



**EPICURIS**

CENTRE DE FORMATION  
SECTEUR ALIMENTAIRE

## INFOS & INSCRIPTION

NANCY ORBAN  
CONSEILLÈRE EN ENTREPRISE

NANCY.ORBAN@EPICURIS.BE

+32 497 57 00 85

WWW.EPICURIS.BE

SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 2025

# BOUCHERIE



# CALENDRIER

EPICURIS

CENTRE DE FORMATION  
SECTEUR ALIMENTAIRE

15/09 PRÉPARATIONS ORIGINALES DE VIANDES CRUES ET HACHÉES

22/09 AUGMENTER SON CHIFFRE D'AFFAIRES AVEC LE PRÉ-EMBALLÉ

06/10 COMMENT ASSOCIER LES ÉPICES DANS LES VIANDES  
ET LES PRÉPARATIONS?

13/10 PRÉPARATIONS BOUCHÈRES CRUES

21/10 LES CONSEILS CLIENTS : POISSONNERIE

27/10 LES PÂTÉS DE SAISON

03/11 L'AGNEAU : DÉCOUPE ET PRÉPARATION

10/11 LE BOUDIN

19/11 PLATS PRÉPARÉS SAINS ET SAVOUREUX :  
UN PLUS POUR VOS CLIENTS !

25/11 LES TECHNIQUES DE CUISSON ET DE CONSERVATION SOUS VIDE

02/12 VIANDES MÉCONNUES, SAVOUREUSES ET ORIGINALES !

08/12 LES PRÉPARATIONS DE VOLAILLE

09/12 BOUCHERIE - CONSEIL CLIENT

## POUR QUI ?

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

## QUAND ?

De septembre à décembre 2025 de 9h00 à 17h00.

## 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.

PRIX DE LA FORMATION  
PAR JOURNÉE

105 €

OU PAR CHÈQUE FORMATION

Retrouvez les descriptifs des thèmes  
de formations sur notre site [epicuris.be](https://www.epicuris.be)



ROUTE SAUSSIN, 48  
5190 JEMEPPE-SUR-SAMBRE

