



LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE



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
07-02-23	Démonstration Dossche Mills
13-02-23	Gâteaux à thèmes
14-02-23	Démonstration Jean-Pierre Godier
21 & 22-02-23	Démonstration Foricher
27-02-23	La pâtisserie des grands chefs
06-03-23	Pralines
07-03-23	Brioche feuilletée
13-03-22	Déclinaison d'éclairs
14-03-23	Démonstration Corman
21-03-23	Démonstration KOMPLET
27-03-22	Tartes et tartelettes
03-04-22	Pas à pas vers Pâques
11-04-22	Made in Italy
25-04-22	Les douceurs du Printemps
03-05-23	Les macarons en entremets
08-05-23	Le travail du sucre
16-05-23	MOF Philippe Hermenier, MOF Boulanger
22-05-23	Gâteaux de voyages
23-05-23	La fraise
30-05-23	Sur un nuage de meringue
05-06-23	Feuilleté salé
06-06-23	Pains aromatiques
12-06-23	Pâtes à choux et tartelettes
14-06-23	Variation autour des agrumes

Formation Boulangerie/ Pâtisserie

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



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.



Nancy Orban
Conseillère en entreprise

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



Février – Juin 2023



Retrouvez-nous sur Facebook
Epicuris Asbl

Formation Boulangerie/ Pâtisserie



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 glacierie.**

Démonstrations



Philippe HERMENIER
Meilleur ouvrier de France
en boulangerie



Jean-Pierre GODIER
Formateur INBP

■ DÉMONSTRATION DOSSCHE MILLS - DE 12H30 À 16H

Produits au levain, saveurs et goûts

■ GÂTEAUX À THÈMES

Venez apprendre à confectionner différentes sortes de gâteaux à thèmes que vous pourrez proposer pour des événements tels que des anniversaires, communions, baptêmes, etc

■ DÉMONSTRATION JEAN-PIERRE GODIER - DE 9H À 17H

(Formateur INBP)
Montage de Pâques

■ DÉMONSTRATION FORICHER - DE 9H À 17H

Feuilletage et pâte levée

■ LA PÂTISSERIE DES GRANDS CHEFS

Reproduisez les pâtisseries des grands chefs selon leurs astuces et leurs styles

■ PRALINES

Agrandissez votre gamme de pralines en proposant de nouvelles compositions : caramel, ganache, praliné, manon, etc

■ BRIOCHE FEUILLETÉE

Venez découvrir différentes sortes de brioches feuilletées

■ DÉCLINAISON D'ÉCLAIRS

Confectionnez différentes sortes d'éclairs avec différents inserts et garnitures : banane, chocolat, etc

■ DÉMONSTRATION CORMAN - DE 13H À 17H

Recettes zéro déchet et gain en efficacité

■ DÉMONSTRATION KOMPLET - DE 13H À 17H

Festival de gâteaux de printemps

■ TARTES ET TARTELETTES

Réalisez une gamme variée de tartes et tartelettes à base de fruits ou non, sucrées ou salées

■ PAS À PAS VERS PÂQUES

Réalisez des produits de pâtisseries classiques et tendances décorés et revisités spécialement pour la fête de Pâques

■ MADE IN ITALY

Réalisez un assortiment de produits d'inspiration Italienne (pizza, focaccia, etc)

■ LES DOUCEURS DU PRINTEMPS

Réalisez des desserts frais et légers à partager au printemps, en toute convivialité, qui attirent l'œil et donnent envie d'être acheté

■ LES MACARONS ET ENTREMETS

Réalisez une gamme variée de macarons en entremets

■ LE TRAVAIL DU SUCRE

Venez apprendre à réaliser une pièce artistique en sucre

■ MOF PHILIPPE HERMENIER - DE 9H À 17H

(Meilleur ouvrier de France en boulangerie)
Pains et viennoiseries tendances

■ GÂTEAUX DE VOYAGES

Les gâteaux de voyages, expression désuète désignant les plaisirs sucrés qui s'emballent, se transportent et se conservent facilement sans réfrigérateur

■ LA FRAISE

Réalisez un assortiment de produits savoureux à base de fraise, qui seront largement appréciés des petits et grands

■ SUR UNE NUAGE DE MERINGUE

Composez un assortiment de desserts légers et colorés fait de meringue suisse, française ou encore italienne

■ FEUILLETÉ SALÉ

Venez apprendre à réaliser différentes sortes de baguettes feuilletées aux goûts variés, salés et de saison

■ PAINS AROMATIQUES

Réalisez une gamme variée de pains aromatiques pour renouveler son étalage

■ PÂTES À CHOUX ET TARTELETTES

Venez apprendre les techniques de préparation et de fabrication de la pâte à choux à incorporer dans les tartelettes

■ VARIATION AUTOUR DES AGRUMES

Réalisez un assortiment de desserts à base d'oranges, de citrons, etc...

LES ATELIERS SE DONNENT

RUE DES AUBÉPINES 50
6800 LIBRAMONT-CHEVIGNY

