




| | |
|--|---|
| <p>Logo WBE</p> <h1>CEFOR-Namur</h1> <p>Promotion sociale Mascotte du Cefor</p> | <p>Métier : RESTAURATEUR</p> <h1>Cuisine : Niveau 3</h1> |
| <p>Logo CEntre FORmation Boulevard Cauchy 9/10 à 5000 NAMUR 081/255180 info@cefor.be - www.cefor.be</p> | <p>Organigramme:https://www.cefor.be/formations/LogoUE/temp/orga343.jpg</p> |
| <p>IconeUE</p> <p>Référence 343 - 452106U21D1</p> | |

| | |
|---|--|
| <p>Programme Organisation 240 périodes</p> | <p>Programme pédagogique officiel Enseignement secondaire supérieur / </p> |
| <p>Conditions d'entrée/CPR</p> | <p>- </p> <p>452102U11D1 (Cuisine : Niveau 2) ou 461101U11E1 (Traiteur - Restaurateur - Organisateur de Banquets - UFt1) ou Test + Acceptation de nos ROI</p> |
| <p>Droits d'inscription - 2020-2021 +</p> | <p>Prix plein (1ère inscription) 104 - Prix plein (après 1ère inscription) : 77 - Prix Exempté : 29 </p> |
| <p>Tenue conforme ROI Matériel pédagogique Marchandises (Achats consommés aux cours)</p> | <p>Voir ROI pour les cours de pratique... A définir avec le professeur lors du 1er cours... +/-75€ par mois , vous mangez ce que vous préparez</p> |
| <p>Pédagogie Apport extérieur</p> | <p>Généralement cours théoriques et ensuite pratique professionnelle... Sorties pédagogiques (hors jour de cours) : Visites d'entreprises - Intervention d'experts - Conférences... à déterminer...</p> |
| <p>Remédiation</p> | <p>Disponibilité du professeur avant et après le cours (présence au cours requise) Possibilité de contacter le professeur (si accord) par mail Lors des séances de PP, les CT sont commentés et réexpliqués (références vidéo) + ressources complémentaires dans espace élève... à déterminer</p> |
| <p>Présentiel Supports de cours Bibliographie Évaluations</p> | <p>/</p> <p>En ligne dans espace élève ou support papier payant A voir avec le professeur A voir avec le professeur Evaluation : Compétences à aquérir</p> |

