



Province de
Hainaut



CENTRE
D'EXCELLENCE
DES MÉTIERS
DE L'HÔTELLERIE

CEMH

CENTRE D'EXCELLENCE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE

SAINT-GHISLAIN



CENTRE D'EXCELLENCE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE

- Rue Grande 86/88 – 7330 Saint-Ghislain
- 065 71 42 23-24 ou 0470 70 39 73
- laetitia.lamblin.cemh@gmail.com
- francolombardo.cemh@gmail.com
- www.etudierenhainaut.be/cemh
- Facebook : Centre d'Excellence des Métiers de l'Hôtellerie – Saint-Ghislain



**Étudier
en Hainaut!**

Le Centre d'Excellence des Métiers de l'Hôtellerie de Saint-Ghislain est une infrastructure mettant des équipements de pointe à la disposition des élèves, d'enseignants des différents réseaux, de demandeurs d'emploi et aussi de travailleurs du secteur en vue de formations continuées afin de leur permettre une meilleure insertion professionnelle par la maîtrise des matériels de pointe les plus récents.

NOS FORMATIONS

Maurine Géron de la pâtisserie **Maurine Géron**

- Nouvelle approche des grands classiques, entremets et petits gâteaux

Oliver De Vriendt, Chef du Restaurant **RiZom**

- Les méthodes de conservation
- Identité de Chef

Giuseppe Bonanno, Restaurateur et professeur à l'Institut Saint-Joseph de La Louvière

- Le travail de la truffe en salle
- Les pâtes, artisanat et gastronomie
- Identité de Chef

Carine Amery, Sommelière du thé

- Les usages professionnels du thé, boisson gastronomique

Franco Lombardo Coordination du Centre d'Excellence des Métiers de l'Hôtellerie

- Initiation à la cuisine
- La cuisine à la bière
- Les émulsions chaudes et froides au siphon
- Variations sur le canard
- Variation sur le saumon
- Les risottos
- Pairing

Benoît Gillet,

Chef du restaurant **l'Atelier des alchimistes**

- Approche de la cuisine végétarienne
- Identité de Chef

Thomas Perez Perez

- Les légumes en Gastronomie, déclinaisons et textures
- Structure et dressage de l'assiette
- Identité de Chef

Adrien Toubeaux, Second du restaurant **RiZom**

- La cuisine de RiZom
- Identité de Chef

Bruno Vanhove, Cœnologue

- Cursus « In Vino »
- Pairing

Didier Bernard,

Chef du restaurant étoilé **Les Gourmands***

- Le foie gras et plat signature
- Variations sur le homard et plat signature
- Identité de Chef

Carole Equeter,

docteur en sciences, Ceo **Le Rucher**

- Tout un fromage ... avec une pincée de sciences

- « Le Pain et levain » Micro-organismes etcetera.
- « Les viandes maturées » en collaboration avec **Sébastien Dubru** de la boucherie **D'Un Goût à l'Autre**

Michel Martinet

- La cuisson sous vide et à basse température
- La lactofermentation
- Les terrines et pâtés de viandes
- Les terrines et mousses de poissons
- Identité de Chef

Ludovic Pirrera,

gérant de **Jolicoeur coffee roasters**

- Barista

Manuel Demets,

représentant de la firme **Rombouts**

- Les métiers du café

Luc Vandensteene, Ceo **Ex Nihilo**

- Du briefing à l'intégration de l'identité visuelle

Emanuele Corazzini, Zythologue, brasseur et fondateur de **NovaBirra**

- 50 bières à découvrir absolument
- Pairing

Valérian Amaury,

Second du restaurant **L'Inattendu**

- Identité de Chef

Pierre Kaisin,

Chef du restaurant **Le Bouchon des Agaises**

- Identité de Chef

Santo Greco,

Chef Events du **Château d'Arondeau**

- Identité de Chef
- Les sauces de base

Fabrice Geerens, Ancien membre de **L'Union Of Belgium's Bartenders**

- La Mixologie, cocktails et mocktails

Fabian Satin, Chef du restaurant **le Tri-Marrants**

- Les crustacés et produits de la mer
- Les abats en Bistronomie »
- Les croquettes et cromesquis
- Les techniques de désossage et farces ; volaille et lapin

Damien Di Lorenzo, Second du restaurant doublement étoilé **D'Eugénie à Emilie****

- Identité de Chef
- Les pâtés en croûte

Hainaut Analyses

- Préparation à une visite de l'AFSCA
- Système d'autocontrôle et traçabilité : appliquer le guide générique
- Etiquetage alimentaire
- La gestion des allergènes

D'autres formations peuvent être dispensées sur demande.

