



EPICURIS

CENTRE DE FORMATION
SECTEUR ALIMENTAIRE

INFOS & INSCRIPTION

NANCY ORBAN
CONSEILLÈRE EN ENTREPRISE

nancy.orban@epicuris.be

+32 497 57 00 85

FÉVRIER À JUIN 2026

ATELIERS CULINAIRES

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



CALENDRIER

EPICURIS

CENTRE DE FORMATION
SECTEUR ALIMENTAIRE

12/02

PRALINÉ MAISON ET PÂTE À TARTINER

18/02

PETITS PAINS EXPRESS

24/02

PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS

04/03

CUISINE FLORALE

12/03

DESSERTS EXPRESS

25/03

SALADE HEALTHY BOWL

08/04

DOUCEUR DE PRINTEMPS :
FRAISE, CITRON ET VANILLE

16/04

CHOCOLAT ET BARRE MAISON

23/04

CUISINE ANTI-GASPILLAGE

05/05

MÉDITERRANÉE :
ASSIETTE FRAÎCHE ET ENSOLEILLÉE

13/05

DESSERTS EN VERRINE

20/05

SUSHIS ET MAKIS

28/05

MACARONS

04/06

TARTES

10/06

WRAPS ET SANDWICHES

16/06

TROMPE-L'ŒIL GOURMAND

**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



RUE ARCHIMÈDE 5,
7080 FRAMERIES

