

# L'ALCHIMIE DU TERROIR

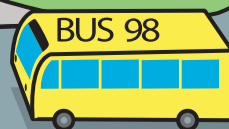
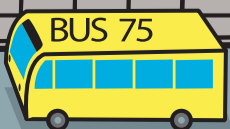
PORTES  
OUVERTES  
DU CERIA

2 ET 3  
AVRIL 2011  
DE 11H À 17H

Campus du CERIA > avenue Emile Gryzon, 1 - B-1070 Bruxelles  
Tél : 02/526.71.11 - www.ceria.be

## "L'alchimie du terroir"

englobe les métiers de bouche, la chimie alimentaire, la gestion de l'environnement urbain, la gestion du territoire etc. avec des animations, dégustations, expositions, visites ateliers, vente de produits



RING OUEST Sortie 16

> **Six Instituts d'enseignement secondaire, supérieur et de promotion sociale y sont localisés :**  
L'Institut Emile Gryzon / L'Institut Redouté-Peiffer / L'Institut Roger Lambion / L'Institut Roger Guilbert / L'Institut Arthur Haulot / L'Institut Meurice

> **Ainsi que plusieurs institutions :**  
L'Institut de Recherches microbiologiques Jean-Marie Wiame / L'Auditorium Jacques Brel / La Bibliothèque / La Piscine / Le Hall omnisports / L'Internat.

> **Les autres établissements d'enseignement de la Commission communautaire française sont localisés :**  
Au Campus Marius Renard (Institut Redouté-Peiffer) / Au Campus Berchem-Sainte-Agathe (Institut Alexandre Herlin) / À Auderghem (ESAC-Ecole Supérieure des Arts du Cirque) / à Schaerbeek et à Bruxelles-ville.

### BATIMENT 3 - REZ-DE-CHAUSSEE

Hall d'entrée	Institut Emile Gryzon	Stand "Commerce équitable"
Salle des profs	Institut Emile Gryzon	Stand d'infos sur les études à l'IEG
Salle d'étude	Institut Emile Gryzon	Halte garderie
Préau	Tous les Instituts et Institutions de l'Enseignement de la Cocof	Stands d'informations sur les études et les différentes activités des Instituts et Institutions.
	CPMS – PSE	Stand d'orientation avec des animations sur le thème de l'orientation scolaire et présentation ludique de la structure de l'enseignement secondaire avec matériel adapté. Petit train présentant les filières de l'enseignement secondaire
	ESAC	Stand d'information, projections des travaux de fin d'année et stand de la Fédération Européenne des Arts du Cirque
	Institut Emile Gryzon + Institut Roger Lambion	EXPOS - "Balade urbaine" par les élèves de Boulangerie-Pâtisserie et Traiteurs - "Couloir des rêves" par les élèves d'éducation artistique et artisanat
	Institut Emile Gryzon	Grande cafétéria (avec entre autres bières bio) Espace VIP : Dégustation de produits réalisés par les élèves de 7 TOB (uniquement sur invitation)
Chapiteau dans la cour	Démonstrations en alternance Institut Emile Gryzon et Institut Roger Lambion	Pour IEG : - montage d'une pièce en chocolat - réalisation d'un entremet chocolaté - réalisation d'une praline moulée Pour IRL : - démonstrations par des chocolatiers-cuisiniers
	Charles Gheude	Exposition de la Capri 1973 restaurée par l'Institut Charles Gheude, projection de DVD, stands avec articles en cuir, stand plomberie, ...etc
Salle de gymnastique	Institut Emile Gryzon	Activités sportives et théâtrales
Salle des profs	Institut Emile Gryzon	Stand d'infos sur les études à l'IEG
Couloir RDC	Institut Emile Gryzon	Exposition culturelle relative à un peuple perdu
Couloir RDC	Institut Roger Lambion	Démonstration de boucherie et charcuterie ; vente de produits par les élèves et professeurs
Hall - Atelier 070	Institut Roger Lambion	Démonstration de boulangerie - pâtisserie

### BATIMENT 3 - 1<sup>er</sup> ÉTAGE

Ateliers 162 et 168	Institut Roger Lambion	Démonstrations de boulangerie et chocolaterie et vente de produits
Palier	Institut Roger Lambion Institut Roger Guilbert Institut Lallemand Institut Robaye	Info études des 3 Instituts de promotion sociale de la Cocof et expo avec des affiches de ProsocBru expliquant la promotion sociale bruxelloise

### BATIMENT 4A

Entrée principale hall	Institut Arthur Haulot (IAH)	Maquette du Campus restaurée par les étudiants en architecture de jardins
	Institut Redouté Peiffer (IRP)	Décoration végétale par les étudiants de l'IRP Expo Photographie de la réalisation du livre de recettes 'Cocofminute'. Démonstrations des recettes

### BATIMENT 4B

Local 046 :	IRP	Stand d'information sur les études
	IRP – section comptabilité	Informatique : Comptabilité de société agricole Graphique : Rapport énergétique des aliments, leur teneur vitaminée
Laboratoire 052 et Laboratoire cosmétologie 053	IRP – section assistant pharmaceutico-technique (APT)	Les vitamines, cuisson et conservation
Laboratoire 060	IRP – section chimie	
Laboratoire 095	IRP – section chimie	La chimie colore les aliments, elle les conserve. La cuisine moléculaire
Laboratoire 100	IRL	Démonstrations de chimie organique par les étudiants (premier niveau de chimie organique)
Hall	IRP - Bar	"Les Amis de Redouté-Peiffer" asbl
2 <sup>e</sup> étage	Institut de Recherches Microbiologiques Jean-Marie Wiame	Visites guidées sur le thème "Du visible à l'infiniment petit" : - le samedi 2/04 à 14h00 et à 16h00 - le dimanche 3/04 à 14h00 L'Institut de Recherches anime également son stand à l'Expo de l'Enseignement dans le bâtiment 3.

