

## L'Édito du Patron



Au CEFOR, on est déjà au printemps !  
On oublie le froid piquant du dehors et on participe à la marche proposée pour soutenir KABUKI et la

recherche sur les maladies rares ce dimanche 25 février ([www.kabuki-belgium.be](http://www.kabuki-belgium.be)).

On réserve sans tarder ses places pour le menu proposé du lundi 5 au jeudi 8 mars par les étudiants de dernière année de restauration qui comme chaque année à pour thème le poisson... un peu d'avance prise sur celui d'avril ☺.

Nous en profitons pour rappeler aux étudiants inscrits pour les épreuves intégrées qu'il est indispensable de profiter des conseils de leur titulaire pour bien rentrer leur travail écrit au secrétariat au plus tard pour la date indiquée ci-dessous :

Chocolaterie : 25/05/2018

Boulangerie-Pâtisserie : 03/05/2018

Restauration : 19/04/2018

L'épreuve intégrée couronne votre parcours de formation. L'épreuve réussie, vous ferez partie des personnes qualifiées pour exercer le métier qui vous plait. Bon travail donc.

Au plaisir de vous rencontrer à Chevetogne pour une promenade familiale ou dans notre restaurant d'application pour déguster un délicieux repas.

Le directeur,  
Benoît LE GAL

## Le menu du restaurant

Apéro de saison et découvertes gustatives

Lingot de sole façon meunière, sucrose grillée,  
gressin aux senteurs d'iode

Cœur de saumon label rouge, texture Dubarry  
Petites grises, boulgour printanier

Géométrie de babas, sorbet lacté

Réservations au secrétariat uniquement sur paiement à partir de ce lundi 19 février 2018.  
Prix du menu par personne : 35 euros apéro et café compris, hors autres boissons.

Nos étudiants vous attendront entre 19 et 19h30 pour vous faire découvrir leurs talents tant en cuisine qu'en salle.



## Citadelle et vigneron

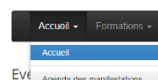
Nos étudiants de sommellerie et de chocolaterie ont apporté tout leur savoir-faire en ce week-end de St-Valentin en participant au 8<sup>e</sup> salon des vigneron du Namurois. Nous les remercions pour leur participation et l'implication de leurs professeurs dans ces projets qui permettent au CEFOR de rayonner auprès du public et des professionnels des métiers de bouche.

Du côté des chocolatiers, une superbe sculpture et une praline au vin ont été présentées aux nombreux visiteurs tandis que les étudiants de sommellerie ont mis à profit leurs connaissances pour aider les vigneron à faire déguster leurs produits à de nombreux amateurs qui ont pu ainsi affiner leur choix.

## Salon SIEP à Namur

Ces vendredi 23 et samedi 24/02/2018, notre école y sera accompagnée des autres instituts d'enseignement de promotion sociale de la région. Nous pouvons apprendre et nous former tout au long de notre vie... c'est notre raison d'être. Participer à l'épanouissement de chacun par le savoir et le partage fait partie des objectifs du CEFOR. Le salon SIEP n'est pas seulement destiné aux jeunes étudiants qui cherchent leur orientation, il est aussi une porte ouverte sur le monde des études que peuvent entreprendre les adultes qui désirent compléter une formation ou pourquoi pas changer de métier.

Pour plus d'infos, consultez notre site [www.cefors.be](http://www.cefors.be),



vous y trouverez toutes les manifestations que nous organisons ou auxquelles nous participons dans la rubrique ACCUEIL / AGENDA.