



Nous pouvons organiser vos **formations** dans nos **EPICURIS ÉPHÉMÈRES** ou dans votre **ÉTABLISSEMENT SCOLAIRE**.

Epicuris ASBL

Rue du parc, 50
4432 Alleur
Tél : 04 / 346 03 80
info@epicuris.be



Attention, le port d'une tenue professionnelle complète (veste, calot et chaussures de sécurité) est obligatoire dans les ateliers.

Lors des formations, munissez-vous de votre tenue personnelle impeccable. Si vous n'en possédez pas, une tenue jetable vous sera vendue au prix de 2€ (veste, calot et sur-chaussures).

ENSEIGNEMENT



LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE



Les élèves du **Primaire** et du **degré inférieur du secondaire** peuvent bénéficier de nos

DÉCOUVERTES MÉTIERS



L'UNION EUROPÉENNE ET LA WALLONIE
INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR



Formations courtes de perfectionnement technique destinées au dernier degré de l'enseignement qualifiant et de la formation pour adultes

BOULANGERIE / PÂTISSERIE

- 1001 baguettes
- Accro au caramel
- Atelier tout chocolat
- Boîte à biscuits
- Brownies comme à New-York
- Confection de guimauves et pâtes de fruits
- Cougnou, brioche et pain d'épice
- Crèmes et mousses
- Desserts allégés
- Desserts antillais
- La boulangerie et les allergies
- La gaufre sous toutes ses formes
- Le chariot de desserts
- Le pain sous toutes ses formes
- Le travail du sucre
- Les bavarois
- Les biscuits de Noël
- Les biscuits de Saint-Nicolas
- Les bûches de fin d'année
- Les bûches gourmandes à toutes saisons
- Les cakes en pâte à sucre
- Les charlottes de A à Z
- Les cheesecakes
- Les churros, croustillons et pommes gourmandes
- Les confiseries
- Les cookies
- Les couques et viennoiseries
- Les crumbles
- Les desserts de restaurant
- Les desserts exotiques
- Les desserts sur assiette
- Les éclairs de 1001 façons
- Les farines - les connaître et les utiliser
- Les fruits déguisés, caramélisés, confits...
- Les grands classiques de la pâtisserie
- Les grands classiques de la pâtisserie revisités
- Les macarons sucrés/salés
- Les mélo-cakes sucrés/salés
- Les meringues et le massepain
- Les mignardises
- Les moelleux, fondants et coulants
- Les nougats
- Les pains spéciaux et briochés
- Les pâtes classiques et pâtes au beurre
- Les pâtisseries orientales
- Les petits pains de fêtes/de restaurant
- Les quiches, tourtes et tartes salées
- Les tartes nouvelles et tartelettes
- Les tiramisus
- Pâtes à tartes originales (à base de quinoa...)
- Spécial levain
- Spécialités nord-américaines
- Tartes sucrées et salées
- Tout sur le feuilletage inversé, rapide...
- Variations autour de la vanille
- Variations autour des fruits rouges
- Variations autour du caramel

BOUCHERIE / CHARCUTERIE

- Charcuteries de tradition
- Cochonaille
- Cordons bleus, nuggets...
- La conservation
- La découpe des volailles
- La découpe du porc
- La découpe du quart de boeuf
- Le fumage des poissons et des viandes
- Le travail des abats
- Le travail du foie gras
- Le travail du gibier
- Les farces
- Les préparations à base de viandes crues et hachées
- Les produits de boucherie et les allergies
- Les saucisses et boudins
- Les tourtes et pâtés en croûte
- Les viandes : parage et ficelage
- Préparations à base de foie
- Réalisez votre jambon maison
- Reconnaissance des morceaux de viande - le boeuf
- Reconnaissance des morceaux de viande - le porc
- Tapas, finger-food et dips
- Terrines, mousses et pâtés
- Les viandes maturées

CUISINE

- Atelier autour des gelées
- Bon brunch !
- Comment limiter le gaspillage alimentaire
- Cuisine végétane
- Des assiettes pleines de peps
- Family food
- Festival de papillotes
- La cuisine « trompe l'oeil »
- La cuisine 100% vapeur
- La cuisine actuelle ou l'art de mettre en valeur le produit
- La cuisine du foie gras
- La cuisine au siphon
- La cuisine chinoise
- La cuisine du Mexique
- La cuisine durable
- La cuisine flamande
- La cuisine italienne
- La cuisine moderne du gibier
- La cuisine sans gluten
- La cuisine sous vide et basse température
- La cuisine thaïlandaise
- La cuisson par le froid
- La découpe décorative des fruits et légumes
- La gastronomie vietnamienne
- La sensibilisation à l'hygiène en Horeca
- Les allergènes en cuisine
- Les antipasti
- Les champignons des bois
- Les choux dans tous leurs états
- Les classiques de la cuisine revisités

