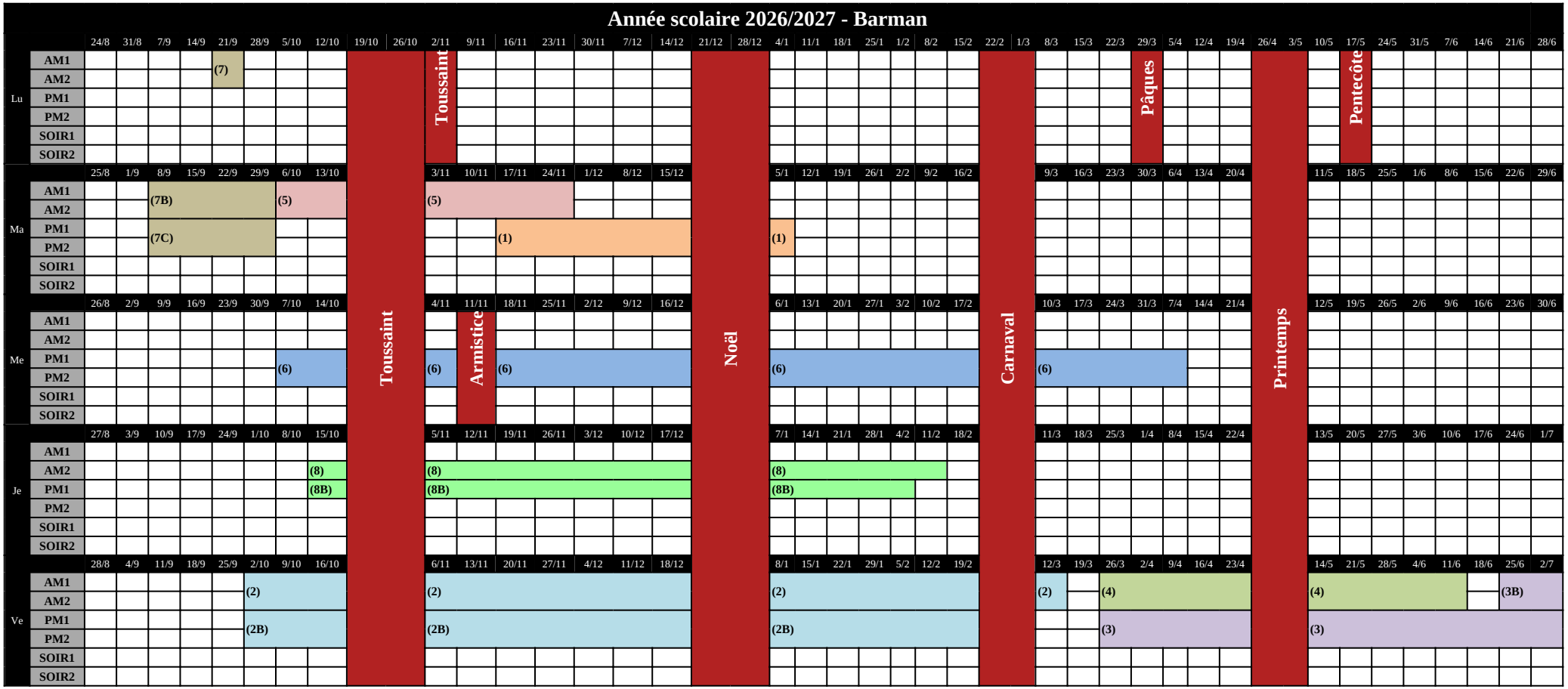
Année scolaire 2026/2027 - Barman



(1)	BIéROLOGIE : INITIATION à 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 à 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)	SECHYGRESTAU_BARMAN_	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 à LA DéGUSTATION (80P)	TISINFU_BARMAN_2627	BERTIMES Virginie	G103	10:00-12:30 (8)
(8B)					13:00-15:30 (8B)