



## POUR TOUT SAVOIR SUR... DES COURS POUR DECOUVRIR, SE FAIRE PLAISIR...

en 2023-2024

Intitulé du cours	Moment	Date de début	Durée en périodes
<a href="#">Les champignons</a>	Vendredi soir	15/09/23	40
<a href="#">Les plantes sauvages comestibles</a>	Mardi matin	05/09/23	60
	Mardi soir	29/08/23	
<a href="#">Cuisine asiatique</a>	Lundi matin	22/05/24	20
	Mercredi soir		
<a href="#">La lactofermentation</a>	Mardi soir	21/11/23	40
<a href="#">Le thé</a>	Mardi soir	12/09/23	80
<a href="#">Les pains du monde</a>	Lundi matin	11/09/23	200
<a href="#">Les cocktails</a>	Lundi soir	18/09/23	40
La pâtisserie ?	Mardi matin	20/08/23	200
<a href="#">Les verrines et petits gâteaux</a>	Mercredi soir	30/08/23	160
<a href="#">Les tisanes</a>	Lundi matin	11/09/23	80
	Lundi soir		
<a href="#">Les tartes revisitées</a>	Mercredi matin	30/08/23	160
<a href="#">Le massepain</a>	Lundi matin	28/08/23	30
	Lundi soir		
<a href="#">Le design pâtissier</a>	Mercredi soir	03/04/24	80
Les glaces et biscuits	<a href="#">Lundi soir</a>	18/10/23	120
	<a href="#">Vendredi matin</a>	01/09/23	120
<a href="#">Les tartes</a>	Vendredi matin	06/10/23	60
<a href="#">Le café</a>	Lundi soir	13/02/24	20

Consulter le site pour plus d'infos <https://www.cefor.be/formations.php?Secteur=0> (ancienne version du site toujours d'actualité) <https://www.cefor.eu/web/index.php?view=view/default> (nouvelle version en construction)

Pour plus d'infos : [info@cefor.be](mailto:info@cefor.be) ou 081/255180

Liste mise à jour le 17/04/2023