- Les consommés, potages et veloutés sublimés
- Les coquillages et crustacés
- Les dim sum
- Les émulsions chaudes, froides ou végétales
- Les entrées chics et faciles
- Les hamburgers revisités
- Les huîtres chaudes et froides
- Les laqués et les snackés
- Les légumes oubliés
- Les mille-feuilles
- Les oeufs au menu
- Les paëllas
- Les pâtes farcies
- Les plats de brasserie
- Les plats mijotés
- Les poissons et leurs accompagnements
- Les pommes-de-terre dans tous leurs états
- Les recettes créatives, simples et à faible coût
- Les salades composées
- Les smoothies, milk-shakes et boissons santé
- Les soufflés, mousses et purées
- Les sushis
- Les tapas
- Les tartares et carpaccios
- Menu « manger avec les mains »
- Pâtes et risotti made in Italie
- Petits fours sucrés/salés
- Plein d'idées pour un bon déjeuner
- Plus de fibres, plus d'énergie
- (Re)voir les bases en cuisine
- Sublimier le dressage sur assiette
- Tartines et paninis gourmands
- Un buffet qui fait l'effet
- Verrines et zakouskis
- Les doc. et outils d'autocontrôle, de traçabilité, d'étiquetage
- Les outils de contrôle informatisés et non informatisés
- Les principes du dévelop. durable/responsabilité citoyenne
- Les règles de sécurité alim. exigées par les guides sectoriels
- Les allergènes et les régimes
- La réglementation environnementale concernant le tri sélectif
- L'harmonie des couleurs et des goûts
- Les sauces froides (émulsion stable) la mayonnaise et dérivées
- Les sauces froides (émulsion instable) la vinaigrette et dérivées
- Les sauces chaudes (de bases) : les fonds (blanc, brun, de volaille), sauce tomate
- Les sauces chaudes (sauces mères) : fonds + liaison (roux, maïzena, autres formes d'amidons, béchamel, velouté de veau, de volaille)
- Les modes de liaison par les algues
- Les principes diététiques : repas équilibrés au sens de la pyramide alimentaire (notions)

SALLE

- Garçon de salle : dressage de table et techniques de service
- Initiation à la dégustation des thés/reconnaissance des thés
- L'accueil et la communication non verbale
- La cuisine en salle
- La décoration florale de table
- Le service au bar

- Le service du café ou des bières
- Les accords bières/fromages
- Les alcools et digestifs
- Les cocktails (avec ou sans alcool)
- Les découpes en salle
- Les desserts et cafés flambés
- Les flambages en salle
- Les tisanes et les thés - différenciations
- Les règles de manutention et d'ergonomie en salle
- Les outils de contrôle informatisés et non informatisés
- Le matériel d'enregistrement : la caisse enregistreuse
- Les familles de fromages et leurs accompagnements
- Les règles de sécu. alim. exigées par les guides sectoriels
- La gestion des conflits/Les situations imprévues (réservation modifiée, malaise, abus d'alcool, panne technique, météo, agression...)
- La réglementation environ. concernant le tri sélectif
- Les techniques d'accueil : les règles de préséance
- Les techniques d'accueil : les règles de politesse, savoir-vivre
- Les techniques d'accueil : les notions de déontologie et de discrétion

OENOLOGIE

- Premiers pas dans la vigne
- Construire et commercialiser sa carte des vins
- Initiation à la dégustation des vins
- Jouons au maître de chais : assembler les vins et créer une cuvée
- La viticulture en BD : les étapes majeures
- Les 10 grands vins du monde
- Les accords vins/fromages
- Les accords vins/mets
- Les champagnes et fins mousseux
- Les vins belges, italiens, chiliens, espagnols ou roumains
- L'oenologie en BD : élaborer un vin en s'amusant
- Tout sur les cépages
- Vins et Région : la Bourgogne, la Champagne ou le Beaujolais

