

# Contact

Pour toute information sur les journées découverte des métiers :

Epicuris  
Catherine Sauvage  
Tél : 04/346.03.80  
Info@epicuris.be  
www.epicuris.be

Une « Découverte métiers » est planifiée chez Epicuris, nous sommes très heureux de vous accueillir en nos ateliers de 9h à 15h.

#### De quoi doivent se munir les élèves et leurs professeurs ?

- Une tenue « propre » composée d'un tee-shirt blanc (d'un parent par exemple et qui fera office de tablier à mettre au-dessus de leurs vêtements) et de pantoufles de gym (chaussures à semelles propres) ;
- Une collation et une boisson pour la pause de 10h30 ;
- Une boisson pour le repas de midi ;
- Un bic.

#### Nous vous offrons :

- La découverte des métiers par des professionnels en activité ;
- Le repas de midi que les élèves préparent dans les ateliers ;
- Quelques dégustations à emporter que les enfants auront préparées dans les ateliers.



Wallonie  
Recherche Les Talents du futur sont ici !

▲ L I M E N T O ●



Wallonie

LE CENTRE DE COMPÉTENCE  
DES MÉTIERS DE BOUCHE

EPICURIS

# Les journées découverte des métiers de l'alimentation





## A qui s'adresse ces journées découvertes ?

Les journées découverte des métiers s'adressent aux jeunes de 5<sup>ème</sup> et 6<sup>ème</sup> primaire ou aux élèves de 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> année du secondaire qui souhaitent découvrir les métiers du secteur alimentaire de manière active et ludique.

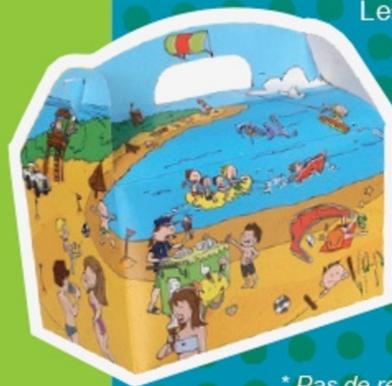
## Quels métiers découvrir ?

Par l'organisation de ces journées découverte, Epicuris, Centre de compétence des métiers de bouche, souhaite **sensibiliser** et **familiariser** les enfants à certains métiers du secteur. Non pas sur papier ou par des visites, mais en leur donnant l'occasion de **mettre « la main à la pâte »** afin de leur faire découvrir et apprécier ces métiers d'aujourd'hui et de demain, par :

- Des activités de **fabrication en atelier**, des **rencontres avec des artisans** et des **jeux** pour une approche concrète et pratique des métiers.
- Une approche de thèmes actuels tels que l'**environnement** (gestion des déchets), la **sécurité**, l'**hygiène**, la **responsabilité**, la **qualité du travail**.

Chez Epicuris, vous pouvez découvrir les métiers de :

**Boulangier**      **Pâtissier**  
**Glacier**      **Chocolatier**  
**Boucher**      **Charcutier**



## Comment s'inscrire ?

Vous êtes enseignant titulaire d'une ou plusieurs classes et vous avez un projet sur lequel vous travaillez ou souhaitez travailler avec vos élèves ? Leur donner l'opportunité de découvrir des métiers manuels ? Ou tout simplement leur offrir une journée de découverte à l'extérieur ? Prenez contact avec Epicuris, nous planifierons ensemble la date, le nombre de groupes en fonction du nombre d'élèves et le/les thèmes des ateliers.

L'inscription des classes est prise en charge par Epicuris.

Les journées découverte sont entièrement **GRATUITES\*** grâce à l'intervention des secteurs professionnels, à savoir **Alimento**.

Aucune participation financière de l'enfant ne pourra être réclamée, excepté pour des collations autres que les préparations réalisées dans le cadre de la journée découverte des métiers.



## Déroulement de la journée

En fonction du nombre d'élèves et les métiers choisis préalablement, un ou plusieurs groupes sont constitués.

Les élèves travaillent toute la matinée dans les ateliers puis, à midi, partagent leurs productions en dégustant ce que chacun a réalisé.

Les élèves quittent le Centre avec le livret des recettes réalisées ainsi qu'une boîte de quelques produits confectionnés par leurs soins.

Par ailleurs, l'infrastructure et le fonctionnement du centre de compétence permettent aux élèves d'être sensibilisés aux bonnes pratiques d'hygiène de base.

\* Pas de remboursement des frais de déplacement.