



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



LE CENTRE DE COMPÉTENCE
 DES MÉTIERS DE BOUCHE

COMMENT BÉNÉFICIER DE NOS FORMATIONS ?



Retrouvez-nous sur Facebook
Epicuris Asbl

FORMATIONS COURTES DE PERFECTIONNEMENT TECHNIQUE

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



Epicuris

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

Mons Expo

Avenue Thomas Edison, 2
 7000 MONS, Belgique

BOUCHERIE

CHARCUTERIE



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 !

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@icalibrant.be

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

SEPTEMBRE - DÉCEMBRE 2020



Fédération Nationale
 des Bouchers, Charcutiers
 et Traiteurs de Belgique



www.enmieux.be



L'UNION EUROPÉENNE ET LA WALLONIE
 INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR





INFORMATIONS UTILES

Formations destinées aux **Bouchers-Charcutiers** et/ou à leur personnel.

Le port de la **tenue professionnelle** est **obligatoire**.

Les matières premières, le support écrit ainsi qu'un **repas** sont compris dans la journée.

Merci de prévoir **vos boissons**

Le port du masque est **obligatoire toute la journée !**

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.

Contactez Samantha Abibo au 085/27.88.67
ou samantha.abibo@formation-epicuris.be

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



CALENDRIER DES FORMATIONS

Toutes les formations ont lieu de 9h à 17h. Les démonstrations et workshop ont lieu à des horaires différents

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

A VILLERS-LE-BOUILLET CHEZ EPICURIS

Dates	Thèmes	Horaires	Dates	Thèmes	Horaires
14-09-20	Salaisons sèches	9h-17h	21-10-20	Valoriser le gibier chassé	9h-17h
15-09-20	Le comptoir traiteur, poisson de A à Z (déguisée)	9h-17h	10-11-20	Les charcuteries	9h-17h
16-09-20	Le sens de coupe- Recherche de la qualité	9h-17h	16-11-20	Incontournable et indémodable boudin	9h-17h
21-09-20	Les sandwichs nouvelles tendances	9h-17h	17-11-20	Aromatiser les produits	9h-17h
21-09-20	Coquillages et crustacés	9h-17h	17-11-20	Les brunchs	9h-17h
22-09-20	Les plats traiteurs	9h-17h	23-11-20	Recettes avec Frigo choc	9h-17h
28-09-20	Les hures et le travail en gelée	9h-17h	24-11-20	Les sauces pour viandes	9h-17h
12-10-20	Alimentation à texture modifiée	9h-17h	07-12-20	Le veau : créativité et rentabilité	9h-17h
12-10-20	Valorisez le demi porc	9h-17h	08-12-20	Les produits locaux	9h-17h
13-10-20	Gastrovac et compagnie	9h-17h	09-12-20	Les viandes méconnues	9h-17h
13-10-20	Cuisine du monde	9h-17h			
14-10-20	Réalisez votre jambon maison	9h-17h			
19-10-20	Cordons bleus, nuggets, etc	9h-17h			
20-10-20	Terrines mousses et pâtés	9h-17h			
20-10-20	Démonstration MOF Arnaud Nicolas « La charcuterie cuisinée » <i>La terrine de thon rouge de méditerranée et aubergines, Houmous et pistou de coriandre. - La terrine de canard à l'orange - La terrine de jarret de cochon/foie gras, - Choux vert et truffes noires - La quenelle de brochet sauce Homardine - La tourte de cochon/foie gras et cèpes</i>				

A LIBRAMONT AU CTA

Dates	Thème	Horaires
22-09-20	Les sandwichs nouvelles tendances	9h-17h
19-10-20	Cuisine du monde	9h-17h

