

## Le calendrier des formations

### Formations organisées à Villers-le-Bouillet :

Toutes les formations ont lieu de 9h à 17h.

| Dates          | Thèmes   |
|----------------|--|
| 17 sept.       | Les techniques de cuisson et de conservation sous vide     |
| 18 sept.       | Le travail des abats                                       |
| 19 sept.       | Organisation d'une dégustation dans votre magasin          |
| 24 sept.       | Les grillades à la plancha                                 |
| 24 sept.       | Le poisson de A à Z  |
| 25 sept.       | Terrines, mousses et pâtés                                 |
| 25 sept.       | Les additifs, texturants, liants... alimentaires           |
| 8 oct.         | Oh la vache !  |
| 9 oct.         | Préparations de salades et assortiments maison             |
| 10 oct.        | Les hures et le travail en gelée                           |
| 15 oct.        | Chasse à plumes  |
| 16 oct.        | Saumures et marinades                                      |
| 16 oct.        | Les pâtes fraîches   |
| 19 nov.        | Fumages des poissons et des viandes                        |
| 20 nov.        | Le travail du foie gras                                    |
| <b>21 nov.</b> | <b>Démonstration Didier MASSOT</b>                         |
| 10 déc.        | Viandes en croûte  |
| 10 déc.        | Cuisine sous vide et basse température : désossage à chaud |
| 11 déc.        | Les morceaux de viandes méconnus                           |
| 12 déc.        | Plateaux de fêtes  |

### Formations organisées à Libramont :

Toutes les formations ont lieu de 9h à 17h.

| Dates    | Thèmes   |
|----------|--|
| 18 sept. | Les grillades à la plancha                             |
| 23 oct.  | Les techniques de cuisson et de conservation sous vide |

### Formations organisées à Mons :

Toutes les formations ont lieu de 9h à 17h.

| Dates   | Thèmes   |
|---------|--|
| 5 oct.  | Les techniques de cuisson et de conservation sous vide |
| 12 oct. | Préparations de salades et assortiments maison         |
| 9 nov.  | Fumages des poissons et des viandes                    |

## Contact et inscription

Epicuris - Centre de compétence des métiers de bouche

Caroline Schroeder

Parc d'activités économiques

Rue de Waremme 101 - 4530 Villers-le-Bouillet

Tél : 0497/57.00.85 - 085/27.88.66

Fax : 085/27.88.69

caroline.schroeder@formation-epicuris.be

www.formation-epicuris.be

## Lieux des formations



Epicuris

Rue de Waremme, 101

4530 Villers-le-Bouillet

Tél : 0497/57.00.85 - 085/27.88.66

caroline.schroeder@formation-epicuris.be



CTA (Centre de Technologie Avancée)

Institut Centre Ardenne de Libramont

Avenue Herbofin, 39 - 6800 Libramont

Tél : 061/23.05.42

cta@icalibrant.be



Centre IFAPME Mons

Avenue du Tir, 79a - 7000 Mons

Tél : 065/35.60.00

mbc@ifapme.be



LE CENTRE DE COMPÉTENCE  
DES MÉTIERS DE BOUCHE

## Formations courtes de perfectionnement technique

Septembre - Décembre 2018



# Boucherie



L'UNION EUROPÉENNE ET LA WALLONIE  
INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR



Fédération Nationale  
des Bouchers, Charcutiers  
et Traiteurs de Belgique

# Démonstration

## « Le veau dans tous ses états... »

Par **Didier MASSOT**

**Meilleur Ouvrier de France Boucherie  
et Champion du monde de la Boucherie**

**Le 21 novembre 2018  
de 9h à 17h**



Source : <https://www.facebook.com/didier.massot.5>

Didier Massot était boucher il y a quelques années. En 2003, il reprend l'entreprise familiale dans laquelle il a fait son apprentissage. Après plusieurs années de concours et de préparation, il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France puis crée, en 2008, le 1er site artisanal de vente de viandes en ligne.

En 2012, il cède son entreprise pour poursuivre différents

challenges professionnels. Et puis un jour, il décide de participer au World Butcher's Challenge. Il réunit autour de lui des Meilleurs Ouvriers de France, des Champions d'Europe de jeunes bouchers, des meilleurs apprentis de France... et remporte le prix de Champion du monde de la Boucherie avec son équipe.

« Au-delà de la compétition, il s'agit aussi de promouvoir notre métier, nos savoir-faire à travers le monde. Mais aussi apporter un nouveau souffle à la boucherie française, la moderniser, la rajeunir, susciter des vocations dans un métier qui manque de bras. »

## Comment bénéficier de nos formations ?

Que vous soyez indépendant ou ouvrier, toutes nos formations sont gratuites et vous pouvez participer à autant de thèmes que vous le souhaitez.

## Informations utiles

Ces cycles de perfectionnement sont destinés aux Bouchers-Charcutiers et/ou à leur personnel. Pour permettre à chacun une participation active, le nombre d'inscriptions sera limité à 12 personnes par cycle. Le port de la tenue professionnelle est obligatoire. La participation à la formation comprend les matières premières, le support écrit ainsi qu'un repas.

## Nos formations sur mesure

Cette offre de formations n'est pas adaptée à vos besoins ?

Vous souhaitez approfondir un sujet ou vous préférez l'organiser au sein de votre entreprise ?

**Contactez-nous !**

## Vos compétences professionnelles ont de la valeur !

Epicuris est également un centre de Validation des compétences agréé pour les métiers de découpeur- désosseur et préparateur-vendeur en produits de boucherie.

Vous ne possédez pas de diplôme, et vous souhaitez faire reconnaître vos compétences dans le secteur de la Boucherie par un Titre reconnu par les 3 gouvernements belges ? Venez passer une épreuve de validation des compétences !

Contactez Dominique Gailliet au 085/60.58.00 ou [dominique.gailliet@formation-epicuris.be](mailto:dominique.gailliet@formation-epicuris.be)

Plus d'infos sur la validation des compétence sur [www.cvdc.be](http://www.cvdc.be)

