

INFORMATIONS

Pour qui ?

Formations destinées aux patrons, ouvriers ou indépendants en boucherie-charcuterie.

Qu'est-ce qui est inclus ?

Les matières premières, le support écrit ainsi qu'un repas sont compris dans la journée.

Que dois-je porter ?

Le port de la tenue professionnelle est obligatoire.

Puis-je participer à plusieurs thèmes ?

Vous pouvez participer à autant de thèmes que vous le souhaitez.

Comment annuler ma participation ?

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

Quel est le prix de la formation ?

Que vous soyez indépendant ou ouvrier, toutes nos formations **sont gratuites** grâce à l'intervention de Transfo Viande.



L'ÉPHÉMÈRE
Rue Sainte-Henriette
7140 Morlanwelz



BESOIN D'UN RENSEIGNEMENT ?
CONTACTEZ-NOUS !

Nancy Orban
Conseillère en entreprise

nancy.orban@epicuris.be

+32 497 57 00 85

www.epicuris.be



EPICURIS

CENTRE DE FORMATION
SECTEUR ALIMENTAIRE



FORMATION

**BOUCHERIE
CHARCUTERIE**

www.epicuris.be



NOS FORMATIONS SUR MESURE !

Cette offre de formation n'est pas adaptée à vos besoins ? Vous souhaitez approfondir un sujet ou vous préférez l'organiser au sein de votre entreprise ?

CONTACTEZ-NOUS !



www.epicuris.be

CALENDRIER

- 05/02/24 Les préparations à base de viandes crues et hachées
- 20/02/24 L'art du dressage
- 11/03/24 Méthodes de conservation des aliments : du classique au moderne *JOUR 1*
- 12/03/24 Cuisine saine
- 18/03/24 Méthodes de conservation des aliments : du classique au moderne *JOUR 2*
- 19/03/24 Les marinades, du soleil dans vos préparations
- 26/03/24 MOF Mickaël Chabanon
- 02/04/24 Street food- Food truck
- 08/04/24 Préparations estivales : Plancha
- 09/04/24 Découpe de fruits et légumes
- 11/04/24 Nouvelle gamme d'entrées froides pour l'été
- 17/04/24 Les sauces pour viande
- 22/04/24 Les paupiettes
- 23/04/24 Créations originales de produits en croûte
- 13/05/24 Le thermomix TM6 *JOUR 1*
- 21/05/24 Les carpaccios
- 27/05/24 Le thermomix TM6 *JOUR 2*
- 28/05/24 Associations terre et mer
- 04/06/24 Cuisine zéro déchet
- 10/06/24 Les verrines
- 18/06/24 Parage et ficelage



MICKAËL CHABANON

LES ENTRÉES FINES FAÇON MOF

26 MARS 2024
DE 9:00 À 17:00

PROGRAMME

- > Stick de courgettes, saumon, mousse de curry
- > Pressé de lapin, légumes croquants, gelée parfumée
- > Gravlax de saumon, crème fines herbes et citron vert
- > ...



Rendez-vous sur epicuris.be
pour découvrir les descriptifs