

CUISINE ACTUELLE DU GIBIER

451102U11E1

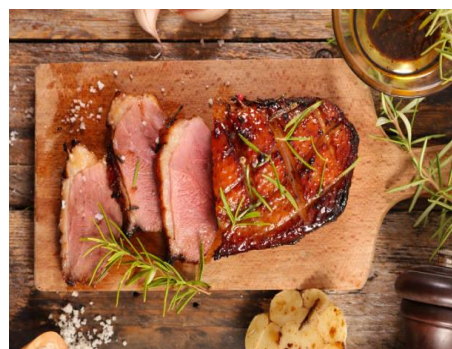
ESIT

Que vise cette unité d'enseignement ?

Entre autre à :

- Sélectionner des gibiers
- Réaliser les apprêts préliminaires des gibiers
- Cuisiner les gibiers en cuissons longues et courtes
- Accompagner les gibiers en légumes et féculents

Horaire :	Mercredi 17h40 – 21h30 17h00 - 22h00
Professeur :	M. BAYET Samuel M. VASTRADE Philippe
Local :	Cuisine 2 (2ème étage – niveau + 3)
Prix :	92 €



Nombre de périodes :	50
Organisation de la formation :	du 05/10/2022 au 14/12/2022

Capacités préalables requises :	Attestation de réussite «Base de restauration» et «Traiteur-Restaurateur-Organisateur de banquets UF1» ou «Base de restauration diététique 1»
Titre délivré :	Attestation de réussite « Cuisine actuelle du gibier »

"Pour de plus amples informations, rendez-vous sur notre site web <http://promotionsociale.be> et/ou n'hésitez pas à nous contacter par mail et par téléphone aux heures d'ouverture du secrétariat."

Calendrier des congés scolaires 2022-2023

Rentrée scolaire	lundi 29 aout 2022
Fête de la Communauté française	mardi 27 septembre 2022
Congé d'automne (Toussaint)	du lundi 24 octobre 2022 au vendredi 4 novembre 2022
Commémoration du 11 novembre	vendredi 11 novembre 2022
Vacances d'hiver (Noël)	du lundi 26 décembre 2022 au vendredi 6 janvier 2023
Congé de détente (Carnaval)	du lundi 20 février 2023 au vendredi 3 mars 2023
Lundi de Pâques	lundi 10 avril 2023
Vacances de printemps (Pâques)	du lundi 1 ^{er} mai 2023 au vendredi 12 mai 2023 <i>NOTE : le congé de printemps est donc décalé par rapport à la fête de Pâques</i>
Congé de l'Ascension	jeudi 18 mai 2023
Lundi de Pentecôte	lundi 29 mai 2023
Les vacances d'été débutent le	samedi 8 juillet 2023