

(n) HORECA

STAND	Métier(s) représenté(s)	Démonstration et/ou essai-métier	Participants
63	Cuisinier de collectivité	Démonstration et essai-métier : <ul style="list-style-type: none"> - Elaboration de figurines en massepain ; - Elaboration de potages et dégustation ; - Elaboration de mini feuilletés salés et dégustation. 	Institut Cardijn Lorraine Arlon
61	Restaurateur	Démonstration : <ul style="list-style-type: none"> - Démonstration des différentes techniques de découpe, de cuisson, préparation de différentes petites choses à faire déguster, l'art de la table Essai-métier : <ul style="list-style-type: none"> - Possibilité de s'exercer aux techniques de découpe, atelier du goût et découverte des saveurs 	Institut de la Sainte-Famille de Virton
65	Section hôtelière	Démonstration : <ul style="list-style-type: none"> - Découpe de salle (jambon) ; - Réalisation de sabayon avec dégustation ; - Crêpes suzette et flambage en salle. 	Institut Sainte-Marie de Bouillon
62	Boulangier Pâtissier Chocolatier	Démonstration : <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation de différents produits en boulangerie – pâtisserie (mini croissant, pain au chocolat) ; - Démonstration de chocolaterie. 	Athénée Royal de Neufchâteau
64	Boucher	Présentation du métier et démonstration de certaines techniques.	Institut Centre Ardenne de Libramont
64	Hôtelier	Démonstration : <ul style="list-style-type: none"> - Cuisson de Sponge-cake 	Institut Centre Ardenne de Libramont
CTA	Les métiers de l'alimentation	Stand d'information générale	Centre de Technologie Avancée (CTA) – L'expertise scientifique au service des métiers de l'alimentation