



LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE

FORMATIONS COURTES
DE PERFECTIONNEMENT TECHNIQUE

BOUCHERIE
CHARCUTERIE



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



Caroline Schroeder

Conseillère en entreprise
caroline.schroeder@formation-epicuris.be

Tél : 085/27.88.66

INFORMATIONS UTILES

- Formations destinées aux **Bouchers-Charcutiers** 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

ADRESSE DES FORMATIONS DÉCENTRALISÉES



CTA (Centre de Technologie Avancée)

Institut Centre ardenne de Libramont
Avenue Herbofin, 39 - 6800 Libramont
Tél : 061/23.05.42 - cta@icalibramont.be



L'UNION EUROPÉENNE ET LA WALLONIE
INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR



JANVIER - JUIN 2021



CALENDRIER DES FORMATIONS

Nous ne pourrions malheureusement pas accueillir de MOF ce semestre

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

DATE	COURS	LOCAL	DATE	COURS	LOCAL
11-01-21	Les terrines	Poly démo	10-02-21	Parages et ficelages	Poly démo
12-01-21	Rentabiliser les morceaux	Poly démo	22-02-21	Plats cuisinés printemps - été	Poly démo
18-01-21	Buffet traiteur	Poly démo	24-02-21	Les fleurs et plantes comestibles	Poly démo
19-01-21	Le venaison du vignoble	Poly démo	01-03-21	Barbecue Low and Slow	Poly démo
25-01-21	Les gelées	Poly démo	02-03-21	L'agneau	Poly démo
26-01-21	Les farces	Poly démo	08-03-21	Nouvelles gammes d'entrées froides pour l'été	Poly démo
27-01-21	Les algues et les racines	Poly démo	21-04-21	Préparations bouchères Méditerranéennes	Poly démo
01-02-21	Cuisine sous vide	Poly démo	22-04-21	L'art du Bbq	Poly démo
01-02-21	Découpe de la volaille	Charcuterie	03-05-21	Valoriser le 1/2 porc	Charcuterie
02-02-21	Affutage et effilages des couteaux	Poly démo	21-05-21	Organisation d'une dégustation dans les magasins	Charcuterie
03-02-21	Que mange-t-on ce soir ?	Poly démo	07-06-21	Cuiseur à foin	Poly démo
08-02-21	Tourtes et pâtés en croûte	Poly démo	08-06-21	Grillades à la plancha	Poly démo
09-02-21	Proposer des produits attrayants pour la grande distribution	Charcuterie	09-06-21	Marinades du soleil dans vos préparations	Poly démo

FORMATIONS ORGANISÉES AU CTA DE LIBRAMONT

DATE	COURS
28-01-21	Grillade à la plancha
27-05-21	Les fleurs et plantes comestibles
10-06-21	Organisation d'un dégustation dans les magasins



COMMENT BÉNÉFICIER DE NOS FORMATIONS ?

Que vous soyez indépendant ou ouvrier, **toutes nos formations sont gratuites** et vous pouvez participer à autant de thèmes que vous le souhaitez.

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



Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique

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 !