

CUISINE REGIONALE WALLONNE



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

- Montant total de l'inscription (45,20€) 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 (essuies de cuisine, couteaux,...).
- 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). (+/- 12 €)
- Local difficilement accessible aux personnes à mobilité réduite.

Objectifs:

Rendre l'étudiant capable d'élaborer et réaliser sur base de fiches techniques, un menu de cuisine régionale wallonne et de le présenter dans le respect des traditions. Suivant les années et les objectifs visés, la formation peut être assurée en parallèle avec un restaurant didactique.

Contenu proposé:

- **Technologie des produits:**
 - > Reconnaître des produits spécifiques utilisés dans la cuisine régionale wallonne (et les labels).
 - > Evaluer la fraîcheur de ces produits.
 - > Définir leurs différentes utilisations.
- **Pratique professionnelle:**
 - > Réaliser différentes préparations, sauces et accompagnements spécifiques du terroir.
 - > Présentation de ces préparations dans le respect des traditions .

Titre délivré:

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

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

POUR TOUT CONTACT

Institut Provincial d'Enseignement de Promotion Sociale

Binche - Carnières - Morlanwelz

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.ipeps.com

