



EPICURIS

CENTRE DE FORMATION
SECTEUR ALIMENTAIRE

INFOS & INSCRIPTION

NANCY ORBAN

CONSEILLÈRE EN ENTREPRISE

nancy.orban@epicuris.be

+32 497 57 00 85

SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 2025

ATELIERS CULINAIRES

Retrouvez les descriptifs des thèmes
des ateliers sur notre site epicuris.be



CALENDRIER

EPICURIS

CENTRE DE FORMATION
SECTEUR ALIMENTAIRE

17/09

LES BASES DU PAIN MAISON

25/09

CUISINE DU MONDE : SAVEURS D'ASIE

01/10

CRUMBLE ET CLAFOUTIS

08/10

CAKES SALÉS ET SUCRÉS

14/10

PIZZA ET FOCACCIA

16/10

CROQUETTES ET BEIGNETS

21/10

CUISINE VÉGÉTARIENNE

23/10

PLATS MIJOTÉS

29/10

CHOCOLATS

04/11

SUSHIS ET MAKIS

06/11

MENU DE FÊTE

12/11

STREET FOOD

18/11

MACARONS

26/11

CONSERVES ET BOCAUX

03/12

CUISINER AVEC LES ENFANTS

09/12

ECLAIRS ET CHOUX GOURMANDS

**L'art d'apprendre des gestes professionnels
pour votre plus grand plaisir !**

POUR QUI ?

Toute personne de plus de 18 ans intéressée par l'art de cuisiner et de recevoir.

QUEL EST LE NOMBRE DE PARTICIPANTS ?

Minimum 4 participants par atelier, maximum 12 pour permettre à chacun de « mettre la main à la pâte ».

QUE DOIS-JE PORTER ?

Lors de votre premier atelier, un tablier et un calot vous seront offerts ! N'oubliez pas de vous munir de ceux-ci lorsque vous revenez ...

QUAND ?

De 17:30 à 21:30.

75 €

TARIF PAR ATELIER
par personne



ROUTE SAUSSIN, 48
5190 JEMEPPE-SUR-SAMBRE

