

Coût des formations

Ces formations sont prises en charge par l'IFP.



La participation est **GRATUITE** pour les travailleurs de la Commission Paritaire 118 et pour tout patron boulanger accompagné d'un travailleur (CP 118).

Pour tout autre cas, une indemnité de **100€** sera demandée (Possibilité de recevoir une facture sur demande).

Renseignements utiles !

Ces cycles de perfectionnement sont destinés **aux Boulangers ou à leur personnel**.

Le nombre d'inscription sera limité à **12 personnes** par cycle pour permettre à chacun **une participation active**.

La tenue professionnelle est **obligatoire**.

Les droits d'inscription comprennent le support écrit et les matières premières.

Plus d'informations

Pour tout renseignement complémentaire sur l'organisation de ces formations, contactez-nous :

085/27.88.60

info@formation-epicuris.be

Conditions d'inscription

- Envoi du bulletin d'inscription joint.
- Paiement par virement avant le début du cours.
- Pour toute inscription, le montant de la participation est dû.
- Seules les inscriptions annulées par écrit (Fax : 085/27.88.69) au minimum 15 jours ouvrables avant le début de la formation seront remboursées avec une retenue pour frais administratifs.
- Les organisateurs se réservent le droit d'apporter au présent programme toute modification qui s'avérerait nécessaire ou d'annuler une formation si le nombre d'inscrits est insuffisant ou pour toute autre raison. Dans ce cas, les droits d'inscription déjà payés seront remboursés.
- Seules les modalités et les conditions d'inscription d'Epicuris sont d'application. Les conditions générales ou particulières de la personne qui inscrit ou qui s'inscrit ne sont pas d'application. En cas de litige, seuls les tribunaux de Huy et Liège sont compétents.
- Les participants doivent se présenter au cours en tenue de travail, dans le respect des normes HACCP. Toute personne dérogeant à cette règle se verra refuser l'accès aux ateliers.
- Protection de la vie privée : les données ne seront utilisées que par Epicuris asbl, l'IFP et par les organismes subsidiaires.



Accès et coordonnées

Toutes les formations ont lieu à Villers-le-Bouillet.

Epicuris

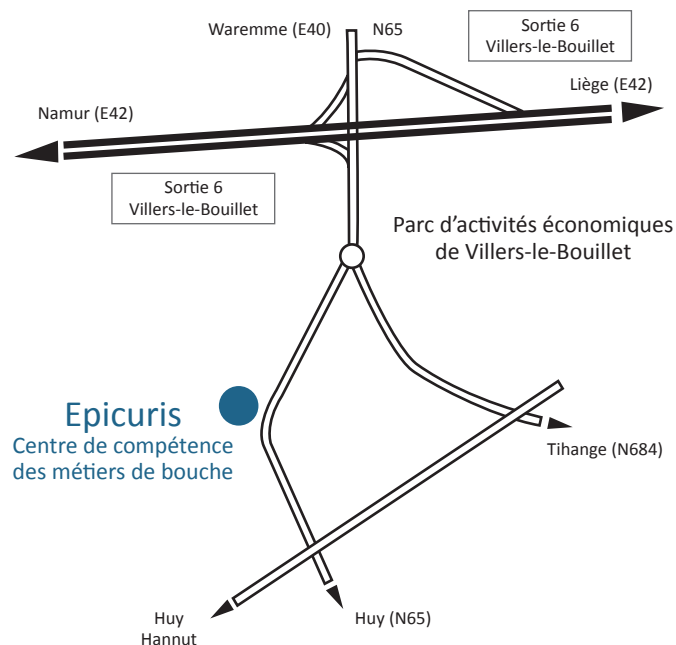
Parc d'activités économiques
Rue de Waremmes, 101
4530 Villers-le-Bouillet

Tél : 085/27.88.60

Fax : 085/27.88.69

E-mail : info@formation-epicuris.be

Site : www.formation-epicuris.be



LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE



IFP
Le conseiller formation
de l'industrie alimentaire

Programme de formations pour le secteur de la Boulangerie - Pâtisserie, Chocolaterie et Glaceries

Janvier - juin 2012



Avec la participation exceptionnelle de **Pascal Molines**, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier en 2000.



L'UNION EUROPÉENNE ET LA WALLONIE
INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR.



Fédération Francophone de la
Boulangerie - Pâtisserie
Glaceries - Chocolaterie

Boulangerie - Pâtisserie - Chocolaterie - Glacerie

Inscription

Guide d'autocontrôle boulangerie

Programme : Peur d'un contrôle de l'AFSCA ? En 2 jours, notre formateur patron Boulanger, vous donnera trucs et astuces pour appliquer le guide autocontrôle dans votre entreprise !

Dates : Les lundis 27 février et 05 mars de 14h à 17h.

Les lundis 25 juin et 02 juillet de 14h à 17h.

Glaces, sorbets et entremets glacés

Programme : La technologie des glaces et sorbets, les entremets glacés, les biscuits, les crèmes glacées, glace aux oeufs, sorbets, parfaits. Vous découvrirez une gamme de montages originaux, de très belles finitions et vous pourrez tout savoir sur l'art de la glace et des sorbets...

