

INFORMATIONS

Pour qui ?

Formations destinées aux patrons, ouvriers ou indépendants Boulangers, Pâtisiers, Chocolatiers, Glaciers, Confiseurs et/ou à leur personnel.

Quand ?

De Février à juin 2024 de 9h00 à 17h00 (excepté démonstrations).

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.



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



FÉVRIER À JUIN 2024

EPICURIS

CENTRE DE FORMATION
SECTEUR ALIMENTAIRE



FORMATION

**BOULANGERIE
PÂTISSERIE**

www.epicuris.be



EPICURIS

CENTRE DE FORMATION
SECTEUR ALIMENTAIRE

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 ?

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
(toujours dans le système scolaire ou/et
contrat d'alternance) **Gratuit**

Afin de vous proposer de nouveaux produits de qualité, notre offre comprend des démonstrations et workshop organisés par nos partenaires du secteur.



Rendez-vous sur epicuris.be pour
découvrir les descriptifs des thèmes



CALENDRIER

06/02/24	Entremets au chocolat	9:00 à 17:00
12/02/24 & 13/02/24	Démonstration Foricher	Lundi de 10:00 à 16:30 Mardi de 8:30 à 16:00
19/02/24	Bonbonnière et praline	9:00 à 17:00
20/02/24	Démonstration Dossche Mills	13:00 à 17:00
21/02/24	Les desserts express	9:00 à 17:00
12/03/24	Démonstration Sébastien Chevallier	9:00 à 17:00
13/03/24	Quiches et tartes salées	9:00 à 17:00
18/03/24 & 19/03/24	Démonstration Foricher	Lundi de 10:00 à 16:30 Mardi de 8:30 à 16:00
26/03/24	Glaces et sorbets	9:00 à 17:00
27/03/24	Gâteaux légers d'été	9:00 à 17:00
02/04/24 & 03/04/24	Croquebouche	9:00 à 17:00
08/04/24	Démonstration KOMPLET	13:00 à 17:00
09/04/24	Number cake	9:00 à 17:00
16/04/24	Démonstration Thomas Mahou	9:00 à 17:00
25/04/24	Les mousses en verrine	9:00 à 17:00
13/05/24 & 14/05/24	Initiation au sucre d'art	9:00 à 17:00
22/05/24	Brownies et crumbles : déclinaison	9:00 à 17:00
27/05/24	Pain party	9:00 à 17:00
28/05/24	Les macarons	9:00 à 17:00
03/06/24	Pains nutritionnels	9:00 à 17:00
11/06/24	Baguettes salées	9:00 à 17:00



EPICURIS

CENTRE DE FORMATION
SECTEUR ALIMENTAIRE

THOMAS MAHOU *INBP*

THÈME

LA PÂTISSERIE : MÉLANT TRADITION ET INNOVATION

Fabrication de 4 produits :

- > L'éclair pistache, griotte et chocolat
- > Le baba au rhum
- > La tartelette fromage blanc/exotique
- > Le petit gâteau passion/café

16 AVRIL 2024
DE 9:00 À 17:00



SÉBASTIEN CHEVALLIER

Meilleur ouvrier de France

THÈME

LE SNACKING

Sandwiches, Tartines,
Croque-monsieur
et autres produits

12 MARS 2024
DE 9:00 À 17:00

