard Cauchy n°10 - 5000 NAMUR
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

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 ^{rouleau} 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.

Catalogue formations OENOLOGIE-SOMMELLERIE

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

OENOLOGIE-SOMMELLERIE

Oenologie-Sommellerie

Débouchés : Restaurant, Caviste, Supermarchés (rayons vins)

Ce cursus apporte les compétences professionnelles - il n'y a pas de protection dans l'accès à la profession.

Cette section s'appuie sur les modules d'OENOLOGIE

La partie [connaissances de gestion](#) est distincte et s'obtient en un an
La formation vise essentiellement des compétences pratiques (laboratoires), des savoirs technologiques
[Programme Section SOMMELLERIE-OENOLOGIE 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 du niveau Oenologie à son rythme (en général sur 2 ans)
Les modules du niveau Sommellerie sont organisation tous les 2 ans
Pour entamer le cursus, il faut être au moins porteur du CESI (Secondaires inférieures) 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 (Maj2015) : +- 110 à 150 € (selon l'année) +- 60 € pour les personnes exemptées --- + VERRES
- **Notes de cours** : +- 25 €/an (syllabus vinicole + théorie vinicole + fiches dégustation)
- Les livres seront disponibles au magasin du Cefor durant septembre.
- Oenologie France1 + France2 : Le vin et les vins au restaurant [E2080] : 25 €
- Oenologie Europe + Monde : Le vin et les vins étrangers [E1980] : 25 €

Ses Unités d'Enseignement

Ref	Ordre	Options	Module (UE)	Périodes
493	1		Initiation à l'étude des vins	25
494	2		Oenologie : France - climat méditerranéen et continental 1	80
495	3		Oenologie : France - climat océanique et continental 2	80
496	4		Vins d'Europe (hors France)	80
497	5		Vins du Monde (hors Europe)	80
500	6		Sommellerie - niveau 1	120
498	7		Base de restauration appliquée à la sommellerie - niveau 1	80
501	8		Stage sommellerie - niveau 1	20
502	9		Sommellerie - niveau 2	120
499	10		Base de restauration appliquée à la sommellerie - niveau 2	80
503	11		Stage sommellerie - niveau 2	20

504	12		EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION : Sommelier	30
-----	----	--	--	----

