

Institut Provincial des Arts et Métiers du Centre (IPAMC)
Site de Binche

Offre de formation pour l'année scolaire 2021/2022 :

- + **Habillement dames** (différents niveaux) – soir **NOUVEAU**: Robes de cocktail - jour
- + **Costumes et chapeaux de théâtre et de folklore** - jour
- + **Habillement du logis** (voilages, stores, décorations du logis et accessoires, initiation au patchwork) – jour ou soir
- + **Sophrologie (gestion du stress)** – jour ou soir
- + **Découverte des huiles essentielles** - soir
- + **Commis de cuisine** - soir
- + **Restaurateur** - soir
- + **Oenologie** : Etude des vins : les vins du Monde - soir
- + **Biérogologie** : Connaissance des bières non belges – soir
- + **Les cocktails** : Réalisation et dégustation – soir
- + **Etude des Rhums** : Approche théorique et pratique – soir **NOUVEAU**
- + **Sommellerie du thé** - soir
- + **Cuisine thématique** :
 - * Cuisine française - soir
 - * Cuisine régionale wallonne - soir
 - * Entrées et plats de fête - soir
 - * Cuisine des volailles - soir
- + **Pâtisseries fines en restauration** – soir **NOUVEAU**
- + **Art floral** – jour ou soir **NOUVEAU**: Réalisation de bouquets – jour

Les horaires sont repris à titre indicatif au verso.


Nos espaces « Conseils » et « Inscriptions » sont à votre disposition:

Dès le 23 août: lundi, mardi et jeudi: de 10h30 à 12h30 et de 15h00 à 18h30

et mercredi dès 14h00. Secrétariat fermé le vendredi.

Rue des Archers, 12 - 7130 Binche ☎ 064/31.02.47

www.jetudie.be/ipeps-bcm ❖ BinchePS.Secretariat@hainaut.be

❖ Rejoignez-nous aussi sur 

Notre nouvelle institution organise aussi des formations (niveau secondaire et supérieur)
sur La Louvière, Ecaussinnes et Soignies.

