

Logo WBE	Mascotte du Cefor	Pâtisserie fine	
Logo Centre FORMation CEFOR-Namur Promotion sociale Boulevard Cauchy 9/10 à 5000 NAMUR 081/255180 info@cefor.be - www.cefor.be		IconeUE	Référence 33 433101U12E1

Programme	Programme pédagogique officiel Enseignement secondaire inférieur //
Organisation	Généralement en soirée (17h00-22h15) par semaine - 1 fois/semaine /
80 périodes	
Conditions d'entrée	461101U11E1 (Traiteur - Restaurateur - Organisateur de Banquets - UfT1) ou 452102U11D1 (Cuisine : Niveau 2) ou 431102U11D1 (BOULANGERIE-PATISSERIE : niveau de base) ou Test + Acceptation de nos ROI /
Droits d'inscription	Prix plein (1ère inscription) 79 - Prix plein (après 1ère inscription) : 52
2020-2021	Prix Exempté : 36 / Si Exempté
Tenue conforme ROI	Voir ROI pour les cours de pratique...
Matériel pédagogique	Charlotte + Veste + Tablier + chaussures de sécurité => +/- 90 € pour la formation
Marchandises	L'achat des matières premières sont à votre charge (+/-15 € par cours)
(Achats consommés aux cours)	
Pédagogie	Généralement cours théoriques et ensuite pratique professionnelle...
Apport extérieur	Sorties pédagogiques (hors jour de cours) : Visites d'entreprises - Intervention d'experts - Conférences... à déterminer...
Remédiation	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
Présentiel	Importante (mais cours non qualifiant)
Supports de cours	A télécharger en ligne dans votre espace élève .
Bibliographie	Voir professeur .
Déroulement des Évaluations	A voir avec le professeur Evaluation : Compétences à acquérir

Classes/Organisations de ce module pour l'année scolaire 2020-2021

Ces classes sont organisées [sous réserve d'un nombre suffisant d'étudiants](#) - les modalités sont sujettes à adaptation selon les nécessités du Cefor

Adm	UE	Code-Classe	Dates	Horaires	CPR	Informations élèves
33	Pâtisserie fine				CEB	