

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

POUR QUI ?

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

QUAND ?

De février à juin 2026,
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

RUE ARCHIMÈDE 5,
7080 FRAMERIES

EPiCURiS

CENTRE DE FORMATION
SECTEUR ALIMENTAIRE

FÉVRIER À JUIN 2026

BOULANGERIE PÂTISSERIE



CALENDRIER

16/02	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE À THÈME
23/02 + 24/02	Démonstration FORICHER
03/03	Démonstration BRIAN BOCLÉT
09/03	SNACKING SALÉ
10/03	MONTAGE EN CHOCOLAT DE PÂQUES
16/03 + 17/03	BRIOCHES D'EUROPE
23/03	Démonstration KOMPLET
30/03	BOÎTE À BISCUITS
31/03	Démonstration DIMITRI BECHEZ
07/04	PAINS AROMATIQUES
14/04	Démonstration DEBIC
20/04	GLACE ET SORBET
27/04	MACARONS EN ENTREMETS
04/05	PAIN ET BIÈRE DE VAL DIEU
11/05	TARTES GOURMANDES
19/05	Démonstration BERTRAND BALAY
26/05	GÂTEAUX DE VOYAGES
08/06 + 09/06	CONFISERIE
15/06 + 16/06	Démonstration FORICHER

DÉMONSTRATIONS



BRIAN BOCLÉT

INTERNATIONAL BAKING CONSULTANT

→ 3 MARS DE 9:00 À 17:00 | EPICURIS

VIENNOISERIES CRÉATIVES ET MODERNES SUCRÉES

Spirale 2 citrons
Dôme marron cassis
Couronne exotique
Calice chocolaté

Petits coussins
Brioches dentelles
Pain chocolat 3.0
Marguerite pralinée



FORICHER BLÉS ANCIENS

→ 23 ET 24 FÉVRIER DE 8:30 À 16:00 | EPICURIS

KOMPLET IDÉES RECETTES PRINTEMPS-ÉTÉ

→ 23 MARS DE 13:00 À 16:30 | EPICURIS

DEBIC CRÉATIONS D'ÉTÉ

→ 14 AVRIL DE 13:00 À 16:00 | EPICURIS

FORICHER SNACKING

→ 15 ET 16 JUIN DE 8:30 À 16:00 | EPICURIS

DIMITRI BECHEZ

FORMATEUR ET CONSULTANT EN PÂTISSERIE

→ 31 MARS DE 9:00 À 17:00 | EPICURIS

ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX DE SAISON

Bollywood (Fraise/Amande/Curry)
Goûter printanier (Brioche grillée/fruits rouges)
Tarte au concombre (Concombre/menthe/citron vert)
Nuage cocomure (Noix de coco/mure)
Giandujardin



BERTRAND BALAY

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE CHOCOLAT 2022

→ 19 MAI DE 9:00 À 17:00 | EPICURIS

LES CRÉATIONS CHOCOLATÉES DE BERTRAND BALAY, MOF

Travail et explication des différents types de ganaches
Travail et explication des différents types de fourrage praliné
Créations de barres, tablettes, grignotages chocolatés
Créations de montages commerciaux

EPiCURiS
CENTRE DE FORMATION
SECTEUR ALIMENTAIRE