



EPICURIS

LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE

Formation Boucherie Charcuterie



Calendrier des formations de 9h à 17H (excepté démos)

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

Date	Thème
7/02/23	Les farces
13/02/23	Préparation originale à base de viandes crues et hachées
6/03/23	La cuisson des viandes
20/03/23	Les terrines
28/03/23	Buffet champêtre
4/04/23	L'art du barbecue
11/04/23	Cuisine du printemps
11/04/23	Herbes, épices et aromates
18/04/23	Démonstration MOF Alexis Caquelard
24/04/23	Buffet cocktail : Petites bouchées salées
3/05/23	Le poisson de A à Z
9/05/23	Préparations de salades et assortiments maison
15/05/23	La volaille et la plancha
22/05/23	Parage et ficelage
23/05/23	Découpe de fruits et légumes
30/05/23	Association charcuteries fromages
5/06/23	Tapas, finger-food et dips
6/06/23	Les marinades
12/06/23	Plats préparés sains et savoureux
20/06/23	Viande en croûte

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 patrons, ouvriers ou indépendants en boucherie-charcuterie.
Le port de la tenue professionnelle est obligatoire.
Les matières premières et le support écrit sont compris dans la journée.



Nancy Orban
Conseillère en entreprise

nancy.orban@formation-epicuris.be
Gsm 0497 57 00 85

L'ÉPHÉMÈRE

Rue des Aubépines, 50
6800 Libramont

Février – Juin 2023



Retrouvez-nous sur Facebook
Epicuris Asbl

Formation Boucherie/ Charcuterie



Démonstration

LES RECETTES DU MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE ALEXIS CAQUELARD

- Pyramide de volaille épicée et légumes grillés
- Dômes de pintade sur pain d'épices
- Nems de poulet revisités aux saveurs d'Asie
- Burger de cochon au caviar, lard grillé
- Tartine de cochon à l'italienne
- Brochette terre et mer, aux graines de sésames grillées
- Mille feuille d'agneau et porc façon tajine
- Médallions en croûte de pistache

Le 18/04/2023
de 9h à 17h

■ LES FARCES

Réalisez un assortiment de préparations farcies de dinde, poulet, canard

■ PRÉPARATION ORIGINALE À BASE DE VIANDES CRUES ET HACHÉES

Réalisez une gamme de préparations bouchères à base de viande crue, coupée et tranchée destinée à la vente en magasin et que le client n'aura plus qu'à cuire

■ LA CUISSON DES VIANDES

Venez découvrir les bases indispensables de la cuisson des viandes

■ LES TERRINES

Réalisez un assortiment de terrines à base de différentes sortes de viandes, agrémentées d'épices, d'aromates ou encore de légumes

■ BUFFET CHAMPÊTRE

Réalisez des charcuteries, plats et autres mets campagnards

■ L'ART DU BARBECUE

Réalisez diverses préparations à base de viandes destinées au barbecue

■ CUISINE DU PRINTEMPS

Réalisez différentes recettes attrayantes pour le printemps

■ HERBES, ÉPICES ET AROMATES

Découverte d'épices, herbes et aromates et leurs utilisations au quotidien dans diverses préparations de boucherie

■ BUFFET COCKTAIL : PETITES BOUCHÉES SALÉES

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

■ LE POISSON DE A À Z

Venez découvrir la préparation du poisson : Parage, lever les filets, préparation et cuisson

■ PRÉPARATIONS DE SALADES ET ASSORTIMENTS MAISON

Réalisation de salades maisons préparées à base de viandes, poissons, légumes, en sauce ou en vinaigrette à proposer à la clientèle

■ LA VOLAILLE ET LA PLANCHA

Proposez à votre clientèle une gamme de produits à consommer entre amis

■ PARAGE ET FICELAGE

Apprenez à parer et ficeler tout type de viande

■ DÉCOUPE DE FRUITS ET LÉGUMES

Découpez simplement mais artistiquement un assortiment d'aliments, ils mettront en valeur vos plateaux et votre comptoir

■ ASSOCIATION CHARCUTERIES FROMAGES

Réalisez un plateau d'assortiment de fromages et de charcuteries destinées à la vente en magasin pour toute occasion

■ TAPAS, FINGER-FOOD ET DIPS

Réalisez et proposez de nouvelles idées repas pour répondre à toute demande de la clientèle

■ LES MARINADES

Préparez diverses marinades traditionnelles, spéciales, humides et sèches afin de proposer une gamme de produits à la clientèle

■ PLATS PRÉPARÉS SAINS ET SAVOUREUX

Initier à la pyramide alimentaire, aux besoins de l'organisme de manière à réaliser des plats bons pour la santé que le client n'aura plus qu'à réchauffer

■ VIANDE EN CROÛTE

Réalisez un assortiment de viandes en croûtes

