



LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE

**FORMATIONS COURTES
DE PERFECTIONNEMENT TECHNIQUE**

BOULANGERIE PÂTISSERIE



JANVIER - JUIN 2021



Samantha Abibo
samantha.abibo@formation-epicuris.be
Tél : 085/27.88.67

Vos compétences professionnelles ont de la valeur !
Epicuris est également un centre de Validation des Compétences agréé pour les métiers de boulanger et pâtissier.

Vous ne possédez pas de diplôme, et vous souhaitez faire reconnaître vos compétences par un Titre reconnu par les 3 gouvernements belges ? Venez passer une épreuve.

Plus d'infos sur la validation des compétences sur www.cvdv.be



Epicuris
Parc d'activités économiques
Rue de Waremme 101 - 4530 Villers-le-Bouillet



Mons Expo
Avenue Thomas Edison, 2
7000 MONS, Belgique



WEX
Rue des Deux Provinces, 1
6900 Marche-en-Famenne



Caroline Schroeder
Conseillère en entreprise
caroline.schroeder@formation-epicuris.be
Tél : 085/27.88.66

INFORMATIONS UTILES

- Formations destinées aux patrons, ouvriers ou indépendants **Boulangers, Pâtisseries, Chocolatiers, Glaciers, Confiseurs** et/ou à leur personnel.
- Le port de la **tenue professionnelle** est **obligatoire**.
- **Les matières premières et le support écrit** sont compris dans la journée.
- Merci de prévoir **vos repas et vos boissons**.
- Le port du masque est **obligatoire toute la journée !**



Retrouvez-nous sur Facebook
Epicuris Asbl



www.enmieux.be



L'UNION EUROPÉENNE ET LA WALLONIE INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR



CALENDRIER DES FORMATIONS

Les démonstrations et workshop ont lieu à des horaires différents.

En cas d'annulation, nous vous remercions de nous prévenir minimum 48h à l'avance.

DATE	HORAIRE	COURS	LOCAL
14-01-21	09h-17h	Desserts d'exceptions et pâtisserie fine	Pâtisserie
01-02-21	09h-17h	Mélo cake sucrés et salés	Pâtisserie
02-02-21	09h-17h	Boîte à Biscuits	Pâtisserie
09-02-21	09h-17h	DEMONSTRATION PHILIPPE HERMENIER <i>- Il s'agira de découvrir des pains français à fermentation lente et faible ensemencement afin de développer des arômes bien présents dans les pains rustiques. - Les pains nutritionnels au goût du jour ainsi que de pains aromatiques tendance seront au programme.</i>	MONS
08-02-21	09h-17h	Gourmandises tout chocolat/café	Chocolaterie
09-02-21	09h-17h	Les produits boulangers sans lactose	Pâtisserie
23-02-21	09h-17h	Les quatre heures à emporter	Pâtisserie
01-03-21	13h-17h	PURATOS	Pâtisserie
04-03-21	09h-17h	Montage de Pâques	Chocolaterie
23-03-21	13h-17h	LES MOULINS DE STATTE	Pâtisserie
24-03-21	09h-17h	Les boîtes cadeaux gâteaux	Pâtisserie
30-03-21	09h-17h	Chocolat et fruits	Pâtisserie
01-04-21	09h-17h	Les desserts sans gluten	Pâtisserie
20-04-21	09h-17h	Des pièces montées originales et exotiques	Pâtisserie
22-04-21	09h-17h	La pâtisserie de tradition, une valeur sûre !	Pâtisserie
26-04-21	09h-17h	Quiches tourtes et tartes salées	Pâtisserie
29-04-21	09h-17h	Les gommes maison acidulées et bonbons gélifiés	Pâtisserie
03-05-21	09h-17h	Glaces et épices	Glacerie
06-05-21	09h-17h	Variations autour de la boulangerie	Pâtisserie
10-05-21	09h-17h	Les verrines, tout un art !	Pâtisserie
12-05-21	09h-17h	Gâteaux légers d'été	Pâtisserie
18-05-21	09h-17h	Pâtes d'amandes et massépains	Pâtisserie
19-05-21	09h-17h	Des tartes, toujours des tartes	Pâtisserie
20-05-21	09h-17h	Babas et savarins : classiques et originaux	Pâtisserie
25-05-21	09h-17h	Gamme santé	Pâtisserie
27-05-21	09h-17h	Brownies et crumbles aux fruits de saison	Pâtisserie
08-06-21	09h-17h	DEMONSTRATION JÉRÔME LANGUILLIER <i>- Petits gâteaux et tartes tendances</i>	MARCHE EN FAMENNE

COMMENT BÉNÉFICIER DE NOS FORMATIONS ?

VOUS SOUHAITEZ VENIR EN TANT QUE :

- Patron seul en formation : 100€
- Patron seul en démonstration : gratuit
- Patron + employé de la commission 220 ou ouvrier de la commission 118 : gratuit
- Patron + aidant = 100€ par participant
- Patron + aidant + ouvrier 118 ou employé 220 : gratuit
- Ouvrier 118 seul : gratuit
- Employé 220 seul : gratuit
- Apprenti (toujours dans le système scolaire / contrat d'alternance) en boulangerie pâtisserie seul : gratuit

L'offre de formation continue s'adresse prioritairement aux patrons et aux ouvriers de la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et glacerie.



Nos formations sont gratuites grâce à l'intervention de nos partenaires



BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE



NOS PARTENAIRES POUR LES DÉMONSTRATIONS

Afin de vous proposer de nouveaux produits de qualité, notre offre comprend des démonstrations et workshop par nos partenaires du secteur :



Certains de nos partenaires ne seront pas au rendez-vous ce premier semestre suite à la crise sanitaire que nous vivons.

Nous leur souhaitons bon courage et on leur donne rendez-vous, on l'espère, au mois de Septembre 2021

NOS FORMATIONS SUR MESURE

Cette offre de formations n'est pas adaptée à vos besoins ? Vous souhaitez approfondir un sujet ou vous préférez l'organiser au sein de votre entreprise ?

Contactez-nous !