Liste des modules en Oenologie-Sommellerie

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

CESI = CE2d

Ref	Unité/Module	Classe/précision	Du - AU	Jour	Entrée avec	Groupes possibles
499	Base de restauration appliquée à la sommellerie - niveau 2	2SommBR LuS OR 2021	2020-09-07 2021-06-21	35Lu(20:15-22:10) +2Lu(20:15-22:10)_	CEB	Sommellerie,
423	Etude des vins : les vins de France	Vins 21 Spec France MaS 2021 PF	2020-10-13 2021-04-20	24Ma(18:00-22:15)_	CEB	Vins,
493	Initiation à l'étude des vins	Oeno121 ini MaS 2021 OR	2020-09-08 2020-10-06	5Ma(18:00-22:15)_	CEB	OENO1,
493	Initiation à l'étude des vins	Oeno131 ini MeS 2021 PF	2020-09-09 2020-10-07	5Me(18:00-22:15)_	CEB	OENO1,
493	Initiation à l'étude des vins	Oeno141 ini JeS 2021 PB	2020-09-10 2020-10-08	5Je(18:00-22:15)_	CEB	OENO1,
493	Initiation à l'étude des vins	Oeno141B ini JeS PF 2021	2020-09-10 2020-10-08	5Je(18:00-22:15)_	CEB	OENO1,
515	Oenologie : Actualisation des connaissances	Oeno210 Actu LuS 2021 PB	2020-09-07 2020-10-05	5Lu(18:00-22:15)_	CEB	OENO2,
515	Oenologie : Actualisation des connaissances	Oeno230 Actu MeS 2021 OR	2020-09-09 2020-10-07	5Me(18:00-22:15)_	CEB	OENO2,
515	Oenologie : Actualisation des connaissances	Oeno240 Actu JeS 2021 OR	2020-09-10 2020-10-08	5Je(18:00-22:15)_	CEB	OENO2,
515	Oenologie : Actualisation des connaissances	Vins 30 ActuLang MeS 2021 PB	2020-09-02 2020-10-07	5Me(18:00-22:15)_	CEB	Vins,
515	Oenologie : Actualisation des connaissances	Vins 29 ActuLang MaS 2021 PB	2020-09-08 2020-10-06	5Ma(18:00-22:15)_	CEB	Vins,
494	Oenologie : France - climat méditerranéen et continental 1	Oeno122 France1 MaS 2021 OR	2020-10-13 2021-02-09	15Ma(18:00-22:15) +1Ma(18:00-22:15)_	CEB	OENO1,
494	Oenologie : France - climat méditerranéen et continental 1	Oeno132 France1 MeS 2021 PF	2020-10-14 2021-02-10	14Me(18:00-22:15) +2(Sp)	CEB	OENO1,
494	Oenologie : France - climat méditerranéen et continental 1	Oeno142 France1 JeS 2021 PB	2020-10-15 2021-02-11	15Je(18:00-22:15) +1Je(18:00-22:15)_	CEB	OENO1,
495	Oenologie : France - climat océanique et continental 2	Oeno123 France2 MaS 2021 OR	2021-02-23 2021-06-22	16Ma(18:00-22:15)_	CEB	OENO1,
495	Oenologie : France - climat océanique et continental 2	Oeno133 France2 MeS 2021 PF	2021-02-24 2021-06-23	16Me(18:00-22:15)_	CEB	OENO1,
495	Oenologie : France - climat océanique et continental 2	Oeno143 France2 JeS 2021 PB	2021-02-25 2021-06-24	15Je(18:00-22:15) +1Je(18:00-22:15)_	CEB	OENO1,
529	Oenologie : perfectionnement (France)	Vins51 Loire/Rho VeS 2021 OR	2020-10-16 2021-06-18	16Ve(18:00-22:15)_	CEB	Vins,
468	Oenologie : Perfectionnement (hors France)	Vins 31 Italie MeS 2021 PB	2020-10-14 2021-02-10	14Me(18:00-22:15) +2(Sp)	CEB	Vins,
468	Oenologie : Perfectionnement (hors France)	Vins 32 Italie MeS 2021 PB	2021-02-24 2021-06-23	16Me(18:00-22:15)_	CEB	Vins,
502	Sommellerie - niveau 2	2Somm LuS OR 2021	2020-09-07 2021-06-21	35Lu(17:30-21:35) +2Lu(17:30-20:15)_	CEB	Sommellerie,
477	Sommellerie du thé	Thes JeS 2021 CP	2020-10-22 2021-06-10	14Je(17:30-22:10) +1Je(17:30-20:05)_	CEB	Boissons2021,
496	Vins d'Europe (hors France)	Oeno214 Europe LuS 2021 PB	2020-10-12 2021-02-08	15Lu(18:00-22:15) +1Lu(18:00-22:15)_	CEB	OENO2,
496	Vins d'Europe (hors France)	Oeno234 Europe MeS 2021 OR	2020-10-14 2021-02-10	14Me(18:00-22:15) +2(Sp)	CEB	OENO2,
496	Vins d'Europe (hors France)	Oeno244 Europe JeS 2021 OR	2020-10-15 2021-02-11	15Je(18:00-22:15) +1Je(18:00-22:15)_	CEB	OENO2,
497	Vins du Monde (hors Europe)	Oeno215 Monde LuS 2021 PB	2021-02-22 2021-06-21	15Lu(18:00-22:15) +1Lu(18:00-22:15)_	CEB	OENO2,
497	Vins du Monde (hors Europe)	Oeno235 Monde MeS 2021 OR	2021-02-24 2021-06-23	16Me(18:00-22:15)_	CEB	OENO2,
497	Vins du Monde (hors Europe)	Oeno245 Monde JeS	2021-02-25	15Je(18:00-22:15) +1Je(18:00-22:15)_	CEB	OENO2,

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 27-11-2022 19:41