

Formations en collaboration avec Forcar asbl

Intitulés des formations	Dates
Gestion d'une carte en cuisine	09 et 10/11/2016
Gestion d'une carte en salle	23 et 24/11/2016
Les desserts en restauration	08/12/2016
Préparer les maîtres de stages à l'organisation des stages	15/12/2016
Le menu de collectivité	11 et 12/01/2017
Les allergènes dans le secteur de la Boulangerie-Pâtisserie	25/01/2017
Les accords bières et fromages belges	22 et 23/02/2017
Gérer la partie administrative d'un restaurant	15 et 16/03/2017
La dégustation de la bière : « La zythologie »	27/04/2017

Formations en collaboration avec l'IFC

- Le pain entre tradition et modernisme
- Le fumage des poissons et des viandes
- La cuisine sous vide et basse température
- Les fruits et légumes oubliés
- Les desserts et cafés flambés
- Les mignardises en série
- Accords vins et fromages
- Les alcools et digestifs
- Préparation bouchères mixtes (crués et hachées)

Les formations sont organisées aux dates suivantes en fonction du lieu de l'implantation scolaire :

Public cible	Dates
Luxembourg	14 et 15/11/2016
Liège 1	21 et 22/11/2016
Hainaut 1	28 et 29/11/2016
Namur	23 et 24/01/2017
Bruxelles 1	30 et 31/01/2017
Hainaut 2	06 et 07/02/2017
Brabant wallon	13 et 14/02/2017
Liège 2	20 et 21/02/2017
Hainaut 3	13 et 14/03/2017
Bruxelles 2	20 et 21/03/2017

Formations en collaboration avec le CAF

Intitulé de la formation	Date
La cuisine et la chimie des plantes sauvages dans nos assiettes	20/04/2017

Formations en collaboration avec la FCC

Intitulés des formations	Dates
Réalisation d'un menu 3 étoiles	03 et 05/10/2016
Les gâteaux cachés : technique et originalité	17 et 18/11/2016
Les vinifications traditionnelles et spéciales	19 et 20/01/2017
La cuisine saine et savoureuse	16 et 17/02/2017
La zythologie	16 et 17/03/2017
Les tartes et tartelettes : perfectionnement	18 et 20/04/2017

Retrouvez le descriptif complet des formations sur notre site www.formation-epicuris.be

Accès et coordonnées

D'un accès facile, le Centre de compétence se situe à la sortie 6 de l'autoroute E42. Une ligne de bus (149) dessert le Centre depuis la gare de Huy.

Epicuris
Centre de compétence des métiers de bouche

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

Tél : 085/27.88.67
Fax : 085/27.88.69

samantha.abibo@formation-epicuris.be
www.formation-epicuris.be



PLUS HAUT
ET PLUS PROCHE
L'UNION EUROPÉENNE ET LA WALLONIE INVESTISSENT
DANS VOTRE AVENIR



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 sur-chaussures).

LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE

EPICURIS

Formations courtes de perfectionnement technique

Enseignants - Etudiants 2016 - 2017



Formations pour enseignants

Comment s'inscrire ?

Pour toute inscription, contactez directement l'opérateur de formation adéquat :

Forcar asbl

Inscription via le site internet www.efee.be
ou par téléphone au 065/37.72.91

IFC

Inscription via le site internet www.ifc.cfwb.be
ou par téléphone au 081/83.03.10

CAF

Inscription via le site internet www.lecaf.be
ou par téléphone au 085/27.13.60

FCC

Inscription via le site internet www.profor.be
ou par téléphone au 02/413.20.38



Formations pour étudiants

Nos formations pour étudiants sont destinées aux élèves :

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

Comment planifier une formation ?

Contactez-nous par téléphone (085/27.88.67) ou par e-mail (samantha.abibo@formation-epicuris.be) en nous communiquant le/les **thème(s) choisi(s)** ainsi que les **dates** ou les **jours** de la semaine qui vous conviennent, et nous planifierons cela ensemble !

