

L'Édito du Patron



Juste un petit mot pour souhaiter la bienvenue à tous les nouveaux étudiants qui découvrent le CEFOR et un petit signe de la main à tous les « anciens » qui nous rejoignent pour

poursuivre leur cursus ou découvrir un nouveau module de formation.

Je vous rappelle que fin du mois, nous vous fournirons une carte « étudiant » qui donne accès à des réductions chez beaucoup de nos fournisseurs.

Bonne rentrée et bonne année scolaire à tous,
Le directeur,
Benoît LE GAL

Quelques places à saisir

Certaines inscriptions seront clôturées dès cette semaine... ! Quelques cours disposent encore d'une ou deux places. Voyez plutôt :

- ☞ 1^{ère} année d'**OENOLOGIE** le lundi soir - un dernier dédoublement est proposé jusque ce jeudi (21/9 - 17h).
- ☞ Une découverte des **ACCORDS VINS-FROMAGES** est proposée durant 5 samedis matins avec Olivier Rotiers à partir du 21/10/17.
- ☞ En 1^{ère} année **CUISINE** : il reste quelques places le jeudi soir (jusque fin du mois). La formation accélérée du mardi & vendredi matins sera clôturée ce vendredi (22/9).
- ☞ Pour voir la cuisine sous un autre jour, pourquoi ne pas cuisiner ce qu'il y a de meilleur dans la **CUISINE VEGETARIENNE, VEGANE et VIVANTE** ? Les cours se donnent le mercredi soir à partir d'octobre...
- ☞ En 1^{ère} année **SALLE** : **il reste 1 place le jeudi soir et 3 le jeudi matin.**
- ☞ Il reste quelques places à prendre le jeudi soir pour les personnes intéressées par le **GIBIER**, la **CUISINE des Volailles...** (attention modules accessibles après une 2^{ème} année de cuisine réussie)
- ☞ En 1^{ère} année **CHOCOLATERIE** : il reste 3 places le jeudi matin et 1 le soir (clôturé le 28/9)
- ☞ La sommellerie des **THES** profite du tout nouveau laboratoire du goût et peut encore

accueillir 3 ou 4 participants le mercredi soir (clôture ce 20/09)

- ☞ Il reste une seule place pour le cours du mardi soir en **GESTION**, indispensable pour ouvrir sa petite entreprise.

Cette année nous mettons en place le module de **formation générale de base** (160 périodes de français, maths et sciences nécessaires pour les personnes qui n'ont pas le CESS et veulent présenter leur épreuve intégrée). Il aura lieu le vendredi soir et quelques samedis matins. Il reste 7 places. Cette formation n'est pas organisée tous les ans (elle est subsidiée par le Fonds Social Européen). N'hésitez pas à vous renseigner au secrétariat.

Nous allons ouvrir...

Un nouveau module de **DESIGN PATISSIER** pour les personnes qui veulent tout connaître des techniques qui permettent de décorer des gâteaux, de leur donner des allures résolument modernes... pour être au top de ce qui se fait en pâtisserie, réservez déjà votre place pour le module du mercredi soir qui démarera en octobre ou du vendredi matin.

Vous y travaillerez le chocolat, le sucre, la pâte d'amande, le papier de riz, le pastillage, vous y apprendrez à jouer avec le 3D, à créer des décors époustouffants qui défient les lois de la pesanteur, vous laisserez place à votre imagination ou utiliserez les sujets à la mode pour décorer votre gâteau d'anniversaire, de mariage...

D'autres modules très courts vont vous être proposés en novembre et décembre prochains... de quoi avoir des idées pour les fêtes de fin d'année. Consultez notre site www.cefor.be, passez au secrétariat ou soyez particulièrement attentif aux affichettes que nous mettons dans la cour pour vous informer de nos nouveautés.

Nos ateliers ne peuvent accueillir qu'un nombre limité de participants, il faut donc penser à réserver sa place le plus tôt possible ☺.

**Le Cefor sera fermé
ce mercredi 27/09/2017**