

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

POUR QUI ?

Formations destinées aux patrons, ouvriers
ou indépendants boulangers, pâtisseries,
chocolatiers, glacières, confiseurs et/ou leur personnel.

QUAND ?

De septembre à décembre 2025,
de 9h à 17h (excepté démonstration)

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.

COMMENT ANNULER MA PARTICIPATION ?

En cas d'annulation, nous vous remercions
de nous prévenir minimum 48h à l'avance.

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



INFOS & INSCRIPTION

NANCY ORBAN
CONSEILLÈRE EN ENTREPRISE

nancy.orban@epicuris.be

+32 497 57 00 85

EPICURIS

CENTRE DE FORMATION
SECTEUR ALIMENTAIRE

SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 2025

BOULANGERIE PÂTISSERIE



CALENDRIER

30/09 Championne du monde
FLORENCE LESAGE

06/10 BONBON EN CHOCOLAT

13/10 Démo
KOMPLET

20/10 GALETTE DES ROIS

27/10 + 28/10 Démo
FORICHER

06/11 Meilleur ouvrier de France
FRANCK FORTIER

10/11 BÛCHES

17/11 PRALINES

25/11 Meilleur ouvrier de France
PIERRE-HENRI ROULLARD

01/12 GAMME DE NOËL

08/12 FLANS

📍 EPICURIS

Route Saussin, 48
5190 Jemeppe-sur-Sambre (Spy)

📍 EFP

Rue de Stalle 292b
1180 Bruxelles

DÉMOS

KOMPLET : DÉLICES DE FIN D'ANNÉE

→ 13 OCTOBRE DE 13:00 À 16:30 📍 EPICURIS

FORICHER : TENDANCE DE FIN D'ANNÉE

→ 27 ET 28 OCTOBRE DE 8:30 À 16:00 📍 EPICURIS



FLORENCE LESAGE

CHAMPIONNE DU MONDE DES ARTS SUCRÉS 2022

→ 30 SEPTEMBRE DE 9:00 À 17:00 📍 EPICURIS

→ 2 OCTOBRE DE 9:00 À 17:00 📍 EFP

PETITS GÂTEAUX

Tartelette vanille/caramel
Tartelette citron yuzu meringue
Entremets amande poire
Tartelette figue
Entremets chocolat yuzu gingembre
Entremets vanille cacahuète

EPICURIS

CENTRE DE FORMATION
SECTEUR ALIMENTAIRE



FRANCK FORTIER

CHAMPION DU MONDE DE BOULANGERIE 2024

→ 4 NOVEMBRE DE 9:00 À 17:00 📍 EFP

→ 6 NOVEMBRE DE 9:00 À 17:00 📍 EPICURIS

IMMERSION PAINS AUX LEVAINS

| | |
|------------------|---------------------------|
| Petit épeautre | Norvégien farine épeautre |
| Tourte de meule | Khorasan |
| Tourte de seigle | Tradition Emilie |
| Meule cacao | Tradition graines |
| Alouette | Pain pomme cidres |



PIERRE-HENRI ROULLARD

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 2023

→ 25 NOVEMBRE DE 9:00 À 17:00 📍 EPICURIS

PÂTISSERIE SIGNATURE AUX PARFUMS D'HIVER

Galette des rois en trompe l'œil signature
Tartes aux agrumes
Entremets de Noël
Cake marron mandarine

