

Avantages des cours en ligne :

- **Un accroissement de vos connaissances** : par un accès facilité à des ressources, vous développez des connaissances.
- **Une flexibilité et une autonomie** : vous apprenez à votre rythme et vous avancez dans le cours à votre guise.
- **Un gain de temps et de coût** : vous ne devez plus vous déplacer sur le lieu de formation.
- **Une liberté** : vous pouvez vous former à tout moment et à partir de n'importe quel ordinateur bénéficiant d'une connexion Internet.
- **Une individualisation de l'apprentissage** : vous adaptez votre parcours de formation en fonction de vos besoins individuels et vous disposez d'un suivi personnalisé de votre progression dans le cours.

Les pré requis

Il faut être au minimum familiarisé à la navigation sur le web (rechercher sur Internet...) et à la messagerie électronique (envoyer et recevoir des e-mails...).

Aucun niveau technique n'est nécessaire car les outils sont faciles d'utilisation et clairs. Il est cependant utile de disposer d'une adresse e-mail afin que nous puissions vous envoyer votre nom d'utilisateur et votre mot de passe pour vous connecter sur la plateforme.



Illustration du cours allécorse pratique d'hygiène en Boulangerie-Pâtisserie



Accès et coordonnées

Epicuris asbl

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

Direction : Paul Balancier

Conseillère principale : Noémie Henry

Secrétariat : Dominique Gailliet

Tél : 085/27.88.60

Fax : 085/27.88.69

E-mail : info@formation-epicuris.be

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

Accès des cours en ligne

Pour recevoir votre nom d'utilisateur et votre mot de passe pour accéder à un cours, vous devez effectuer la demande via notre personne de contact, madame Dominique Gailliet, par téléphone au 085/27.88.60 ou par e-mail à dominique.gailliet@formation-epicuris.be

Ces formations sont entièrement gratuites et ouvertes à tout public.

La durée de validité de vos droits d'accès est limitée dans le temps. Celle-ci est renouvelable sur simple demande.

En collaboration avec :



LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE

EPICURIS

La formation à distance,

un mode d'apprentissage souple et innovant,
des outils pédagogiques ludiques et interactifs.



Avec Epicuris, suivez des cours en ligne !



Fonds social européen



Wallonie

Avec le soutien du Fonds social européen
CSE et les autorités publiques investissent dans votre avenir

Notre catalogue de formations à distance sur les bonnes pratiques d'hygiène...

en Boucherie - Charcuterie

• Objectif général :

Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) en Boucherie - Charcuterie est un outil de **sensibilisation aux bonnes pratiques d'hygiène et à la sécurité alimentaire**, dans le secteur de la **boucherie** et de la **charcuterie**.

• Contenu :

Cette formation est **basée sur le guide d'autocontrôle** en boucherie, diffusé par la Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique.

Elle est structurée en **3 chapitres** traitant de la législation en matière d'hygiène en fonction des différents locaux d'une boucherie :

- Chapitre 1 : le magasin
- Chapitre 2 : les ateliers et les chambres froides
- Chapitre 3 : les autres locaux

• Estimation de la durée : 5 heures

A venir...

Initiation à la cuisine moléculaire

Croisement entre l'art culinaire et les sciences.

Réalisez de véritables mets basés sur la **compréhension des phénomènes physiques et chimiques** y intervenant, et ce, à l'aide de **contenus théoriques**, diverses activités, défis et surtout des **vidéos** !



en Boulangerie - Pâtisserie

• Objectif général :

Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) en Boulangerie - Pâtisserie est un outil de **sensibilisation aux bonnes pratiques d'hygiène et à la sécurité alimentaire**, dans le secteur de la **boulangerie** et de la **pâtisserie**.

• Contenu :

Cette formation est **basée sur le guide d'autocontrôle** en boulangerie - pâtisserie.

Elle est structurée en **8 chapitres**. Chaque chapitre se centre sur une thématique relative à l'hygiène et la sécurité des produits alimentaires en boulangerie-pâtisserie :

- Chapitre 1 : le développement microbien
- Chapitre 2 : la réception des matières premières
- Chapitre 3 : le stockage
- Chapitre 4 : la production et la transformation
- Chapitre 5 : la vente
- Chapitre 6 : le transport
- Chapitre 7 : l'hygiène du personnel
- Chapitre 8 : l'hygiène des locaux (le nettoyage et la désinfection, la lutte contre les nuisibles, la gestion des déchets)

• Estimation de la durée : 5 heures

dans la chaîne alimentaire

• Objectif général :

eFood est un outil de sensibilisation à l'**hygiène et à la sécurité sanitaire des aliments**, qui aborde la responsabilité de **tous les acteurs de la chaîne alimentaire**, du producteur au consommateur.

• Contenu :

Cette formation est structurée en **6 chapitres** portant chacun sur un acteur de la chaîne alimentaire :

- Introduction
- Chapitre 1 : le consommateur
- Chapitre 2 : le producteur
- Chapitre 3 : le transformateur
- Chapitre 4 : le logisticien
- Chapitre 5 : le restaurateur
- Chapitre 6 : le distributeur

• Estimation de la durée : 5 heures



Vous souhaitez tester eFood ?

Rendez-vous sur notre site internet

www.formation-epicuris.be, rubrique « Formations à distance ».

