

## Comment s'inscrire ?

- **Formations en collaboration avec Forcar asbl**  
inscription via Forcar asbl par téléphone au 02/256.71.90
- **Formations en collaboration avec l'IFC**  
Inscription via le site internet [www.ifc.cfwb.be](http://www.ifc.cfwb.be)  
ou par téléphone au 081/83.03.10
- **Formations en collaboration avec Formation PME Liège-Huy-Waremme**  
Inscription via le Centre de Compétence Epicuris par téléphone au 085/27.88.60
- **Formations en collaboration avec la FCC**  
Inscription via la FCC par téléphone au 02/413.20.38
- **Formations en collaboration avec le CAF**  
Inscription via le CAF par téléphone au 085/27.13.60

## Frais divers...

Les formations sont entièrement **GRATUITES**, qu'il s'agisse des formations pour **enseignants** ou **étudiants**.

Les **frais de déplacement** et/ou d'hébergement sont **remboursés** à un tarif forfaitaire par le **Gouvernement wallon**.

## Nouveau !

**Formez vous-même vos élèves sur notre matériel !**

Bénéficiez gratuitement de notre équipement moderne en donnant cours à vos étudiants sur les thèmes suivants :

- La cuisson sous-vide
- Le fumage des salaisons
- L'utilisation du four rotatif en boulangerie
- La technique de la pousse contrôlée en boulangerie
- Le travail au laminoir



## Accès et coordonnées

D'un accès facile, le Centre de compétence se situe à la sortie de l'autoroute E42. Une ligne de bus (49) dessert le Centre depuis la gare de Huy.

### Epicuris

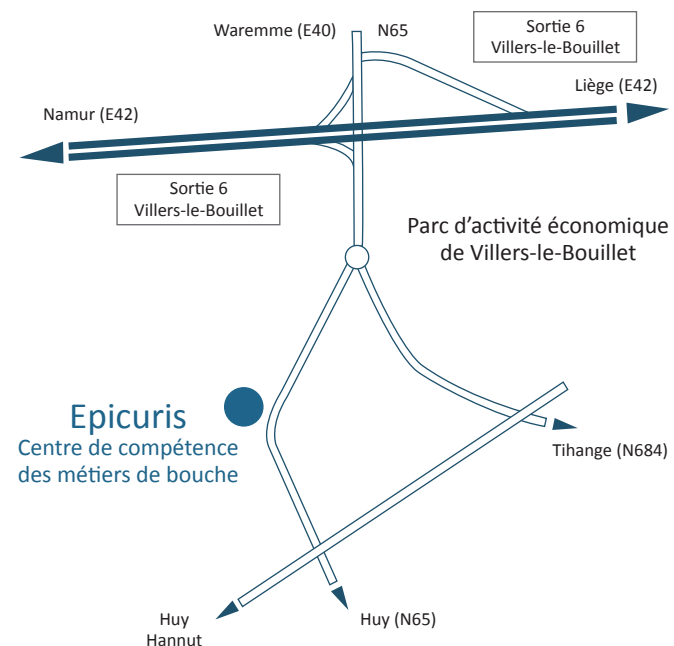
Parc d'activité économique  
Rue de Waremme, 101  
4530 Villers-le-Bouillet

Tél : 085/27.88.60

Fax : 085/27.88.69

E-mail : [info@formation-epicuris.be](mailto:info@formation-epicuris.be)

Site : <http://www.formation-epicuris.be>



LE CENTRE DE COMPÉTENCE  
DES MÉTIERS DE BOUCHE

EPICURIS

## Formations courtes de perfectionnement technique pour l'enseignement

Année scolaire 2011 - 2012



Plan Marshall  
2.vert  
[www.wallonie.be](http://www.wallonie.be)



Avec le soutien du Fonds social européen  
L'UE et les autorités publiques investissent dans votre avenir

## Les conditions d'accès

### Aux formations pour enseignants

Etre :

- enseignant de l'enseignement :
  - secondaire ordinaire technique et professionnel
  - spécialisé
  - de promotion sociale
- chargé de cours ou enseignant de l'enseignement supérieur non universitaire
- formateur à l'Institut wallon de Formation en Alternance et des Indépendants et petites et moyennes entreprises (IFAPME)
- formateur de l'AWIPH

### Aux formations pour étudiants

Etre élève :

- de l'enseignement qualifiant du 3ème degré (en ce compris le spécialisé de forme 4)
- de promotion sociale
- de l'enseignement supérieur non universitaire

**Toutes ces formations sont organisées à Villers-le-Bouillet**



Attention, Le port d'une tenue professionnelle complète (veste, calot et chaussures de sécurité) est **obligatoire** dans les ateliers. Lors des formations, munissez-vous de votre tenue personnelle impeccable. Si vous n'en possédez pas, une tenue jetable vous sera vendue au prix de **2€** (calot, veste et surchaussures).