Dates : Les mercredis 29 février, 27 juin et 04 juillet de 10h à 18h.

Macarons

Programme : Vous aurez l'occasion de revisiter ce produit tendance avec des parfums classiques (chocolat, citron, pistache...) mais aussi très originaux (huile d'olive, cannelle...)

Dates : Les mercredis 21 mars et 28 mars de 13h à 17h.

Chocolat « Spécial Pâques » 2012

Programme : Les présentations de Pâques, les pièces commerciales et humoristiques à base d'oeufs, de demi-sphères... Les oeufs décorés, encore des nouveautés pour développer votre gamme de sujets en chocolat pour Pâques.

Dates : Les mercredis 7 mars et 14 mars de 13h à 17h.

La pâtisserie by « Pierre Hermé »

Programme : Nos meilleurs artisans pâtissiers vous emmèneront au cœur de l'univers d'un des plus grands Pâtissiers de tous les temps.

Dates : Les mercredis 18 avril et 25 avril de 13h à 17h.

Les whoopies et cupcakes décors

Programme : Ces petits gâteaux ultra sympathiques qui débarquent tous droit des USA en feront craquer plus d'un... Vous apprendrez à les confectionner et à les décorer pour le plaisir des yeux et du goût.

Dates : Les mercredis 16 mai et 23 mai de 13h à 17h.

Petits gâteaux d'été

Programme : Découvrez comment mettre à l'honneur les fruits de saison à travers gâteaux, tartes et verrines...

Dates : Les mercredis 30 mai et 06 juin de 13h à 17h.

Les grands classiques revisités

Programme : Redécouvrez les recettes qui ont fait le renom de la pâtisserie en les revisitant de manière très tendance.

Dates : Les mercredis 13 juin et 20 juin de 13h à 17h.

Tartes et entremets

Programme : Venez découvrir les dernières créations de nos formateurs ! Une toute nouvelle gamme d'entremets avec encore de nouvelles alliances de parfums, de goûts et de décors très tendance !

Dates : Les mercredis 02 mai et 09 mai de 13h à 17h.

Les petits gâteaux de Pascal Molines



Source : marcdelage.unblog.fr

Formateur : Pascal Molines a obtenu le titre de **Champion du Monde en Pâtisserie** en 1999. L'année suivante, il obtient le sacre de **Meilleur Ouvrier de France en pâtisserie**. Outre la gestion de son entreprise « Pâtisserie Chocolaterie Pascal Molines », fondée en 2002, Pascal Molines transmet son savoir en tant que consultant dans le monde entier.

Programme : Ce Pâtissier de renommée internationale partagera quelques-unes de ses recettes de petits gâteaux tels que le "Pomme-Cassis", le "Chocolat Feuilletine" ou encore la fameuse "Subtilité", ce gâteau qui lui a permis de remporter le titre de Champion du Monde.

Date : Le mardi 24 avril de 11h à 17h (Lunch et pauses café inclus).

Formulaire d'inscription à faxer au **085/27.88.69** ou à renvoyer à Epicuris, Centre de compétence des métiers de bouche, rue de Waremme 101, 4530 Villers-le-Bouillet.

1 formulaire d'inscription par personne !

Coordonnées de l'entreprise

Nom :

Rue et n° :

Code postal et commune :

Téléphone :

Fax :

E-mail :

Nom du patron :

N° ONSS du site :

N° de TVA ou N° unique :

Coordonnées du participant

Nom et prénom :

E-mail :

Sexe : F M Nationalité :

Code postal domicile :

GSM :

N° Rég. National ou date de naissance¹ :

Statut : Ouvrier boulanger (CP118) Patron boulanger

Employé vente Apprenti

Si autre précisez :

Niveau d'étude² (diplôme ou équivalent) :

Cette formation a-t-elle lieu en dehors des heures de travail ? oui non

Si oui, ces heures sont-elles payées ou récupérées ? oui non

Guide d'autocontrôle boulangerie Les whoopies et cupcakes décors

Date(s) :

Glaces, sorbets et entremets glacés Petits gâteaux d'été

Date(s) :

Macarons Les grands classiques revisités

Date(s) :

Chocolat « Spécial Pâques » 2012 Tartes et entremets

Date(s) :

La pâtisserie by « Pierre Hermé » Petits gâteaux de Pascal Molines

Date(s) :

Je ne remplis pas les conditions pour suivre ces formations gratuitement, je verse donc la somme de **100 euros** par formation sur le compte :

BE63 1279 0005 8908 en y communiquant mon **nom et prénom**.

Je souhaite recevoir une facture : à mon nom au nom de l'entreprise

Je déclare avoir pris connaissance des conditions d'inscription (voir au dos).

Date :

Signature :

¹ Ce numéro est celui qui commence par votre date d'anniversaire (sous forme «AA/MM/JJ») suivi de 5 chiffres.

² PRI = Primaires, CESI = Enseignement secondaire inférieur, CESS = Enseignement secondaire supérieur, ESTC = Enseignement supérieur de type court, ESTL = Enseignement de type long, UNIV = universitaire.