Les Portes ouvertes de l'IRP au Campus Marius Renard auront lieu le samedi 7 mai de 10h00 à 18h00

DU DIPLÔME À L'EMPLOI, C'EST DIRECT



> **Quelques informations pour guider et agrémenter votre parcours :**

**Information générale et exposition sur l'Enseignement :** au bâtiment 3 (hall principal) / **Grande cafétéria** au bâtiment 3 (hall principal) / **Halte garderie :** au bâtiment 3 dans la salle d'étude / **Démonstrations** au chapiteau dans la cour / **Restauration :** au bâtiment 5 (restaurant libre-service). Au bâtiment 6, restaurants gastronomiques sur réservation uniquement. / **Marché de produits et démos** aux échoppes à l'extérieur du bâtiment 4A / **Vente de produits et démos** au bâtiment 15 / **Démos d'éducation physique et match de foot** au Hall Omnisports

**La Haute Ecole Lucia de Brouckère** (Instituts Meurice, Haulot et Ferry situés aux bâtiments 10, 4C et 7 respectivement) **est fermée le dimanche 3 avril.**

### BATIMENT 4C (fermé le dimanche 03/04)

Secrétariat et Infos	IRL (Institut Roger Lambion)	Ouvert les deux jours
3 <sup>e</sup> étage	IAH (Institut Arthur HAULOT) - Section Architecture des Jardins et du Paysage	Exposition de projets axés sur le développement durable
4 <sup>e</sup> étage	IAH – Section Gestion de l'Environnement Urbain	Exposition de projets axés sur le développement durable
5 <sup>e</sup> étage - Cuisine - Salles d'application (locaux 509 et 510)	IAH	Dégustation bio de produits diététiques Réception de l'association des anciens étudiants (ATHESE)
6 <sup>e</sup> étage, local 607	IAH	Informations générales toutes sections (rencontre avec les enseignants et les étudiants) Secrétariat et renseignements administratifs Recherche (CIRIHA) Relations internationales (stand) et programmes d'échanges Projection Internat

### EXTERIEUR BATIMENTS 4A et 4B - JARDINS

Extérieur	Echoppes et kiosques IRP	Marché des produits avec démonstrations et/ou vente - semences, plantes potagères, fleurs aromatiques (les jardins de Pomone) - germes (poireaux, choux rouges,...) - jus de légumes - légumes divers - Echoppe vente de miel (Apis Bruoc Sella asbl) - Crêpes salées et sucrées, thé à la menthe, (échoppe tenue par les élèves de 6P Vendeur pour sponsoriser leur voyage scolaire)
-----------	--------------------------	---

### BATIMENT 5

Free-Flow (restaurant libre service) Les élèves de la section cuisine de collectivité des Instituts Emile Gryzon et Roger Lambion ainsi que leurs enseignants aident à la confection des repas.	IEG – IRL - Logistique	Restauration accessible à partir de 12h15
---	------------------------	---

### BATIMENT 6

Entrée Auditorium "Marbre blanc"	IEG	- Expo section tourisme - Expo livre de recettes cocofminute - Vestiaire restaurants gastronomiques
"Jardin d'Hiver"	IEG	- Espace professionnels & associations - Démonstrations et dégustations: "Les légumes oubliés" & "café-expresso" - Informations Centre de Technologie Avancée (CTA)
Restaurant "La Rotonde"	IEG	Restaurant gastronomique à partir de 12h (100 couverts par jour sur réservation)
Restaurant "Le Gryzon"	IRL	Repas servis à 12h00 (50 couverts par jour sur réservation)

### BATIMENT 7 (fermé le dimanche 03/04)

Institut Ferry	Informations générales pour section comptabilité, électronique médicale, instituteur primaire (rencontre avec les enseignants et les étudiants). Secrétariat et renseignements administratifs
----------------	--

### BATIMENT 15

Atelier 2	IEG	Démonstrations et informations concernant les techniques de cuisine actuelle. Démonstration de pièces artistiques en sucre
Couloir	IEG	Table de présentation
Atelier 3	IEG	Confection de pâtisseries salées Confection de gaufres de Liège
Atelier 4	IEG	Magasin (unique lieu de vente des produits)
Atelier 5	IEG	Confection de produits de boulangerie
Atelier 6	IEG	Cours de chocolaterie pour enfants
	IEG	Espace VIP : Dégustation de produits réalisés par les élèves de 7 TOB (uniquement sur invitation)

### HALL OMNISPORTS

Education physique (salle)	IRP	Samedi 2/04 : démonstrations à 11h00 et à 14h00
Au stade de foot	IEG	Match de football de 14h00 à 16h00 (profs IEG/élèves IEG + invité surprise)
Sport études : salle ou à l'extérieur	IRP	Dimanche 3/04: - à 11h00 : entraînement possession de balles - à 14h00 : entraînement centres et finition

### BATIMENT 10 (fermé le dimanche 03/04)

Peintures et vernis	Présentation de la filière et démonstrations en laboratoire
Brasserie	Dégustation de bière
Chimie analytique	Visite du laboratoire et présentation des activités d'enseignement et de recherche
Chimie Physique	Visite du laboratoire et présentation des activités pédagogiques et de recherche
Chimie organique	Manipulations diverses
Technologie alimentaire et analyse sensorielle	Visite des laboratoires, présentation des activités pédagogiques et de recherche, petites expériences "alimentaires" (alginate, air, mousse au chocolat sans œufs, œuf translucide,...) et sensorielles
Microbiologie	Visite du laboratoire et présentation des activités pédagogiques et de recherche

