

Formations en collaboration avec Forcar asbl

Inscription par téléphone au 02/256.70.92 ou via le site internet : <http://enseignement.catholique.be/cecafof/formations.html>

Intitulés des formations	Dates
Découpes et flambages en salle	18 et 19/10/2018
Apprendre à manier le Pacojet / Thermomix	21 et 22/10/2018
Les gaufres et lacquemants sous toutes leurs formes	22/10/2018
Brassage de la bière	15 et 16/11/2018
Barista	07/02/2019
Les poissons, coquillages et crustacés	20 et 21/02/2019
Le travail du sucre	25/02/2019
Fumage des poissons et des viandes et salaisons traditionnelles	18 et 19/03/2019
Cuisson par le froid	26/03/2019
Les confiseries	04/04/2019
Les viandes maturées	08 et 09/04/2019

Formations en collaboration avec l'IFC

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

- Chocolat sucré/salé : formation pratique de perfectionnement
- La cuisson par le froid : découverte
- Les sucrés salés autrement : formation pratique de perfectionnement
- Les recettes créatives, simples et à faible coût
- Barista : l'art de la maîtrise du service du café
- Les préparations à base de viandes crues et hachées

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

Implantations scolaires	Dates
Luxembourg	19 et 20/11/2018
Liège 1	26 et 27/11/2018
Namur	21 et 22/01/2019
Brabant Wallon	28 et 29/01/2019
Hainaut 1	04 et 05/02/2019
Liège 2	18 et 19/02/2019
Hainaut 2	18 et 19/03/2019
Bruxelles 2	25 et 26/03/2019
Hainaut 3	01 et 02/04/2019

Contact et inscription

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
Samantha Abibo
Parc d'activités économiques
Rue de Waremme, 101
4530 Villers-le-Bouillet

Tél : 085/27.88.67
Fax : 085/27.88.69

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



LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE

Formations courtes de perfectionnement technique

Année scolaire 2018 - 2019



Enseignement



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€ (veste, calot et sur-chaussures).



L'UNION EUROPÉENNE ET LA WALLONIE
INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR



Formations pour enseignants

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

Formation en collaboration avec le CAF

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

Intitulé de la formation	Date
La cuisine basse température et sous vide	30/11/2018

Formations en collaboration avec la FCC

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

Intitulés des formations	Dates
Les cocktails tendances	15/10/2018
La cuisine sans gluten	15 et 16/11/2018
Bonbons et pièces artistiques en chocolat	18 et 19/02/2019
Fruits déguisés, caramélisés et confits	11 et 12 /03/2019
Pains spéciaux et briochés	27 et 28/03/2019
Les farces	07 et 08 /05/2019



Les 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.

Il est possible d'organiser des formations en décentralisé dans votre établissement scolaire (sous certaines conditions). N'hésitez pas à nous en parler.



BOULANGERIE / PÂTISSERIE

- 1001 baguettes
- Accro au caramel
- Atelier tout chocolat
- Boîte à biscuits
- Brownies comme à New-York
- Confection de guimauves et pâtes de fruits
- Cougnou, brioche et pain d'épice
- Créativité pâtissière (comment alléger une recette...)
- Crèmes et mousses
- Desserts allégés
- Desserts antillais
- La boulangerie et les allergies
- La gaufre sous toutes ses formes
- Le chariot de desserts
- Le pain sous toutes ses formes
- Le sucré/salé autrement
- Le travail du sucre
- Les bavarois
- Les biscuits de Noël
- Les biscuits de Saint-Nicolas
- Les bûches de fin d'année
- Les bûches gourmandes à toutes saisons
- Les cakes en pâte à sucre
- Les charlottes de A à Z
- Les cheesecakes
- Les churros, croustillons et pommes gourmandes
- Les confiseries
- Les cookies
- Les couques et viennoiseries
- Les crêpes et pancakes
- Les crumbles
- Les desserts de restaurant
- Les desserts exotiques
- Les desserts sur assiette
- Les éclairs de 1001 façons
- Les farines – les connaître et les utiliser
- Les fruits déguisés, caramélisés, confits...
- Les grands classiques de la pâtisserie
- Les grands classiques de la pâtisserie revisités
- Les macarons sucrés/salés
- Les mélo-cakes sucrés/salés
- Les meringues et le massepain
- Les mignardises
- Les moelleux, fondants et coulants
- Les nougats
- Les pains spéciaux et briochés
- Les pâtes classiques et pâtes au beurre
- Les pâtisseries orientales
- Les petits pains de fêtes
- Les petits pains de restaurant
- Les quiches, tourtes et tartes salées
- Les tartes nouvelles et tartelettes
- Les tiramisus
- Made in London
- Pâtes à tartes originales (à base de quinoa...)
- Pop cakes
- Spécial levain
- Spécialités nord-américaines

- Tartes sucrées et salées
- Tout sur le feuilletage inversé, rapide...
- Variations autour de la vanille
- Variations autour des fruits rouges
- Variations autour du caramel

