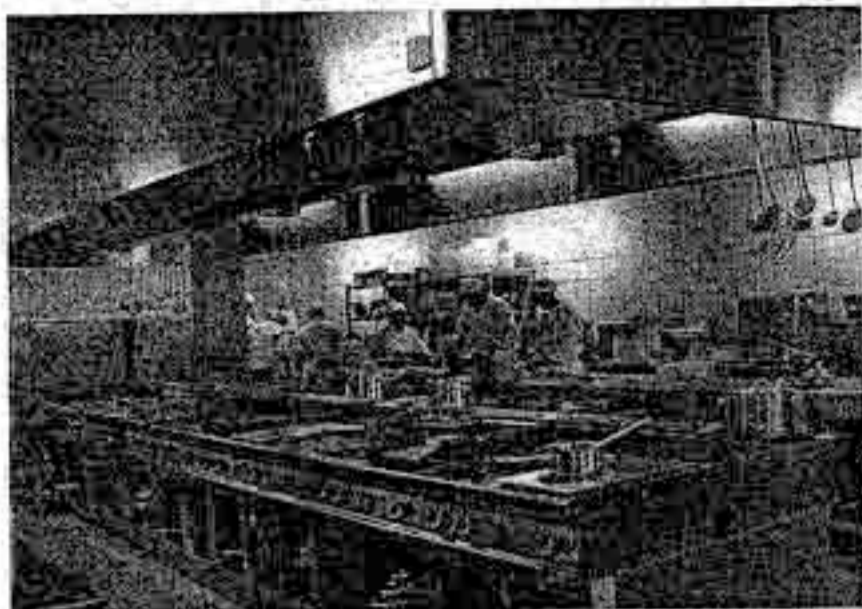


## Les ateliers culinaires d'Epicuris



Un équipement professionnel au service de la formation

**VILLERS-LE-BOUILLET** - Gourmets ou gourmands, les ateliers culinaires d'Epicuris vous séduiront. Ouverts à toutes et à tous, ces ateliers savoureux animés par des spécialistes vous permettront d'acquérir des connaissances professionnelles en cuisine et d'épater vos amis lors de votre prochaine soirée.

Les centres de compétence, créés en Région wallonne, représentent un nouveau concept dans le domaine de la formation. Conçus selon une approche ouverte et multifonctionnelle, ces centres « nouvelle génération » sont des lieux de formation modernes mais aussi des espaces dédiés à la connaissance, au savoir-faire et surtout au génie innovant.

Depuis 2005, le centre de compétence « Epicuris » situé à Villers-le-Bouillet propose une offre de formation spécifique pour le secteur des métiers de bouche : HORECA, boucherie-charcuterie, boulangerie-pâtisserie, chocolaterie et glacierie.

Ces formations s'adressent aux apprentis, aux futurs chefs d'entreprise, aux demandeurs d'emploi, aux enseignants, aux étudiants et aux travailleurs.

En tant que centre de compétence, Epicuris a dans ses missions celle de la sensibilisation et de l'information. C'est pourquoi en 2010, Epicuris ouvre ses portes aux particuliers lors d'ateliers culinaires organisés en soirée.

Selon Noémie Henry, conseillère principale, « l'objectif est de permettre à Monsieur et Madame tout le monde d'acquérir des gestes professionnels liés à des thématiques particulières ». Encadrés par des professionnels, spécialistes dans leur domaine, les participants s'initieront à ces métiers dans les infrastructures modernes du centre de compétence. Chaque atelier sera abordé en trois séances d'une journée.

Les thèmes choisis pour ces ateliers sont en lien avec les pratiques à la mode dans le secteur des métiers de bouche. Ainsi, en avril-mai, l'atelier « les des-

serts sur assiette » vous propose d'apprendre à créer des desserts uniques et modernes.

À la même période, Marie Ravet vous invite à réaliser un agencement végétal « moderne tendance » avec les matériaux et les fleurs qui en soutiennent la symbolique lors de son atelier intitulé : « Une belle table : tout un art ! ».

En mai, Geneviève Mabin vous initiera au Speed cooking où comment manger équilibré en utilisant des produits de saison dans une cuisine rapide mais savoureuse. Enfin, en juin, Dominique Delvaux vous séduira avec « le chocolat dans tous ses états » et Ying-Ying Pan vous emmènera « à la découverte de la cuisine asiatique ».

Pour toute information, vous pouvez contacter Noémie Henry, conseillère principale, Epicuris, Rue de Waremme, 101 à 4530, Villers-le-Bouillet. Tel: 065/27.88.61 ; [www.formation-epicuris.be](http://www.formation-epicuris.be).

cedu

