



Epicuris ASBL

Liège Airport
Rue de l'Aéroport
Bâtiment 52, Box 3
4460 Grâce Hollogne
Tél : +32 472 / 92.17.00



*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).*

Nous pouvons organiser vos **formations** dans nos **EPICURIS ÉPHÉMÈRES** ou dans votre **ÉTABLISSEMENT SCOLAIRE.**

ENSEIGNEMENT

EPICURIS

LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE



Les élèves du **Primaire** et du **degré inférieur du secondaire** peuvent bénéficier de nos

DÉCOUVERTES MÉTIERS

ANNÉE SCOLAIRE 2022 - 2023

Formations courtes
de perfectionnement technique



Retrouvez-nous sur Facebook
Epicuris Asbl



L'UNION EUROPÉENNE ET LA WALLONIE
INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR

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 bavarois
- 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
- Cochonnaille
- Cordons bleus, nuggets...
- La conservation
- La découpe des volailles
- La découpe du porc
- La découpe du quart de boeuf
- 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 boeuf
- 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 végétale
- Des assiettes pleines de peps
- Family food
- Festival de papillotes
- La cuisine « trompe l'oeil »
- La cuisine 100% vapeur
- La cuisine actuelle ou l'art de mettre en valeur le produit
- La cuisine du 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 consommés, potages et veloutés sublimes
- Les coquillages et crustacés
- Les dim sum
- Les émulsions chaudes, froides ou végétales
- Les entrées chics et faciles
- Les hamburgers revisités
- Les huîtres chaudes et froides
- Les laqués et les snackés
- Les légumes oubliés
- Les mille-feuilles
- Les oeufs au menu
- Les paëllas
- Les pâtes farcies
- Les plats de brasserie
- Les plats mijotés
- Les poissons et leurs accompagnements
- Les pommes-de-terre dans tous leurs états
- Les recettes créatives, simples et à faible coût
- Les salades composées
- Les smoothies, milk-shakes et boissons santé
- Les soufflés, mousses et purées
- Les sushis
- Les tapas
- Les tartares et carpaccios
- Menu « manger avec les mains »
- Pâtes et risotti made in Italie
- Petits fours sucrés/salés
- Plein d'idées pour un bon déjeuner
- Plus de fibres, plus d'énergie
- (Re)voir les bases en cuisine
- Sublimier le dressage sur assiette
- Tartines et paninis gourmands
- Un buffet qui fait l'effet
- Verrines et zakouskis
- 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

- Le service du café ou des bières
- Les accords bières/fromages
- Les alcools et digestifs
- Les cocktails (avec ou sans alcool)
- Les découpes en salle
- Les desserts et cafés flambés
- Les flambages en salle
- Les tisanes et les thés - différenciations
- Les règles de manutention et d'ergonomie en salle
- Les outils de contrôle informatisés et non informatisés
- Le matériel d'enregistrement : la caisse enregistreuse
- Les familles de fromages et leurs accompagnements
- Les règles de sécu. alim. exigées par les guides sectoriels
- La gestion des conflits/Les situations imprévues (réservation modifiée, malaise, abus d'alcool, panne technique, météo, agression...)
- La réglementation environ. concernant le tri sélectif
- Les techniques d'accueil : les règles de préséance
- Les techniques d'accueil : les règles de politesse, savoir-vivre
- Les techniques d'accueil : les notions de déontologie et de discrétion

OENOLOGIE

- 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 fins mousseux
- Les vins belges, italiens, chiliens, espagnols ou roumains
- L'oénologie en BD : élaborer un vin en s'amusant
- Tout sur les cépages
- Vins et Région : la Bourgogne, la Champagne ou le Beaujolais

