

CHARCUTERIE 1

La formation est centrée sur les préparations à base de foie (pâté crème, terrines, mousses de foie, ...), les préparations à base de gelée, les préparations à base de sang et les préparations à base de pâte fine (cervelas, galantines, saucissons de jambon, de chasse, de volaille, de Paris, francforts, ...)



Conditions d'admission :

- Avoir le CEB ou réussir un test d'admission en mathématique et en français ;
- Être âgé de 18 ans minimum

Titre délivré :

Attestation de réussite

Prix :

- Droit d'inscription complet : 177,20 €
- Droit d'inscription réduit : 96,00 €

Exonération d'une partie du droit d'inscription :

Le droit d'inscription réduit est accordé :

- aux demandeurs d'emploi (chômeurs complets indemnisés) après soumission de la demande au Forem,
- aux personnes qui bénéficient du revenu social d'intégration, sur présentation d'une attestation du CPAS,
- aux handicapés inscrits au Fonds Communautaire d'Intégration Sociale et Professionnelle, sur base d'une attestation délivrée par l'AVIQ,
- aux jeunes de moins de 18 ans soumis à l'obligation scolaire, sur base d'une attestation de l'établissement de plein exercice où ils sont inscrits,

Inscription :

Les inscriptions se font dans nos bureaux de Libramont, sur base d'un **dossier complet**.

Vous devez vous munir :

- de votre carte d'identité,
- d'une copie de votre diplôme,
- du montant du droit d'inscription (paiement par Bancontact souhaité),
- de la preuve (attestation Forem, CPAS, AVIQ ou établissement scolaire) pour bénéficier de la réduction du droit d'inscription

Durée :

La formation se déroule sur un an à raison d'une soirée par semaine.

Horaire :

Charcuterie 1 : les mercredis de 17h30 à 22h55

Informations supplémentaires :

L'étudiant doit être en possession de son matériel (1 fois) dont le coût approximatif est de 100,00 € (possibilité d'acheter le matériel via l'Institut Centre Ardenne).

Préparation (l'étudiant mange ou reprend ses préparations) :

- Charcuterie 1 : 10,00 €