

CONDITIONS D'ADMISSION

Dans une unité de formation de niveau secondaire :

Avoir au minimum 16 ans ou 15 ans et avoir suivi les deux premières années de l'enseignement secondaire.

Etre inscrit dans l'enseignement de plein exercice ou à horaire réduit dans les deux cas précités.

Dans une section de niveau secondaire :

Ne plus être soumis à l'obligation scolaire à temps plein, si ces sections s'organisent en journée.

Dans une unité de formation ou section de niveau supérieur :

Avoir 18 ans et être détenteur du CESS ou à défaut avoir réussi les épreuves d'admission spécifiques à la section.

Virton 6760

Avenue Bouvier 19

063 570 476

Arlon 6700

Chemin de Weyler 2

063 230 240

Musson 6750

Rue Jean
Laurent 8

Athus 6791

Rue Neuve 32
063 380 277

CONDITIONS D'INSCRIPTION

Le droit d'inscription

Celui-ci varie selon le niveau d'enseignement et le nombre total de périodes suivies.

Le paiement du **droit d'inscription** par carte bancaire est privilégié.

LE DROIT D'INSCRIPTION EST PAYABLE À L'INSCRIPTION.

Peuvent être dispensés du droit d'inscription CF, moyennant attestation :

Les demandeurs d'emploi (attestation EXO-PS du Forem)

Les bénéficiaires du revenu d'intégration social (attestation du CPAS)

Les personnes handicapées (attestation de l'AViQ)

Les étudiants de moins de 18 ans (attestation de l'institution scolaire)

Les personnes inscrites dans une unité de formation ou une section à la demande de l'autorité publique qui les emploie (attestation de l'autorité publique).

Pour les non ressortissants CEE

Les conditions d'admission et le paiement du droit d'inscription spécifique sont fonction de la situation des intéressés et du permis de séjour dont ils sont détenteurs.

Documents à fournir :

- Une copie (Recto/Verso) de votre carte d'identité
- Une copie du titre d'études permettant l'accès à la formation



WALLONIE-BRUXELLES
ENSEIGNEMENT



INSTITUT D'ENSEIGNEMENT
DE PROMOTION SOCIALE
ARLON MUSSON ATHUS VIRTON

Gastronomie Pâtisserie Batch cooking



www.promsoc-arlon.be

Batch Cooking



Envie de vous simplifier la vie ?

Le batch cooking est une nouvelle façon d'anticiper vos repas et de diversifier vos préparations.

Durant une soirée tous les 15 jours, vous réaliserez vos repas pour plusieurs jours avec des produits frais et les mettrez sous vide pour les emporter à domicile. L'idée est d'optimiser la préparation des repas que ce soit au niveau du temps ou au niveau des achats de nourriture.

Pâtisserie, boulangerie, chocolat

Dans cette formation donnée par un véritable chef pâtissier, vous apprendrez aussi bien les bases de la pâtisserie que les techniques des professionnels, comme par exemple les pâtes sablée, brisée, les garniture et décors. Le chef vous initiera également aux techniques du sucre et du chocolat.



Ce cours a lieu le lundi soir ne demande pas de prérequis au niveau de la cuisine ou de la pâtisserie.

Gastronomie — Bistronomie

Vous souhaitez démarrer ou vous perfectionner en cuisine ? Nos cours de gastronomie pour débutants et de bistronomie pour les plus audacieux sont là pour vous satisfaire. Donnés par des professionnelles de la cuisine, ils vous permettront de réaliser des menus complets (entrée, plat, dessert) des plus simples au plus élaborés. Autant le cours de gastronomie débutant que le cours de bistronomie sont donnés à raison d'une soirée par semaine.