Pour une question d'organisation, les groupes doivent se composer de **minimum 8 participants, et maximum 15.**

Quel que soit le nombre de formations choisies sur l'année, celles-ci sont entièrement **sans frais pour l'école.**

Selon le moyen de transport, **les frais de déplacement sont remboursés**, soit intégralement, soit à un tarif forfaitaire.

N'hésitez pas à nous commander des formations selon vos besoins et envies !

BOULANGERIE

- Le guide autocontrôle en Boulangerie
- Le pain sous toutes ses formes
- Les petits pains de restaurant
- Les petits pains de fête
- Les pains spéciaux et briochés
- Les pains aromatiques
- Les pains d'épices
- 1001 baguettes
- Pain party et pain surprise
- Les couques et viennoiseries
- Les quiches, tourtes et tartes salées
- Les pâtes classiques et pâtes au beurre
- Les bagels
- La boulangerie et les allergies
- Spécial levain

PÂTISSERIE

- Les macarons sucrés/salés
- Les confiseries
- Le chariot de desserts
- Le festival de tartes
- Les whoopies et cupcakes
- Les desserts sur assiette
- Les quatre heures à emporter
- La pâtisserie by Pierre Hermé
- La pâtisserie by Jean-Michel Perruchon
- Les grands classiques de la pâtisserie
- Les grands classiques de la pâtisserie revisités
- La gaufre sous toutes ses formes
- Les secrets de la Foire
- Les feuilletages
- Les mignardises
- Les moelleux, fondants et coulants
- Les crèmes
- Le travail du décor
- Les tartes nouvelles et tartelettes
- Les desserts exotiques
- Les croquebouches et pièces montées
- Entremets individuels "brillants et colorés"
- Les desserts de restaurant
- Les desserts de collectivité
- Les meringues et le massepain
- Les gâteaux d'anniversaire
- Les biscuits de Saint-Nicolas
- Les cakes en pâte à sucre
- Les galettes des rois
- Les bûches de fin d'année
- La pomme en vedette
- La poire en vedette
- Variations autour des fruits rouges
- Variations autour des fruits verts
- Variations autour des agrumes
- Variations autour de la vanille
- Variations autour du caramel
- Le travail du sucre
- Boîte à biscuits
- Les éclairs de 1001 façons



- Les gâteaux cachés
- Les gâteaux magiques
- Les bavarois
- Les crumbles
- Les clafoutis

CHOCOLATERIE

- Les moulages creux
- Les pralines et truffes
- Le décor en chocolat pour gâteaux
- Les ganaches au chocolat en Pâtisserie et Chocolaterie
- Les œufs en chocolat
- Les sujets de Pâques
- Les sujets de Saint-Nicolas

GLACERIE

- Les gâteaux glacés
- Les petits gâteaux glacés d'été
- Les petits gâteaux glacés au chocolat
- Les bûches glacées
- Les glaces et sorbets
- Les trous normands
- Déclinaisons glacées

BOUCHERIE

- Le guide d'autocontrôle en Boucherie
- Vente en produits de boucherie
- Dressage de comptoir de boucherie
- Le travail des abats
- Le service à la clientèle
- La découpe des volailles
- La découpe du porc
- La découpe du quart de bœuf
- Les viandes : parage et ficelage
- Le travail du gibier
- Plateau de barbecue
- Les produits de boucherie et les allergies



CHARCUTERIE

- Les préparations à base de viandes crues et hachées
- Terrines, mousses et pâtés
- Les terrines
- Les mousses
- Les pâtés
- Les tourtes et pâtés en croûte
- Le travail du foie gras
- Le fumage des poissons et des viandes
- Tranchage, portionnage et emballage de produits
- Les marinades
- Les saucisses et boudins
- Les farces
- Préparations à base de foie
- Charcuteries de tradition
- Préparations à réchauffer
- Les charcuteries à base de volaille

