

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

Secteur : FROMAGERIE

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](#).

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.

FORMATIONS SECTEUR FROMAGER

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

Découverte de la fromagerie

Fromager

Débouchés : Produire ses propres fromages

Cette formation n'est pas une section.

Ce cursus apporte les compétences professionnelles et théoriques.

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.

Fromagerie

Les modules sont sanctionnés par des attestations de réussite.

L'élève peut enchaîner les modules à son rythme.

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](#)

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 (Maj2014) : +- 99 à 139 € (selon l'année) +- 50 € pour les personnes exemptées
- Matériel (1 fois) : +- 100 €
- Préparation : +- 15 € / cours de PP (vous mangez vos préparations)

Liste des modules de fromagerie/h2> 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
508	Découverte des fromages de France	2021_Fromage1_2France JeS CP	2020-10-15 2021-05-06	13Je(18:00-22:15)_	CEB	,
510	Fabrication des fromages	2021_Fromage1_4Fabrique JeS JM	2020-10-15 2021-06-17	16Je(18:00-22:15) +1Je(18:00-20:40)_	CEB	,
511	Initiation à l'étude des fromages	2021_Fromage1_1Ini JeS CP	2020-09-10 2020-10-08	5Je(18:00-22:15)_	CEB	,

Modalités d'inscription et respect des règlements

[Consulter les périodes 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 19:04