



## 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



## 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.



### L'ÉPHÉMÈRE

Avenue Georges Truffaut, 50  
4020 Jupille



### Nancy Orban

Conseillère en entreprise  
nancy.orban@formation-epicuris.be  
0497 / 57.00.85



EPICURIS

LE CENTRE DE COMPÉTENCE  
DES MÉTIERS DE BOUCHE



# Formation Boucherie Charcuterie

Septembre - Décembre 2022



Retrouvez-nous sur Facebook  
Epicuris Asbl



## CALENDRIER DES FORMATIONS DE 9H À 17H

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

Thème	Date
Techniques autour des volailles	19-09-22
Créations et productions pour des banquets	20-09-22
Cuisine du goût et du bien-être	21-09-22
Les plats traiteurs	28-09-22
<b>MOF Sébastien Coirier</b>	<b>03-10-22</b>
Cuisine du jardin	04-10-22
Terrines fraîcheurs	05-10-22
Produits charcutiers : entre tradition et innovation	10-10-22
La cuisine sous vide	11-10-22
Cuisine sous influences asiatiques	12-10-22
Les additifs	07-11-22
Bases, sauces et condiments	08-11-22
Pâtés de Noël traditionnels	09-11-22
Buffets cocktail : petites bouchées salées	14-11-22
Gibier dans le menu	15-11-22
Salaison	16-11-22
10 idées pour un brunch maison, la nouvelle tendance	21-11-22
L'agneau	30-11-22
Les tartares à base de viandes	06-12-22
Cuisine du marché	07-12-22
Cuisine traditionnelle et ré-évolution	12-12-22
Les différents types de saucisses	13-12-22
Les légumes et pâtes	14-12-22



### TECHNIQUES AUTOUR DES VOLAILLES

Découpe, préparation, cuisson et assaisonnement. Innovez dans vos recettes et préparations originales à base de volaille !

### CRÉATIONS ET PRODUCTIONS POUR DES BANQUETS

Réalisez différents plats et préparations destinés à être consommés en banquets par vos clients, des recettes simples et originales pour répondre à leurs demandes

### CUISINE DU GOÛT ET DU BIEN-ÊTRE

Venez apprendre à travailler les légumes suivant la saison, en respectant au maximum le produit et sa provenance

### LES PLATS TRAITEURS

Réalisez un assortiment de préparations traiteurs savoureux présentés sur plateau et destinés à la vente en magasin

## MOF SÉBASTIEN COIRIER

Venez découvrir les spécialités pour le barbecue et la plancha de Mr Sébastien Coirier, Meilleur ouvrier de France



- Côte de bœuf façon MOF
- Pique de poulet à l'asiatique
- Pique façon Orloff
- Pique aux saveurs espagnoles
- Rosette de cochons aux fines herbes
- Grillades à la sicilienne
- Kefta au chorizo
- Ribs à l'américaine

### CUISINE DU JARDIN

Venez découvrir des menus élaborés avec les récoltes de saison et des méthodes de cuissons du classique à nos jours (glaçage, sous-vide, fermentation)

### TERRINES FRAÎCHEURS

Venez découvrir différentes recettes de manière à donner un nouvel élan à votre gamme de terrines

### PRODUITS CHARCUTIERS : ENTRE TRADITION ET INNOVATION

Réalisez un assortiment de charcuteries traditionnelles et de nouvelles préparations innovantes

### LA CUISINE SOUS VIDE

Réalisez des recettes avec différentes catégories d'aliments en utilisant les techniques de cuisson sous vide

### CUISINE SOUS INFLUENCES ASIATIQUES

Découvrez différentes recettes avec des saveurs venues tout droit d'Asie

### LES ADDITIFS

Venez apprendre l'utilisation des additifs pour améliorer la texture, la couleur et la conservation des produits

### BASES, SAUCES ET CONDIMENTS

Venez découvrir les astuces pour faciliter la réalisation tout en conservant la saveur et l'aspect gourmand des préparations

### PÂTÉS DE NOËL TRADITIONNELS

Préparations de pâtés à base de différentes sortes de viandes, découverte d'épices, d'arômes et de légumes permettant la mise en valeur des pâtés pour les fêtes

### BUFFETS COCKTAIL : PETITES BOUCHÉES SALÉES

Déclinaison de recettes adaptées à différents contenants pour buffets : verrines variées, brochettes, petites bouchées, cuillères

### GIBIER DANS LE MENU

Le travail du gibier : du classique aux techniques de maintenant (gibiers à plumes en galantine, tartare, carpaccio de gibiers rouges, etc)

### SALAIION

Réalisez un assortiment de salaisons traditionnelles de notre région et en assurer la conservation dans la perspective de la vente en magasin

### 10 IDÉES POUR UN BRUNCH MAISON, LA NOUVELLE TENDANCE

Le fait maison permet également de renforcer la confiance de ses clients et de leur servir des plats meilleurs. Venez découvrir nos astuces !

### L'AGNEAU

Réaliser la découpe, le parage, la préparation et la cuisson de l'agneau

### LES TARTARES À BASE DE VIANDES

Venez découvrir les recettes savoureuses de tartares à base de viandes

### CUISINE DU MARCHÉ

Venez apprendre à décliner des menus à partir de produits locaux et de saison

### CUISINE TRADITIONNELLE ET RÉ-ÉVOLUTION

Réalisez des prestations culinaires créatives et innovantes à partir de plats traditionnels

### LES DIFFÉRENTS TYPES DE SAUCISSES

Venez apprendre à confectionner différents types de saucisses artisanales

### LES LÉGUMES ET PÂTES

Venez découvrir des recettes pour intégrer les légumes et pâtes de manière étonnantes et délicieuses !

