



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 CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE



Formation Boulangerie/ Pâtisserie

Septembre - Décembre 2022

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



Nancy Orban

Conseillère en entreprise

nancy.orban@formation-epicuris.be

Gsm 0497 57 00 85



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
La briocherie	19-09-22
Tea-time	20-09-22
MOF Thomas Mahou - 9h à 17h	20-09-22
Utilisation de fleurs en pâtisserie	21-09-22
Confiserie	26-09-22
Viennoiseries modernes	03-10-22
Quiches, tourtes et tartes salées	04-10-22
Pâtisserie de saison automne-hiver	10-10-22
Bubble cake	12-10-22
Pochage et finition des pâtisseries	17-10-22
DEMO KOMPLET	18-10-22
Douceur de fin d'année	
Mignardises	07-11-22
Farines brutes et blés anciens	08-11-22
DEMO FORICHER - 9h à 16h les 2 jours	08-11
Présentation des recettes et produits	et 09-11-22
Snacking automne-hiver	14-11-22
Bûche au chocolat spécial Noël	16-11-22
Variation autour du caramel	28-11-22
Pain party	06-12-22
Galette des rois	12-12-22



LA BRIOCHERIE

Redécouvrez les grands classiques de brioches traditionnelles

TEA-TIME

Confectionnez des douceurs typiquement anglaises pour le goûter (scone, muffin, victoria sponge, finger sandwich)

UTILISATION DE FLEURS EN PÂTISSERIE

Créer, façonner, modeler des fleurs comestibles pour la décoration des gâteaux, des desserts (pâte à sucre, pâte chocolat, pâte d'amande)

CONFISERIE

Réalisez une gamme de confiseries tant classiques que tendances (caramel, nougat, pâte de fruits, guimauve)

VIENNOISERIES MODERNES

Découvrez de nouvelles recettes tendance pour moderniser les viennoiseries traditionnelles (pâte colorée, insert chaud / froid)

QUICHES, TOURTES ET TARTES SALÉES

Réalisez les différentes sortes de pâtes adéquates pour chaque type de tarte et préparez des farces à base de viande, de poisson et/ou de légumes, agrémentées d'épices et d'aromates

PÂTISSERIE DE SAISON AUTOMNE-HIVER

Les ingrédients tels que la noisette, la pomme, la poire, le spéculoos, la cannelle seront mis à l'honneur. Ils serviront de base à de délicieux petits gâteaux individuels de saison !

BUBBLE CAKE : NOUVELLE TENDANCE 2022 !

Réalisez ces gâteaux bluffant pouvant être proposés pour tout événement (anniversaire, mariage, baby shower, naissance, ...)

POCHAGE ET FINITION DES PÂTISSERIES

Mise en valeur des gâteaux grâce à différentes techniques de dressage et de pochage

DEMO KOMPLET - DOUCEUR DE FIN D'ANNÉE

Venez découvrir notre méthode facile pour la réalisation de Panettone. Nous vous proposerons également nos solutions pour le pain d'épices ainsi qu'un délicieux pain de Noël.

MIGNARDISES

Réalisez un assortiment de mignardises sucrées/salées à proposer aussi bien pour l'apéritif que pour le dessert

FARINES BRUTES ET BLÉS ANCIENS

En collaboration avec notre fournisseur de farine, Moulins de Statte, vous réaliserez différentes sortes de pains suivant l'origine de la farine

DEMO FORICHER - PRÉSENTATION DES RECETTES ET PRODUITS

- Pain aux céréales bio
- Brioche de Noël
- Pains d'épices maison
- Stollen
- Pains gaults aux fruits rouges
- Tourtes de seigle à l'échalote

SNACKING AUTOMNE-HIVER

Découvrez plusieurs préparations de snack aussi bien chaudes que froides faites avec des légumes de saison (burger, sandwich, quiche)

BÛCHE AU CHOCOLAT SPÉCIAL NOËL

Produisez 3 bûches dont l'ingrédient principal est le chocolat et décorées pour les fêtes de fin d'années

VARIATION AUTOUR DU CAMEL

Créez des entremets individuels savoureux à base de caramel

PAIN PARTY

Réalisez une pièce artistique en pain sur différents thèmes (naissance, mariage, communion, ...)

GALETTE DES ROIS

Fabriquez un feuilletage (inversé, rapide, au chocolat) et réalisez différentes galettes des rois

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 en boulangerie pâtisserie seul : gratuit (toujours dans le système scolaire / contrat d'apprentissage)

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

LES ATELIERS SE DONNENT À

L'ÉPHÉMÈRE

Avenue Georges Truffaut, 50
4020 Jupille

DÉMONSTRATION BÛCHES DE NOËL



THOMAS MAHOU

Démonstration de 9h à 17h
le 20 septembre 2022

Venez découvrir les recettes de Thomas Mahou sur les bûches de Noël : craquante à la myrtille, façon Paris-Brest, façon Bounty et cara'tonka