CHOCOLATERIE

- Le chocolat épice
- Le chocolat sucré-salé
- Le décor en chocolat pour gâteaux
- Les moulages creux
- Les mousses – seules ou accompagnées
- Les œufs et sujets de Pâques en chocolat
- Les pralines et truffes
- Les pralines tendances et pralines glacées

GLACERIE

- Les bûches glacées
- Les gâteaux glacés
- Les glaces et sorbets
- Les glaces sucrées/salées
- Les granitas
- Les petits gâteaux glacés d'été
- Les secrets de la glace artisanale
- Les sorbets sucrés/salés

BOUCHERIE / CHARCUTERIE

- Charcuteries de tradition
- Cochonaille
- Cordons bleus, nuggets...
- La conservation
- La découpe des volailles
- La découpe du porc
- La découpe du quart de bœuf
- Le fumage des poissons et des viandes
- Le travail des abats
- Le travail du foie gras
- Le travail du gibier
- Les boulettes
- Les farces
- Les préparations à base de viandes crues et hachées
- Les produits de boucherie et les allergies
- Les saucisses et boudins
- Les tourtes et pâtés en croûte
- Les viandes : parage et ficelage
- Préparations à base de foie
- Réalisez votre jambon maison
- Reconnaissance des morceaux de viande – le bœuf
- Reconnaissance des morceaux de viande – le porc
- Tapas, finger-food et dips
- Terrines, mousses et pâtés
- Les viandes maturées

CUISINE

- Atelier autour des gelées
- Bon brunch !
- Comment limiter le gaspillage alimentaire
- Cuisine végane
- Des assiettes pleines de peps
- Emulsions végétales
- Family food
- Festival de papillotes
- L'atelier du goût
- La cuisine « trompe l'œil »
- La cuisine 100% vapeur
- La cuisine actuelle ou l'art de mettre en valeur le produit
- La cuisine au foie gras
- La cuisine au siphon
- La cuisine chinoise
- La cuisine du Mexique
- La cuisine durable
- La cuisine flamande
- La cuisine italienne
- La cuisine méconnue
- La cuisine moderne du gibier
- La cuisine sans gluten
- La cuisine sous vide et basse température
- La cuisine thaïlandaise
- La cuisson par le froid
- La découpe décorative des fruits et légumes
- La gastronomie vietnamienne
- La sensibilisation à l'hygiène en Horeca
- Le riz dans tous ses états
- Les allergènes en cuisine
- Les antipasti
- Les champignons des bois
- Les choux dans tous leurs états
- Les classiques de la cuisine revisités
- Les consommés, potages et veloutés sublimés
- Les coquillages et crustacés
- Les dim sum
- Les émulsions chaudes et froides
- Les entrées chics et faciles
- Les garnitures (mariage des saveurs)
- Les hamburgers revisités
- Les huîtres chaudes et froides
- Les laqués et les snackés
- Les légumes oubliés
- Les mille-feuilles
- Les œufs au menu
- Les paëllas
- Les pâtes farcies
- Les plats de brasserie
- Les plats mijotés
- Les plats uniques
- Les poissons et leurs accompagnements
- Les pommes-de-terre dans tous leurs états
- Les recettes créatives, simples et à faible coût
- Les recettes vitaminées
- Les salades composées
- Les smoothies, milk-shakes et boissons santé
- Les soufflés, mousses et purées
- Les sushis
- Les tapas
- Les tartares et carpaccios

- Menu « manger avec les mains »
- Pains perdus revisités
- Pâtes et risottis made in Italie
- Petits fours sucrés/salés
- Plein d'idées pour un bon déjeuner
- Plus de fibres, plus d'énergie
- (Re)voir les bases en cuisine
- Sublimer le dressage sur assiette
- Tartines et paninis gourmands
- Un buffet qui fait l'effet
- Verrines et zakouskis

SALLE

- Barman d'un soir
- Garçon de salle : dressage de table et techniques de service
- Initiation à la dégustation des thés
- L'accueil et la communication non verbale
- La cuisine en salle
- La décoration florale de table
- Le service au bar
- Le service du café ou des bières
- Les accords bières/fromages
- Les alcools et digestifs
- Les cocktails (avec ou sans alcool)
- Les découpes en salle
- Les desserts et cafés flambés
- Les flambages en salle
- Les grandes familles de thés
- Les tisanes et les thés – différenciations

ENOLOGIE

- Premiers pas dans la vigne
- Construire et commercialiser sa carte des vins
- Initiation à la dégustation des vins
- Jouons au maître de chais : assembler les vins et créer une cuvée
- La viticulture en BD : les étapes majeures
- Les 10 grands vins du monde
- Les accords vins/fromages
- Les accords vins/mets
- Les champagnes et vins mousseux
- Les vins belges, italiens, chiliens, espagnols ou roumains
- L'œnologie en BD : élaborer un vin en s'amusant
- Tout sur les cépages
- Vins et Région : La Bourgogne
- Vins et Région : La Champagne
- Vins et Région : Le Beaujolais

N'hésitez pas à nous contacter pour organiser des formations selon vos besoins et envies !