| Sections | Horaires prévus | Périodes | Locaux | Titulaires | Remarques |
|---|--|----------------------------------|--------|---------------|--|
| Art floral : 1 ^{ère} année | Les jeudis de 17h45 à 19h35 | 09/09 au 16/06 | C6 | Mme MOUREAU | |
| Art floral : 2 ^{ème} année | Les mercredis de 17h30 à 19h30 | 08/09 au 08/06 | C6 | Mme LAGNIAUX | |
| Biérogologie : connaissance des bières hors Belgique | Les jeudis (tous les 15 jours) de 17h00 à 20h45 | 09/09 au 16/06 | B7 | M. RENCKENS | |
| Cocktails : réalisation et dégustation | Les jeudis (tous les 15 jours) de 17h00 à 20h45 | 03/02 au 09/06 | Rest | M. RENCKENS | |
| Commis de cuisine: 2 ^{ème} année | Les lundis de 17h00 à 22h50 et 7 jeudis de 17h00 à 20h20 | 06/09 au 13/06 | S17 | Mme BIELARZ | + stages (120h) |
| Confection de chapeaux: 1 ^{ère} année | Les lundis de 09h30 à 11h30 | 13/09 au 13/06 | B7 | Mme PIETTE | 13/09 : début des cours à 10h00 |
| Confection de chapeaux: 2 ^{ème} année | Les lundis de 13h30 à 15h30 | 13/09 au 13/06 | B7 | Mme PIETTE | |
| Confection de chapeaux: perfectionnement | Les mardis de 09h30 à 11h30 | 14/09 au 07/06 | B7 | Mme PIETTE | |
| Connaissance et cuisine des volailles | Les jeudis (tous les 15 jours) de 17h00 à 22h40 | 09/09 au 02/06 | S17 | M. DEGHILAGE | Formation complémentaire |
| Costumes de théâtre et de folklore | Les mardis de 09h00 à 12h40 et de 13h10 à 15h10 | 14/09 au 07/06 | B4 | Mme BRANDT | 14/09 : début des cours à 10h00 |
| Découverte de la cuisine: 1 ^{ère} année | Les mercredis de 17h20 à 20h20 | 15/09 au 01/06 | C3 | Mme FORGES | |
| Découverte de la cuisine: 2 ^{ème} année | Les mardis de 17h20 à 20h15 | 07/09 au 31/05 | C3 | M. DEGHILAGE | |
| Découverte des huiles essentielles | Les lundis de 17h10 à 20h30 | 20/09 au 23/05 | B8 | Mme BADAN | |
| Entrées et plats de fête et Cuisine Régionale Wallonne | Les jeudis (tous les 15 jours) de 17h00 à 20h45 | 16/09 au 09/06 | C3 | Mme BIELARZ | Formations complémentaires |
| Etude des Rhums | Les jeudis (tous les 15 jours) de 17h00 à 20h45 | 16/09 au 20/01 | Rest | M. RENCKENS | |
| Etude des vins : les vins du Monde (4 ^{ème} année) | Les lundis de 18h00 à 20h50 | 06/09 au 20/06 | B7 | M. RENCKENS | |
| Fleuriste : compositions et bouquets | Les jeudis de 13h30 à 15h30 | 09/09 au 09/06 | B8 | Mme LAGNIAUX | Formation complémentaire |
| Habillement dames: 1 ^{ère} année | Les mardis (tous les 15 jours) et les jeudis de 17h00 à 20h40 | 09/09 au 16/06 | B2 | | |
| Habillement dames: 2 ^{ème} année | Les mardis (tous les 15 jours) et les mercredis de 17h00 à 20h40 | 08/09 au 15/06 | B2 | | |
| Habillement du logis: 1 ^{ère} année | Les jeudis de 09h00 à 12h15 et de 12h45 à 15h15 | 16/09 au 16/06 | B4 | Mme FRANKE | 16/09 : début des cours à 10h00 |
| Habillement du logis: 2 ^{ème} année | Les lundis de 09h00 à 12h15 et de 12h45 à 15h10 | 06/09 au 20/06 | B4 | Mme FRANKE | |
| Habillement du logis: 3 ^{ème} année | Les mercredis (tous les 15 jours) et les lundis de 17h00 à 20h40 | 06/09 au 20/06 | B4 | Mme FRANKE | |
| Habillement: Robes et Ensembles | Les lundis de 15h20 à 20h40 | 06/09 au 20/06 | B2 | Mme BRANDT | |
| Habillement: Vêtements de cérémonie et de cocktail | Les mardis de 09h05 à 12h00 et de 12h35 à 15h05 | 07/09 au 14/06 | B2 | Mme FRANKE | |
| Réalisation et service de pâtisseries fines en restauration | Les jeudis (tous les 15 jours) de 17h00 à 21h35 | 16/09 au 09/06 | S17 | | Visites extérieures possibles |
| Restaurateur | 1 ^{ère} année: à partir du 14/09, les mardis de 17h00 à 22h55 (cuisine) et en alternance, les mercredis de 17h00 à 23h00 (salle) ou de 17h00 à 21h00 (œnologie) + stages (120h) 2 ^{ème} année: à partir du 07/09, en alternance, les mardis de 17h00 à 23h00 (salle) ou de 17h00 à 20h40 (sommellerie) et les mercredis de 17h00 à 22h55 (cuisine) + à partir du 11/10, les lundis de 17h00 à 20h25 (anglais) + stages (120h) | | | | |
| Sommellerie du thé | Les mardis (tous les 15 jours) de 17h05 à 20h30 | 21/09 au 14/06 | B7 | Mme AMERY | |
| Sophrologie: 1 ^{ère} année | Les lundis de 13h30 à 16h40 <u>ou</u> les mardis de 17h50 à 20h45 | 13/09 au 20/06 14/09 au 21/06 | B8 | Mme LESPAGNOL | |
| Sophrologie: 2 ^{ème} année | Les mercredis de 17h50 à 20h45 | 01/09 au 08/06 | B8 | Mme LESPAGNOL | |
| Sophrologie: 3 ^{ème} année | Les jeudis de 17h50 à 20h45 | 02/09 au 09/06 | B8 | Mme LESPAGNOL | |

Les réinscriptions sont obligatoires et le nombre d'inscriptions est limité dans chaque formation.

Une formation peut aussi être annulée si le nombre d'inscriptions est insuffisant.

Les horaires repris ci-dessus peuvent être sujets à de légères modifications et sont fournis à titre indicatif.

L'équipe pédagogique vous remercie chaleureusement de la confiance témoignée.