



Epicuris
Rue des maraîchers, 76
4020 Liège



EFP
Rue de Stalle 292b
1180 Bruxelles

Pour qui ?

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

Quand ?

De février à juin 2025
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.

**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 2025

Boulangerie Pâtisserie



LE CALENDRIER DES Formations

17/02	SNACKING D'ENTREPRISE
24/02	BISCUITS TENDANCES
04/03	DIVERSIFIER LA BOULANGERIE
10/03	MOULAGE DE PÂQUES
18/03	LES PRALINES
01/04	GLACES ET SORBETS
14/04	ENTREMETS D'ÉTÉ
22/04	LES PAINS AROMATIQUES
05/05	FINGERS
12/05	BRIOCHE
19/05	CAKE À EMPORTER
26/05	VARIÉTÉ D'ÉCLAIRS
02/06	TARTES ET TARTELETTES

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 € / 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

LE CALENDRIER DES Démonstrations

FÉVRIER

FORICHER

Gâteaux de voyages et
brioches Saint-Valentin

03/02 8:30 À 16:00 EPICURIS

04/02 8:30 À 16:00 EPICURIS

EMMANUELE FORCONE

Les sujets en chocolat
de Pâques

11/02 9:00 À 17:00 EPICURIS

13/02 9:00 À 17:00 EFP

MARS

FORICHER

Les brioches fantaisie
de Pâques

24/03 8:30 À 16:00 EPICURIS

25/03 8:30 À 16:00 EPICURIS

MATHIEU LERENARD

Ganache, bonbon en chocolat
et confiserie

25/03 9:00 À 17:00 EFP

27/03 9:00 À 17:00 EPICURIS

KOMPLET

Démonstration exclusive autour
du folder Printemps 2025

31/03 13:00 À 16:30 EPICURIS

AVRIL

JÉRÔME SCHWALBACH

Produits originaux de ma boutique

08/04 9:00 À 17:00 EPICURIS

10/04 9:00 À 17:00 EFP

FORICHER

Les viennoiseries

28/04 8:30 À 16:00 EPICURIS

29/04 8:30 À 16:00 EPICURIS

MAI

DEBIC

Collection printemps :
fruitée, colorée et tendance

06/05 8:30 À 16:00 EPICURIS

EMMANUELE FORCONE

Champion du monde

SUJET EN CHOCOLAT :

LAPIN, CACTUS, CALIMERO, ZÈBRE, OIE, POULE,
GIRAFE, HIBOU, KOALA, ...



MATHIEU LERENARD

Meilleur ouvrier de France

PÂTE DE FRUIT

BARRE CHOCOLATÉE

GUIMAUVES

PÂTE À TARTINER

MONTAGE DE PÂQUES

...



Programme complet
sur notre site epicuris.be

JÉRÔME SCHWALBACH

Meilleur ouvrier de France

BRIOCHE FEUILLETÉE

PAIN D'ÉPICES

PAIN AU LEVAIN LIQUIDE

TOURTE DE SEIGLE BIO

FOCACCIA

BURGER VÉGÉTARIEN

...



Programme complet
sur notre site epicuris.be

Retrouvez les descriptifs des thèmes
de formations sur notre site epicuris.be



Epicuris
Rue des maraîchers, 76
4020 Liège



EFP
Rue de Stalle 292b
1180 Bruxelles