CUISINE

- La sensibilisation à l'hygiène en Horeca
- L'atelier du goût
- Les épices et aromates
- Les techniques de découpe des légumes
- La découpe décorative des fruits et légumes
- Les smoothies, milk-shakes et boissons santé
- Petits fours sucrés/salés
- Verrines et zakouskis
- Les apéros à tartiner
- Les antipasti
- Les chips de fruits et légumes
- Les tapas
- La cuisine à la bière
- La cuisine au miel
- La cuisine au foie gras
- La cuisine aux algues
- La cuisine santé
- La cuisine anti-oxydante
- La cuisine sans gluten
- La cuisine durable
- La cuisine au thé
- La cuisine 100% vapeur
- La cuisine des agrumes
- La cuisine moderne du gibier
- La cuisine des insectes
- La cuisine du nord de l'Italie
- La cuisine du sud de l'Italie
- La cuisine alsacienne
- La cuisine créole
- La cuisine chinoise
- La cuisine thaïlandaise
- La cuisine au siphon
- La cuisine moléculaire
- La cuisine sous vide et basse température
- L'alimentation des jeunes
- Déclinaisons autour de la tomate
- Déclinaisons autour de la courge
- Déclinaisons autour de la carotte
- Variations autour du pesto
- Le chou dans tous ses états
- Les champignons des bois
- Les légumes racines
- Les fruits et légumes oubliés
- Les légumineuses
- Les coquillages et crustacés
- Les huîtres chaudes et froides
- Les poissons et leurs accompagnements
- Les recettes de la côte
- Les pâtes fraîches
- Les pâtes farcies
- Les pizzas
- Les risottos
- Les sauces pour pâtes
- Les sauces pour viandes
- Les émulsions chaudes et froides
- Les tartares et carpaccios
- Les carpaccios sucrés/salés
- Les gaspachos
- Les potages asiatiques
- Les consommés, potages et veloutés sublimés
- Les bisques et soupes de poissons



- Festival de papillotes
- Les plats de brasserie
- Les soufflés, mousses et purées
- Les plats mijotés
- Les laqués et les snackés
- Les mille-feuilles
- Les sushis
- Les dimsum
- Les associations alimentaires surprenantes
- Les hamburgers revisités
- Les classiques de la cuisine revisités
- Walking dinner
- sublimer le dressage sur assiette
- SOS restes du frigo
- Les œufs au menu
- Les recettes autour du fromage

SALLE

- L'accueil et la communication non verbale
- L'organisation de réception
- Le dressage des tables
- La décoration florale de table
- Les fruits et légumes dans la décoration de table
- Le service en salle
- Le service au bar
- Le service du café ou des bières
- Les accords bières/fromages
- Les cocktails (avec ou sans alcool)
- Les alcools et digestifs
- La cuisine en salle
- Les découpes en salle
- Les flambages en salle
- Les desserts et cafés flambés



ŒNOLOGIE

- Le vin et l'œnologie : burlesque ?
- Initiation à la dégustation des vins
- Le vin en 8 leçons, au choix :
 - 1. Les matières premières
 - 2. Le climat, les hommes et le terroir
 - 3. Le principe de l'Appellation Contrôlée
 - 4. Les vinifications traditionnelles
 - 5. Les vinifications spéciales
 - 6. Les principes fermentaires
 - 7. Les arômes des vins
 - 8. La conservation et le vieillissement du vin
- La viticulture en BD : les étapes majeures
- L'œnologie en BD : élaborer un vin en s'amusant
- Jouons au maître de chais : assembler les vins et créer une cuvée
- Les 10 grands vins du monde
- Les vins belges, italiens, chiliens, espagnols ou roumains
- Vins et Région : La Bourgogne
- Vins et Région : Le Beaujolais
- Vins et Région : La Champagne
- Les champagnes et vins mousseux
- Les accords vins/fromages ou accords vins/mets

