

Sections	Horaires prévus	Périodes	Locaux	Titulaires	Remarques
Habillement dames: 1^{ère} année	Les mardis (tous les 15 jours) et les mercredis de 17h00 à 21h10	18/09 au 25/06	B2		
Habillement dames: 2^{ème} année	Les mardis (tous les 15 jours) et les jeudis de 17h00 à 21h10	19/09 au 26/06	B2		
Habillement: Manteau	Les lundis de 15h10 à 21h00	26/08 au 30/06	B2	Mme BRANDT	
Couture zéro déchet d'objets de la vie quotidienne	Les mardis (tous les 15 jours) de 09h00 à 12h20 et de 13h00 à 15h30	10/09 au 17/06	B2		
Costumes de théâtre et de folklore	Les mardis de 08h45 à 12h05 et de 12h35 à 15h30	03/09 au 10/06	B4	Mme BRANDT	
Confection de chapeaux: 1^{ère} année	Les lundis de 13h00 à 15h05	02/09 au 23/05	B7	Mme PIETTE	
Confection de chapeaux: 2^{ème} année	Les lundis de 09h30 à 11h35	02/09 au 23/06	B7	Mme PIETTE	
Confection de chapeaux et de sacs	Les mardis de 09h30 à 11h10	17/09 au 03/06	B7	Mme PIETTE	
Habillement du logis: 2^{ème} année	Les lundis de 09h00 à 12h20 et de 12h50 à 16h10	09/09 au 16/06	B4		
Habillement du logis: 3^{ème} année	Les mercredis (tous les 15 jours) et les lundis de 16h30 à 20h40	16/09 au 30/06	B4		
Fleuristerie : initiation à l'art floral	Les jeudis de 17h50 à 20h20	12/09 au 12/06	C6	Mme MOUREAU	
Fleuristerie : Compositions de bouquets	Les mercredis de 17h00 à 19h30	11/09 au 11/06	C6	Mme LAGNAU	
Découverte des huiles essentielles - niveau 2	Les lundis de 16h30 à 19h50	09/09 au 16/06	B8	Mme BADAN	
Sophrologie: 1^{ère} année	Les mardis de 17h50 à 21h10	03/09 au 24/06	B8	Mme LESPAGNOL	
Sophrologie: 2^{ème} année	Les mercredis de 17h50 à 21h10	04/09 au 25/06	B8	Mme LESPAGNOL	
Sophrologie: 3^{ème} année	Les jeudis de 17h50 à 21h10	29/08 au 26/06	B8	Mme LESPAGNOL	
Découverte de la cuisine: 2^{ème} année	Les mercredis de 17h00 à 20h20	11/09 au 28/05	C3		
Cuisine régionale wallonne/ Cuisine asiatique/ Entrées et plats de fête	Les lundis de 09h00 à 14h00	09/09 au 07/04	S17	Mr DEGHILAGE	
Découverte des plantes sauvages comestibles/ Approche de la cuisine végétarienne/ Découverte des champignons des bois	Les jeudis de 17h00 à 21h10	12/09 au 19/06	C3		
Nouvelles technologies – nouvelles tendances en cuisine	Les jeudis (tous les 15 jours) de 17h00 à 22h50	05/09 au 19/06	S17	Mr DEGHILAGE	
Nouvelles technologies en cuisine – cuisine moléculaire	10 mardis de 17h00 à 22h00	03/09 au 20/05	S17	Mr SANTOGIACOMO	Formation continuée des restaurateurs
Chocolaterie - confiserie	Les mardis de 17h00 à 22h00 (PP) ou de 17h00 à 21h10 (CT)	10/09 au 01/07	S17	Mr BELLOMO	
Oenologie : les vins de France	Les lundis de 17h50 à 21h35	09/09 au 30/06	B7	Mr RENCKENS	
Etude des rhums/Etude des whiskies	Les jeudis (tous les 15 jours) de 17h50 à 21h35	05/09 au 26/06	B7	Mr RENCKENS	
Biérogologie : connaissance des bières hors Belgique	Les jeudis (tous les 15 jours) de 17h50 à 21h35	12/09 au 03/07	Rest	Mr RENCKENS	
1^{er} Commis de cuisine	À partir du 10/09, les lundis de 17h50 à 22h50 (cuisine), les mardis de 17h00 à 20h20 (hygiène et sécurité), les mercredis de 17h00 à 22h50 (salle) ou de 17h00 à 20h20 (œnologie) + à partir du 03/10, les jeudis de 17h00 à 20h20 (anglais) + 120h de stage				
Restaurateur : 2^e année	À partir du 03/09, les mardis de 17h00 à 22h50 (salle) ou de 17h00 à 21h10 (sommellerie), les mercredis de 17h00 à 22h50 (cuisine) + à partir du 03/10, les jeudis de 17h00 à 20h20 (anglais) + 120h de stage				

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.

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