

CATALOGUE DES FORMATIONS : CTA DE L'INSTITUT EMILE GRYZON 2024 -2025

1. FORMATIONS EN SALLE ET AU BAR

FORMATION S1

Intitulé : « Gérer par un Système de Caisse Electronique (SCE) les commandes, les additions et les recettes des différents départements d'un établissement dans le secteur de l'HORECA »

Durée : 1 jour

PRÉREQUIS: savoir élaborer une addition de restaurant

Nombre de participants : minimum 8 / maximum 12

Précisions : Mise en situation réelle au moyen de logiciels et ordinateurs à écrans tactiles

Ces formations se donnent les vendredis.

FORMATION S2

Intitulé : « Mise en place et organisation d'un bar pour une réception (Banquets) »

Durée : 1 jour

PRÉREQUIS: connaissances en pratique salle et technologie boissons

Nombre de participants : minimum 8 / maximum 12

Ces formations se donnent les vendredis

FORMATION B1

Intitulé : « Mise en place du bar, préparation et service d'apéritifs simples en utilisant un débit de boissons automatisé »

Durée : 1 jour

PRÉREQUIS : Notions de HACCP, connaissance technologique et pratique du bar

Nombre de participants : minimum 8 / maximum 12

Ces formations se donnent les vendredis.

FORMATION B2

Intitulé : « Mise en place du bar, préparation et service de cocktails (verre, shaker et verre à mélange) et de leurs garnitures en utilisant un débit de boissons automatisé »

Durée : 1 ou 2 jours

PRÉREQUIS : Notions de HACCP, connaissance technologique et pratique du bar

Nombre de participants : minimum 8 / maximum 12

Ces formations se donnent les vendredis.

FORMATION B3

Intitulé : « Tirage et service de la bière »

Durée : 1 jour

PRÉREQUIS : Notions de HACCP, connaissance technologique et pratique du bar

Nombre de participants : minimum 8 / maximum 8

Ces formations se donnent les vendredis.

FORMATION B4

Intitulé : « Masterclass Champagne »
Durée : 1 jour
PRÉREQUIS : Notions de HACCP, connaissances en œnologie
Nombre de participants : minimum 8 / maximum 12

Ces formations se donnent les vendredis.

FORMATION B5

Intitulé : « Barista, service des cafés »
Durée : 1 jour
PRÉREQUIS : Notions de HACCP, connaissances en technologie boissons
Nombre de participants : minimum 8 / maximum 10

Ces formations se donnent les vendredis.

2. FORMATIONS EN CHOCOLATERIE ET EN CONFISERIE

Découvertes métiers :

Découverte du métier de chocolatier :

Intitulé : « Découverte du métier de chocolatier, histoire, fabrication, tempérage et réalisation de mendiants »
Matériel utilisé : Balance électronique, Tempéreuse, ...
Durée : 1 jour pour les élèves
Prérequis : notions HACCP, ROI du CTA à suivre (hygiène), la mise en ordre, le nettoyage et rangement font partie de la formation.
Nombre de participants : minimum 8 / maximum 12

Ces formations se donnent les lundis et jeudis.

FORMATION C1

Intitulé : « Mettre à température le chocolat à l'aide du cutter blender chauffant ou d'une tempéreuse et créer des décors en chocolat ou des pralines »
Durée : 1 ou 2 jours
PRÉREQUIS : Notions de pâtisserie et /ou maîtrise du tempérage du chocolat et notions HACCP
Niveaux disponibles : Mendiants - Décors simples - Pièces artistiques pour assiettes - Petites pièces artistiques - Pralines - Pralines moulées – Truffles - Produits enrobés
Nombre de participants : minimum 8 / maximum 12

Ces formations se donnent les lundis et jeudis.

FORMATION C2

Intitulé : « Concevoir et fabriquer des pralines en une seule opération »
Durée : 2 ou 3 jours
PRÉREQUIS : Notions de pâtisserie et /ou maîtrise du tempérage du chocolat et notions HACCP
Recettes variées : Ganaches, crème au beurre, fruits secs, ...
Nombre de participants : minimum 8 / maximum 12

Ces formations se donnent les lundis et jeudis.

NOUVEAU !

FORMATION C3

Intitulé :

Durée :

PRÉREQUIS :

Recettes variées :

Nombre de participants :

DEPUIS JANVIER 2024

« Concevoir et fabriquer des truffes »

1 ou 2 jours

Notions de pâtisserie et /ou maîtrise du tempérage du chocolat et notions HACCP

Ganaches, pralinés, caramels, ...

minimum 8 / maximum 12

Ces formations se donnent les lundis et jeudis.

FORMATION CO1

Intitulé :

Durée :

PRÉREQUIS :

Recettes variées :

Nombre de participants :

« Réalisation de dragées »

1 ou 2 jours

Notions de pâtisserie et /ou notions et de confiserie et /ou maîtrise du tempérage du chocolat et notions HACCP

Fruits secs enrobés, ...

minimum 8 / maximum 12

Ces formations se donnent les lundis et jeudis.

3. FORMATIONS EN GLACERIE ET EN PATISSERIE

FORMATION P1

Intitulé :

Durée :

PRÉREQUIS :

Plusieurs thèmes (sucrés & salés) disponibles en fonction de demandes

Nombre de participants :

« Paramétrer et utiliser la dresseuse automatique »

1 jour

Notions de pâtisserie et notions HACCP

minimum 8 / maximum 12

Ces formations se donnent les mardis.

