



INFORMATIONS UTILES

- Formations destinées aux **Bouchers-Charcutiers** et/ou à leur personnel.
- Le port de la **tenue professionnelle** est **obligatoire**.
- **Les matières premières et le support écrit** sont compris dans la journée.
- Le port du masque est **obligatoire toute la journée** !



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

Vos compétences professionnelles ont de la valeur !

Vous ne possédez pas de diplôme, et vous souhaitez faire reconnaître vos compétences par un Titre reconnu par les 3 gouvernements belges ? Venez passer une épreuve.

Plus d'infos sur la validation des compétences sur www.cvdv.be

ADRESSE DES FORMATIONS DÉCENTRALISÉES

CTA (Centre de Technologie Avancée)

Institut Centre ardenne de Libramont
Avenue Herbofin, 39 - 6800 Libramont

Notre nouvel espace

Avenue des Etats-Unis, 1 - 6041 Gosselies
Tél : 061/23.05.42 - cta@icalibrant.be



L'UNION EUROPÉENNE ET LA WALLONIE
INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR



Caroline Schroeder

Conseillère en entreprise

caroline.schroeder@formation-epicuris.be
Gsm 0497 57 00 85 - Fax : 085/57.88.69



Janvier - Juin 2022



LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE



Retrouvez-nous sur Facebook
Epicuris Asbl

BOUCHERIE - CHARCUTERIE

CALENDRIER DES FORMATIONS - DE 9H À 17H

En cas d'annulation, nous vous remercions de nous prévenir minimum 48h à l'avance.

DATE	COURS	LOCAL
26-01-22	Le comptoir traiteur, le poisson de A à Z	Gosselies
07-02-22	Les sauces végétales	Gosselies
08-02-22	Valoriser le 1/2 porc	Gosselies
09-02-22	Aspic et Gelées : Osez l'originalité	Gosselies
14-02-22	Le travail des abats	Gosselies
15-02-22	Préparations de salades et assortiments maison	Gosselies
16-02-22	Préparations originales de viandes crues coupées et tranchées	Gosselies
02-03-22	Préparation de salades et assortiments maison	CTA Libramont
07-03-22	Développer une gamme de produits végans	Gosselies
14-03-22	Les techniques de cuisson et de conservation sous vide	Gosselies
15-03-22	Mes 10 fabrications les plus rentables	Gosselies
16-03-22	La cuissons des viandes	Gosselies
22-03-22	Démonstration MOF MICKAEL CHABANON <i>« La volaille dans toute sa splendeur (entière, désossée, farcie,...) Ainsi que des préparations bouchères qui régaleront vos papilles !</i>	Gosselies
30-03-22	Les plats traiteurs	CTA Libramont
25-04-22	Les farcis	Gosselies
26-04-22	Les plats traiteur	Gosselies
03-05-22	Développer de la boucherie charcuterie avec du sel liquide	Gosselies
04-05-22	Les woks	CTA Libramont
10-05-22	Les pâtes fraîches fourrées à la viande	Gosselies
11-05-22	La viande de bœuf	Gosselies
16-05-22	Boucherie: préparations et transformations	Gosselies
18-05-22	Les woks	Gosselies
07-06-22	Charcuterie : les bases indispensables	Gosselies
08-06-22	Découpe de la volaille	Gosselies
13-06-22	Un petit tour à la campagne : buffet champêtre	Gosselies
14-06-22	Viandes méconnues, savoureuses et originales !	Gosselies

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 !

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.

Nos formations sont gratuites
grâce à l'intervention de nos partenaires



Fédération Nationale
des Bouchers, Charcutiers
et Traiteurs de Belgique

