

DECOUVERTE DE LA CUISINE ASIATIQUE (Chine - Thaïlande - Vietnam - ...)



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

- Montant total de l'inscription (51,4€) ou exonération si Onem, CPAS,...
- Examen d'admission portant sur des compétences pratiques en cuisine et/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).
- Local difficilement accessible aux personnes à mobilité réduite.

Objectifs:

Initier le public à la réalisation de mets d'origine asiatique compte tenu des produits et techniques spécifiques des régions étudiées (Chine, Vietnam, Thaïlande, Indonésie,...).

Nous vous invitons à découvrir une cuisine parfumée, légère et colorée : les currys à base de poulet, de crevettes, de poisson, ...; les riz sautés et les plats cuits à la vapeur...; les desserts aux fruits (mangues, goyaves, mangoustans, ...), ...

>

> 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.

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