FORMATIONS P2

Intitulé :

Durée :

PRÉREQUIS :

Nombre de participants :

« UAA 3C : Les pâtes de base : Biscuits Joconde, Ganaches, Macarons, La Pâte Feuilletée, Les Meringues »

1 jour : professeurs / 1 jour : élèves

Notions de pâtisserie et notions HACCP

minimum 8 / maximum 12

Ces formations se donnent les mardis.

FORMATIONS P3

Intitulé :

Durée :

PRÉREQUIS :

Nombre de participants :

« UAA 2C : La pâte brisée, La pâte sablée, Le biscuit Savoie, La Génoise, La crème pâtissière, La crème au beurre, Les mousses sucrées »

1 jour : professeurs / 1 jour : élèves

Notions de pâtisserie et notions HACCP

minimum 8 / maximum 12

Ces formations se donnent les mardis.

FORMATIONS P4

Intitulé : « Réalisation de sujets en massepain »
Durée : 1 jour
PRÉREQUIS : Notions de pâtisserie et notions HACCP
Nombre de participants : minimum 8 / maximum 12

Ces formations se donnent les mardis.

FORMATION G1

Intitulé : « Programmer et utiliser la sorbetière et le Pasto-cuiseur »
Durée : 1 jour
PRÉREQUIS : Notions de pâtisserie et notions HACCP
Plusieurs thèmes disponibles en fonction de demandes.
Nombre de participants : minimum 8 / maximum 12

Ces formations se donnent les mardis.

Remarque :

Pour des raisons évidentes de gestion planning, la réservation d'une formation est souhaitée 15 jours ouvrables avant la date de formation effective

DATES DISPONIBLES CTA IEG 24-25 AU 23-09-24

jeudi	28-11-24	Formation Choc Conf à activer
lundi	02-12-24	Formation Choc Conf à activer
lundi	16-12-24	Formation Choc Conf à activer
lundi	13-01-25	Formation Choc Conf à activer
lundi	20-01-25	Formation Choc Conf à activer
lundi	27-01-25	Formation Choc Conf à activer
lundi	03-02-25	Formation Choc Conf à activer
lundi	10-02-25	Formation Choc Conf à activer
jeudi	20-03-25	Formation Choc Conf à activer
lundi	24-03-25	Formation Choc Conf à activer
jeudi	27-03-25	Formation Choc Conf à activer
lundi	31-03-25	Formation Choc Conf à activer
lundi	19-05-25	Formation Choc Conf à activer
jeudi	22-05-25	Formation Choc Conf à activer
lundi	02-06-25	Formation Choc Conf à activer
jeudi	12-06-25	Formation Choc Conf à activer
lundi	16-06-25	Formation Choc Conf à activer
jeudi	19-06-25	Formation Choc Conf à activer
lundi	23-06-25	Formation Choc Conf à activer
jeudi	26-06-25	Formation Choc Conf à activer

mardi	14-01-25	Formation Pat Glace à activer
mardi	21-01-25	Formation Pat Glace à activer
mardi	04-02-25	Formation Pat Glace à activer
mardi	11-02-25	Formation Pat Glace à activer
mardi	25-03-25	Formation Pat Glace à activer
mardi	01-04-25	Formation Pat Glace à activer
mardi	15-04-25	Formation Pat Glace à activer
mardi	20-05-25	Formation Pat Glace à activer
mardi	27-05-25	Formation Pat Glace à activer
mardi	03-06-25	Formation Pat Glace à activer
mardi	10-06-25	Formation Pat Glace à activer
mardi	17-06-25	Formation Pat Glace à activer
mardi	24-06-25	Formation Pat Glace à activer

mercredi	11-12-24	<i>Formation Salle Bar à activer</i>
vendredi	13-12-24	<i>Formation Salle Bar à activer</i>
mercredi	18-12-24	<i>Formation Salle Bar à activer</i>
vendredi	31-01-25	<i>Formation Salle Bar à activer</i>
mercredi	14-05-25	<i>Formation Salle Bar à activer</i>
vendredi	23-05-25	<i>Formation Salle Bar à activer</i>
vendredi	06-06-25	<i>Formation Salle Bar à activer</i>
vendredi	27-06-25	<i>Formation Salle Bar à activer</i>

VOUS AVEZ DES QUESTIONS SUR

Les coûts ?

**GRATUIT POUR LE PUBLIC PROFESSEURS ET ELEVES :
DE L'ENSEIGNEMENT OBLIGATOIRE,
DE L'ENSEIGNEMENT DE LA PROMOTION SOCIALE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR**

Les horaires ?

Les intitulés ?

Le planning de la journée ?

Les transports ?

L'hébergement éventuel ?

NOUS SOMMES A VOTRE DISPOSITION :

CTA Boulangerie-Pâtisserie, Chocolaterie, Hôtellerie-Restauration

Institut Emile Gryzon

Campus du CERIA

Avenue Emile Gryzon, 1

B-1070 BRUXELLES

TEL +32 (0)2 526 74 64

Email : cta.horeca.bxl@cfwb.be

Site Web : www.cta-ceria.be

Coordonnatrice :

Valérie JONAS

GSM +32 (0) 499 58 84 93

Email : vjonas@spfb.edu.brussels

MERCI POUR VOTRE ATTENTION ET AU PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR BIENTOT