

Contactez-nous afin de planifier votre formation.

LIEU DE FORMATION ET CONTACTS

CTA - Centre de Technologie Avancée

Avenue Herbofin, 39
6800 LIBRAMONT

Jean-Luc Louis, coordonnateur

061 230 542

0473 93 91 29

Joachim Craps, formateur FCC/FSE

0495 65 52 00

cta.libramont@yahoo.com



CTA

Centre de Technologie Avancée

L'expertise scientifique au service
des métiers de l'alimentation

FORMATIONS
CTA LIBRAMONT : 2021-2022



L'UNION EUROPÉENNE, LA WALLONIE ET LA FÉDÉRATION
WALLONIE-BRUXELLES INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR

Afin de vous assurer une formation pointue dans les métiers de l'alimentation (horeca, traiteur, boucherie, agro-alimentaire, service aux personnes, boulangerie, pâtisserie), le CTA de l'ITCF Centre Ardenne de Libramont est heureux de vous présenter son nouveau catalogue de formations.

Notre objectif : vous aider à utiliser du matériel dernier cri, vous aider à être en conformité avec la législation, vous aider à comprendre les processus de transformation des aliments dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et découvrir de nouvelles tendances.

F01

La marche en avant

Sensibiliser aux bonnes pratiques d'hygiène pour garantir la sécurité alimentaire. Organiser son travail et mettre en application le principe de la « marche en avant » tout en réalisant un menu à thème (thématique à convenir : de saison, méditerranéen, asiatique, indien) sur un fourneau à induction.

F02

Se préparer efficacement à un contrôle AFSCA (théorique)

Exploiter le site de l'AFSCA, simuler et analyser des situations afin de pouvoir « se mettre » en conformité.

F03

Les allergènes dans l'alimentation

Comprendre les risques liés aux allergènes et répondre aux exigences des métiers de l'alimentation. Découvrir et cuisiner des produits alternatifs en utilisant, entre autres, des robots de cuisine modernes.

F04

Les cuissons à basses températures

Maîtriser les températures de cuisson. Explorer et comparer les différentes possibilités de cuisson à basses températures (four vapeur avec contrôle constant des températures, thermostat à immersion, cuisson delta T, comment cuire à basse température sans matériel performant ?).

F05

La lactofermentation

Dans le strict respect des normes d'hygiène, redécouvrir cette méthode ancestrale et écologique qui permet de transformer des denrées en aliments de haute qualité nutritive, digestive et curative. Réalisation de différentes préparations originales et internationales.

F06

Les texturants comme aide alimentaire

Innover et découvrir de nouvelles textures, de nouvelles présentations.

F07

Les préparations végans

Répondre aux attentes actuelles de la clientèle. Création de plats gastronomiques ou de préparations bouchères voire de pâtisseries à partir d'aliments autres que d'origines animales. Utilisation de robots et fours multifonctions et d'un fourneau à induction.

F08

Découvrir un appareil de cuisson multifonctions utilisé en restauration collective et chez les traiteurs

Gérer efficacement son temps, synchroniser son travail en adaptant un menu équilibré aux saveurs variées sur un seul appareil : la sauteuse multifonctions.