## Les formations pour enseignants

### Formations en collaboration avec Forcar asbl

Horaire : 8h45 à 16h30

Intitulés des formations	Dates en 2011	Dates en 2012	Formateur
L'approche diététique dans la cuisine de collectivité		26 et 27/01	Rosine TANS
Les desserts et cafés flambés (les desserts de salle)		03/02	Pierre FAYT
Le design floral en salle		16 et 17/02	Marie-Pierre RAVET
La cuisine DETOX	24/10		Marie-Pierre RAVET
Le métier du chef de cuisine de collectivité *	7/11		Philippe GASPARD

\* 1/2 journée de théorie - rôle - compétence professionnelle, et 1/2 journée de visite d'entreprise.

### Formations en collaboration avec l'IFC

Horaire : 8h45 à 16h30

- L'éducation au goût
- Les petits fours sucrés - salés
- Nouvelles pralines, entre Ardennes et Caraïbes
- La cuisine actuelle ou l'art de mettre en valeur les produits
- Les vins espagnols

En fonction du lieu de l'implantation scolaire, toutes ces formations sont organisées aux dates suivantes :

Public cible	Dates en 2011		Dates en 2012	
Liège			23 et 24/01	30 et 31/01 06 et 07/02
Brabant wallon et Namur				05 et 06/03 19 et 20/03
Hainaut	14 et 15/11	28 et 29/11	16 et 17/01	12 et 13/03
Bruxelles	21 et 22/11			13 et 14/02 26 et 27/03
Luxembourg			27 et 28/02	

### Formations en collaboration avec Formation PME Liège-Huy-Waremme

Intitulés des formations	Dates en 2011		Dates en 2012	
Les AOC méconnues de France	14/11	de 14h à 18h		
Les fromages en association avec des vins blancs			30/01	de 14h à 18h
Le Portugal, un grand pays viticole...			27/02	de 14h à 18h
Le chocolat et les vins...			16/04	de 14h à 18h
Découvrir les vins autrichiens			07/05	de 14h à 18h
A la découverte des vins belge			11/06	de 14h à 18h
Organisation de banquets	15 et 22/11	de 15h à 18h		
La cuisine des mousseux aux champagnes	06/12	de 13h30 à 17h30		
A la (re)découverte des fromages			16 et 17/01	de 15h à 18h
Zakouskis, tapas et antipastis			24/01 et 07/02	de 15h à 18h
Poissons tous bons...			22 et 29/05	de 15h à 18h
Délicieusement glacés	28/11 et 05/12	de 13h30 à 17h30		
Festival de glaces salées			23 et 24/04	de 13h30 à 17h30
Le chocolat : initiation et techniques de base	07/11	de 15h à 18h		
Décorations et supports en chocolat			20/02 et 05/03	de 13h30 à 17h30
Ganaches, mousses et desserts au chocolat			14 et 21/05	de 13h30 à 17h30

## Les formations pour étudiants

### Formations en collaboration avec la FCC

Intitulés des formations	Date en 2011	Dates en 2012
Pâtisserie moléculaire	07 / 11	
Desserts et cafés flambés		17 / 02
Poissons, coquillages et crustacés		23 / 03
Macarons		16 / 04
Décoration florale de table		07 / 05

Horaire : 8h45 à 16h30

### Formations en collaboration avec le CAF

Intitulés des formations	Dates en 2012
La cuisine moléculaire	24 / 01
La cuisine moléculaire	10 / 02

Horaire : 8h45 à 16h30



Nous vous proposons également des formations « sur mesure » pour vous-même, vos collègues ou vos élèves.

- Sensibilisation aux bonnes pratiques d'hygiène pour l'HORECA
- L'alimentation des jeunes
- Education au goût
- Le néerlandais à l'usage des hôteliers
- ★ Le service du café
- ★ Les émulsions chaudes et froides
- ★ Les antipastis
- ★ Les carpaccios
- ★ Les plats de brasserie
- ★ La cuisine créole
  - La cuisine asiatique
  - La cuisine sud-américaine
- Tapas en folie
- La cuisson sous vide
- La gastronomie moléculaire
- La cuisine santé
- L'alimentation durable
- ★ Le travail du foie gras
- ★ Les charcuteries de tradition
- ★ La vente en produits de boucherie
- ★ Techniques de préparation des viandes crues et hachées
  - Les verrines et les zakouskis
  - Le fumage des poissons et des viandes
  - Les terrines, mousses et pâtés
- ★ Les vins chiliens
- ★ Les vins espagnols
  - La découpe décorative de légumes
- ★ La décoration florale de table
  - Les cocktails
  - L'accord vin et fromage
  - Les vinifications traditionnelles
  - Les vinifications spéciales
  - Les arômes du vin
  - La conservation et le vieillissement du vin
- ★ Tartes et entremets
- ★ Les pièces montées
- ★ Les cupcakes
- ★ Le « 4 heures » à emporter
- ★ Les petits pains de restaurant
- ★ Les desserts espagnols
- ★ Variations autour de la vanille
  - Variations autour de l'amande
  - Déclinaisons glacées
- Pâtisserie moléculaire
- Festival de tartes
- Les macarons
- Le pain
- La création d'un charriot de desserts

★ Nouveau thème

... Et tout autre thème selon vos besoins et envies