



## 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 !**

## NOS PARTENAIRES POUR LES DÉMONSTRATIONS

Afin de vous proposer de nouveaux produits de qualité,  
notre offre comprend des démonstrations et workshop  
par nos partenaires du secteur.



## INFORMATIONS UTILES

- Formations destinées aux patrons, ouvriers ou indépendants  
**Boulangers, Pâtisseries, Chocolatiers, Glaciers, Confiseurs**  
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 !**

**Epicuris est également un centre  
de Validation des Compétences agréé  
pour les métiers de boulanger et pâtissier.**

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**

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



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**

**BOULANGERIE - PÂTISSERIE**



# CALENDRIER DES FORMATIONS

Les démonstrations et workshop ont lieu à des horaires différents  
En cas d'annulation, nous vous remercions de nous prévenir minimum 48h à l'avance.

DATE	HORAIRE	COURS
07-02-22	09h-17h	Les gâteaux d'anniversaire
08-02-22	09h-17h	Les desserts oubliés
09-02-22	09h-17h	La boulangerie Bio, une affaire qui marche !
14-02-22	09h-17h	Les accords insolites et mélanges de textures
15-02-22	09h-17h	Les gaufres de Liège (gaufres sucrées et salées)
16-02-22	09h-17h	Les entremets et gourmandises au chocolat
08-03-22	09h-17h	<b>Démonstration MOF HERMENIER</b>
14-03-22	13h-17h	<b>KOMPLET</b>
15-03-22	09h-17h	<b>FORICHER</b>
16-03-22	09h-17h	<b>FORICHER</b>
21-03-22	13h-17h	<b>MOULINS DE STATTE</b>
22-03-22	09h-17h	Les tartes comme à Tancremont
23-03-22	09h-17h	Les farines, les connaître et les utiliser
28-03-22	09h-17h	Gâteaux de Pâques

DATE	HORAIRE	COURS
25-04-22	09h-17h	Variations autour du caramel
26-04-22	13h-17h	<b>Dossche Mills</b>
27-04-22	09h-17h	L'art du chocolat
04-05-22	09h-17h	Les pains salés
10-05-22	09h-17h	Snacking du monde
11-05-22	09h-17h	Les différents modes de fermentation
17-05-22	09h-17h	Farandoles de mini desserts
18-05-22	09h-17h	Echanges, trucs astuces, techniques et procédés
19-05-22	09h-17h	Gâteaux de voyage gourmands
23-05-22	09h-17h	Les viennoiseries maison
23-05-22	09h-17h	<b>FORICHER</b>
24-05-22	09h-17h	<b>FORICHER</b>
24-05-22	09h-17h	Spécial Levain
31-05-22	09h-17h	<b>Démonstration Jean Pierre Gauthier</b>
07-06-22	09h-17h	Les macarons revisités
08-06-22	09h-17h	Le travail du sucre



## NOTEZ BIEN

Les formations et les démos ne se dérouleront plus à Villers-le-Bouillet mais bien à **GOSSELIES**

(Ancien site Caterpillar  
Av. des Etats-Unis 1, 6041 Gosselies)

et la **démo des Moulins de Statte**  
à Liège au **Marché couvert de Jupille**  
(Avenue J. Prévers, 27 à 4020 Jupille-sur-Meuse)



## THÈME MOF HERMENIER

GRIGNOTAGES SUCRÉS ET SALÉS  
POUR VENTES ADDITIONNELLES

### PROGRAMME

Finger cranberry noisette glaçage gianduja  
Barre énergétique  
Ficelle moelleuse au fromage  
Moelleux au chorizo  
Baguette feuilletée au gros sel de mer  
Baguette feuilletée au curry sésame

## COMMENT BÉNÉFICIER DE NOS FORMATIONS ?

Vous souhaitez venir en tant que :

- Patron seul en formation : 100€  
Patron seul en démonstration : gratuit
- Patron + employé de la commission 220  
ou ouvrier de la commission 118 : gratuit
- Patron + aidant = 100€ par participant
- Patron + aidant + ouvrier 118 ou employé 220 : gratuit
- Ouvrier 118 seul : gratuit
- Employé 220 seul : gratuit
- Apprenti (toujours dans le système scolaire / contrat d'alternance)  
en boulangerie pâtisserie seul : gratuit

L'offre de formation continue s'adresse  
prioritairement aux patrons et aux ouvriers  
de la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et glacerie.



## AUTOUR DE LA CONFISERIE

Avec Monsieur Jean Pierre Gauthier

Nous verrons ensemble les grands classiques  
**de la confiserie française**,  
Une gamme de produits optimisée pour la production,  
ainsi que les techniques pour assurer sa régularité.

Caramels mous, caramels mous aux fruits, nougats de Montélimar,  
nougats chocolat, bonbons gélifiés, pâtes de fruits,  
guimauves sans colorants, sans arômes et sans blancs d'œufs,...

