

## Coût des formations

Ces formations sont prises en charge par l'IFP.



La participation est **GRATUITE** pour les travailleurs des Commissions Paritaires 118/119 et pour tout patron boucher accompagné d'un ouvrier (CP 118/119).

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

## Renseignements utiles !

Ces cycles de perfectionnement sont destinés **aux Bouchers 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 écrits 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

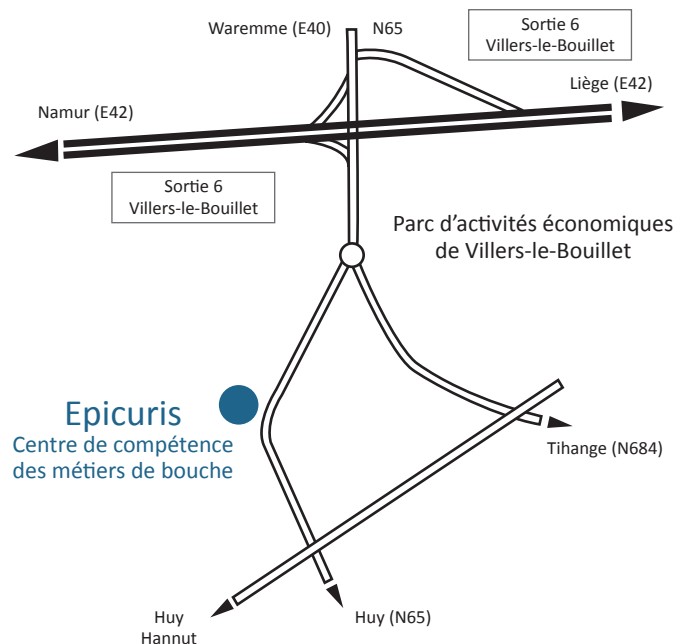
Parc d'activités économiques  
Rue de Waremmes, 101  
4530 Villers-le-Bouillet

Tél : 085/27.88.60

Fax : 085/27.88.69

E-mail : info@formation-epicuris.be

Site : www.formation-epicuris.be



Certifié  
**Qfor**  
LE CENTRE DE COMPÉTENCE  
DES MÉTIERS DE BOUCHE

**Epicuris**  
Le conseiller formation  
de l'industrie alimentaire

**IFP**  
Le conseiller formation  
de l'industrie alimentaire

## Programme de formations pour le secteur de la Boucherie - Charcuterie

janvier - juin 2012

Avec la participation exceptionnelle  
de **François Mulette**, Meilleur Ouvrier  
de France en Boucherie en 2000.

FEDER - FSE  
UNION EUROPÉENNE  
Wallonie  
L'UNION EUROPÉENNE ET LA WALLONIE  
INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR.

Fédération Nationale des Bouchers,  
Charcutiers et Traiteurs de Belgique

# BOUCHERIE - CHARCUTERIE

## Guide d'autocontrôle boucherie

**Programme :** Peur d'un contrôle de l'AFSCA ? En 6 jours, notre formateur patron Boucher, vous donnera trucs et astuces pour appliquer le guide autocontrôle dans votre entreprise !

**Dates :** Les lundis 13 février, 27 février, 5 mars, 12 mars, 19 mars et 26 mars de 19h-22h.

## L'étalage ou l'art d'attirer le client !

**Programme :** La mise en valeur des produits dans la vitrine ou comment attirer le client dans votre magasin. Quelques trucs et astuces concrets pour augmenter vos ventes.

**Dates :** Les mardis 28 février et 6 mars de 13h à 17h ou de 18h à 22h.

## Plats préparés sains et savoureux : un plus pour vos clients !

**Programme :** Vos clients sont pressés, débordés ? Proposez-leur une gamme de plats préparés sains et savoureux qui leur garantiront une alimentation saine et savoureuse qu'il suffit de réchauffer.

**Dates :** Les mardis 20 mars et 27 mars de 13h à 17h ou de 18h à 22h.

## Les salaisons

**Programme :** Envie de vous démarquer de vos concurrents ? Réalisez vous-même vos salaisons et autres produits de fines charcuteries à moindre coût !

**Dates :** Les mardis 10 avril, 17 avril et 24 avril de 13h à 17h ou de 18h à 22h.

## Les allergènes : Que vous impose la législation ?

**Programme :** De manière simple et concrète, découvrez ce que vous devrez expliquer à vos clients en matière de risques possibles d'allergie.

**Date :** Le mardi 21 mai de 14h à 17h.

## Préparations bouchères mixtes gourmandes

**Programme :** Venez découvrir les dernières créations de nos formateurs ! Une toute nouvelle gamme de préparations très tendance et surtout gourmandes !

**Dates :** Les mardis 15 mai et 22 mai de 13h à 17h ou de 18h à 22h.

## Préparations pour barbecue



**Formateur :** Installé à La Roche-sur-Foron (France) depuis 25 ans, **François Mulette** a obtenu le sacre de **Meilleur Ouvrier de France** en Boucherie en 2000. Outre la gestion de son entreprise familiale, Monsieur Mulette transmet son savoir en tant que formateur à l'Ecole Nationale Supérieure des Métiers de Viandes (ENSMV) de Paris et en tant que consultant dans le monde entier.

**Programme :** La saison des barbecues est de retour. Pour vous y préparer, ce grand Boucher-Charcutier viendra vous transmettre ses idées innovantes et originales.

**Date :** Le mardi 6 mars de 15h à 21h (Lunch et pauses café inclus).

# INSCRIPTION

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 privées du participant**

Nom et prénom : .....

Adresse privée : .....

Localité : ..... Code postal : .....

Tél. fixe / GSM : .....

E-mail : .....

Né(e) le : .....

N° de registre national : .....

Dernier diplôme obtenu<sup>1</sup> : .....

Nationalité : .....

Sexe :  F  M

Expérience professionnelle : ..... ans

Statut :  Ouvrier boucher  Patron boucher

Employé vente  Apprenti

Si autre précisez : .....

**Coordonnées de l'entreprise**

Nom : .....

Adresse : .....

.....

Téléphone : .....

E-mail : .....

Secteur d'activité : .....

N° de TVA ou N° unique : .....

Nombre de personnes dans l'entreprise : .....

**Je m'inscris à la (aux) formations(s) suivante(s) :**

Guide d'autocontrôle boucherie  Préparations bouchères

L'étalage ou l'art d'attirer le client ! Date(s) et heure : .....

Plats préparés sains et savoureux Date(s) et heure : .....

Les salaisons Date(s) et heure : .....

Les allergènes  Préparations pour barbecue

.....

.....

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 **mon 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 verso).

Date : ..... Signature : .....

<sup>1</sup> PRI = Primaires, CESI = Enseignement secondaire inférieur, CESS = Enseignement secondaire supérieur, ESTC = Enseignement supérieur de type court, ESTL = Enseignement de type long, UNIV = universitaire.