

VIDÉO

À LA POINTE DE LA MODE

Onze écoles de l'enseignement secondaire ordinaire catholique organisent des options du secteur Habillement-textile, ainsi que dix dans l'enseignement spécialisé et quatre en promotion sociale. Coup de projecteur sur ce secteur encore trop souvent méconnu.

Extraits choisis de la (courte) vidéo réalisée par le Service Communication du SeGEC :

« Après le secondaire, j'aimerais aller à Paris pour poursuivre mes études dans le design et me faire un nom dans le métier et, pourquoi pas, reprendre une maison de couture ou avoir ma propre marque. »

« Il y a des représentations un peu surannées qui trainent encore dans l'esprit du grand public par rapport à la formation qu'on donne dans ces sections-là. On peut voir ici combien c'est un travail de pointe, créatif. »

Marc BELLEFLAMME, directeur du Centre scolaire S2J à Liège

« Ce qui se pratique aujourd'hui dans les cours, dans les ateliers des écoles qui organisent les options du secteur, c'est un travail de création et de réalisation précis, poussé, avec du matériel professionnel et industriel. »

Emmanuelle DETRY, responsable des secteurs Arts appliqués et Habillement-textile de la Fédération de l'Enseignement secondaire catholique (SeGEC)

« Il faut s'enrichir, s'entourer, se remettre en question en permanence, rester au courant, rester attentif, ne pas rester sur ses acquis. Si les techniques n'ont pas complètement changé, il faut veiller à ce que le vêtement soit actuel, à être orienté « projets » et à continuer à se former en permanence. »

Suzanne GOOSSE, enseignante à l'Institut Saint-Joseph de Jambes

Vidéo à découvrir sur notre page Facebook (Enseignement catholique – SeGEC) et sur <http://enseignement.catholique.be> >

Secondaire > Les disciplines-secteurs > Habillement-textile



Photo : secteur Habillement-textile FESeC



CANTINE « GOOD FOOD »

Vous souhaiteriez proposer des menus plus savoureux, plus équilibrés et plus respectueux de l'environnement, utiliser des produits de saison tout en réduisant le gaspillage alimentaire ? C'est possible !

Chaque année, Bruxelles Environnement, en collaboration avec Biowallonie et CODUCO, propose des formations entièrement gratuites pour aider les cantines bruxelloises à adapter progressivement leurs menus, et même accéder au label « Cantine Good Food ».

Durant les **formations pratiques**, qui s'adressent au personnel de cuisine, les participants réaliseront des préparations autour d'un même thème défini. Dès midi, les cuisiniers et les participants aux formations thématiques de l'après-midi seront invités à déguster les plats réalisés ensemble.

Les **formations thématiques**, quant à elles, s'adressent à tous ceux qui, d'une manière ou d'une autre, sont impliqués dans la gestion de la cantine : responsable environnemental, acheteur, direction, personnel de cuisine, enseignants, etc.

Pour découvrir le programme des formations, le formulaire d'inscription ainsi que les informations sur les différents thèmes et publics-cibles, rendez-vous sur le site de Bruxelles Environnement :

www.environnement.brussels > Thèmes > Alimentation > Restauration et cantines > Outils > Programme formations Cantine Good Food 2018

 SÉMINAIRE

La Confédération bruxelloise des entreprises non marchandes (CBENM) organise, le 5 juin prochain, un séminaire consacré à « **L'efficacité énergétique dans les cuisines et les buanderies de collectivités** ». Certaines études de cas démontrent, en effet, que celle-ci peut représenter jusqu'à 15% de la consommation totale en énergie.

Informations et inscriptions : www.web.cbenm-bcspo.be > Projet énergie > Agenda