

[illegible]

(1)	Bi��ROLOGIE : INITIATION �� L'ÉTUDE DES BièRES (25P)	BIERINI_BARMAN_2627	ALDERWEIRELD Hélène	G103	13:20-16:50	(1)
(2)	BOISSONS SIMPLES ET COMPOSÉES CHAUDES ET FROIDES (140P)	BOISSCHAUDFROI_2627	Morales Moreno Alain	G103	09:00-12:40	(2)
(2B)					13:20-16:50	(2B)
(3)	COCKTAILS (60P)	COCKTAILS_2627	Morales Moreno Alain	G103	13:20-16:50	(3)
(3B)					09:00-12:40	(3B)
(4)	GESTION DU BAR (40P)	GESTBAR_2627	Morales Moreno Alain	G103	09:00-12:40	(4)
(5)	INITIATION �� L'ÉTUDE DES VINS (25P)	INIVIN_BARMAN_2627	Hooybergs Nicolas	G103	09:00-12:40	(5)
(6)	SOMMELLERIE DU THÉ (80P)	THE_BARMAN_2627	Nuttens Olivier	G103	13:20-16:50	(6)
(7)	SÉCURITÉ, HYGIÈNE ET BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL DANS LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION (40P)	SECHYGRESTAUBARMAN_2627	Hooybergs Nicolas	G103	09:00-12:40	(7)
(7B)					08:30-13:00	(7B)
(7C)					13:20-16:50	(7C)
(8)	TISANES ET INFUSIONS : DE LA RÉCOLTE DES PLANTES �� LA DÉGUSTATION (80P)	TISINFU_BARMAN_2627	VANDEVOIR Carole	G103	10:00-12:00	(8)
(8B)					13:00-14:20	(8B)