



 Retrouvez-nous sur Facebook
Epicuris Asbl



LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE

Contact et inscription

Epicuris
Centre de compétence
des métiers de bouche
Parc d'activités économiques
Rue de Waremme 101
4530 Villers-le-Bouillet

Samantha Abibo
samantha.abibo@formation-epicuris.be
Tél : 085/27.88.67
Fax : 085/27.88.69
www.formation-epicuris.be

Formations en collaboration avec l'IFC

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

- Les macarons sucrés/salés : perfectionnement
- Les desserts aux fruits et au chocolat
- A la découverte de la cuisine thaïlandaise
- La bistronomie

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

Implantations scolaires	Dates
Luxembourg	18/11/2019
Liège 1	25/11/2019
Namur	20/01/2020
Brabant Wallon	27/01/2020
Hainaut 1	03/02/2020
Bruxelles 1	10/02/2020
Liège 2	17/02/2020
Hainaut 2	09/03/2020
Bruxelles 2	16/03/2020
Hainaut 3	23/03/2020



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).

Formations courtes de perfectionnement technique Enseignement

Année scolaire 2019 - 2020

Formations pour enseignants

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

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
Le chocolat dans tous ses états	10/10/2019
Les menus Wok Thaï	14/11/2019
Les flambages et desserts de salle	13/02/2020
La cuisine végan	12/03/2020
La décoration florale de table	21/04/2020
Variations autour de la fraise	14/05/2020

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
La cuisine orientale	21/11/2019
Les cocktails	16/01/2020
Variations autour de la vanille	17/01/2020
Quand la cuisine s'invite en salle	21/02/2020
Les mises en bouche de restaurant	19/03/2020
Le chocolat sucré/salé	23/04/2020



Les formations pour étudiants

Nos formations pour étudiants sont destinées aux élèves :

- De l'enseignement qualifiant à partir de la 4^e année (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 contacter pour organiser des formations selon vos besoins et envies !

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

Les thèmes

CHOCOLATERIE

- Le chocolat épicé
- 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 petits gâteaux glacés d'été
- Les secrets de la glace artisanale
- Les sorbets sucrés/salés

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
- 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 travail du sucre
- Les bavares
- 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 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/de restaurant
- Les quiches, tourtes et tartes salées
- Les tartes nouvelles et tartelettes
- Les tiramisus
- Pâtes à tartes originales (à base de quinoa...)
- 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

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 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 végétane
- Des assiettes pleines de peps
- Family food
- Festival de papillotes
- 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 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
- Les allergènes en cuisine
- Les antipasti
- Les champignons des bois
- Les choux dans tous leurs états
- Les classiques de la cuisine revisités
- Les doc. et outils d'autocontrôle, de traçabilité, d'étiquetage
- ★ Les outils de contrôle informatisés et non informatisés
- ★ Les principes du dévelop. durable/responsabilité citoyenne
- ★ Les règles de sécurité alim. exigées par les guides sectoriels
- ★ Les allergènes et les régimes
- ★ La réglementation environnementale concernant le tri sélectif
- ★ L'harmonie des couleurs et des goûts
- ★ Les sauces froides (émulsion stable) la mayonnaise et dérivées
- ★ Les sauces froides (émulsion instable) la vinaigrette et dérivées
- ★ Les sauces chaudes (de bases) : les fonds (blanc, brun, de volaille), sauce tomate ;
- ★ Les sauces chaudes (sauces mères) : fonds + liaison (roux, maïzena, autres formes d'amidons, béchamel, velouté de veau, de volaille)
- ★ Les modes de liaison par les algues
- ★ Les principes diététiques : repas équilibrés au sens de la pyramide alimentaire (notions)

SALLE

- Garçon de salle : dressage de table et techniques de service
- Initiation à la dégustation des thés/reconnaissance des thés
- L'accueil et la communication non verbale
- La cuisine en salle
- La décoration florale de table
- Le service au bar

ŒNOLOGIE

- 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, la Champagne ou le Beaujolais

