

CUISINES DU MONDE



Conditions d'admission (liées à la constitution des groupes de niveaux):

- Montant total de l'inscription (65,8€) ou exonération si Onem, CPAS,...
- Examen d'admission portant sur des compétences pratiques en cuisine ou titre dans la restauration.

Organisation pratique:

- Horaire des cours : voir annexe.
- Matériel personnel à acquérir selon la demande du professeur.
- Obligation du port d'une tenue vestimentaire adéquate (coiffe, tablier ou tenue de cuisinier).
- Marchandises fournies par l'institution et remboursement (si les cours sont assurés sans restaurant didactique: +/- 20€).
- Local difficilement accessible aux personnes à mobilité réduite.

Objectifs:

- > Initier le public à la réalisation de mets issus principalement des continents africains et américains, compte tenu des produits et techniques spécifiques locales .
- > Nous vous invitons à découvrir une cuisine mettant prioritairement l'accent sur les produits locaux hors du commun (tajine, moambé,...).
- > Cette formation s'adresse à un public disposant déjà de compétences en cuisine européenne (titre ou examen d'admission à présenter).
- > La formation est essentiellement pratique.
- > La formation peut être organisée à des degrés de complexité variable, selon les objectifs visés.

Quelques exemples de réalisations:

Nouveau Monde: jambon au sirop d'érable (Canada), Feijoada (Brésil), Guacamole (Mexique), Chutneys de légumes (Inde), Pecan Pie (Etats-Unis),...

Titre délivré:

Obtention d'une attestation de réussite dans la spécialité. (Enseignement Secondaire Inférieur)

Demandez également nos publicités à propos de nos autres spécialisations en cuisine.

POUR TOUT CONTACT

Institut Provincial des Arts et Métiers du Centre

Site de Binche

Rue des Archers,12

7130 Binche

Tél.: 064/31.02.47. - Fax: 064/31.02.41.

E-mail: BinchePS.Secretariat@hainaut.be

Site internet: www.jetudie.be/ipeps-bcm