



EPiCURISt

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

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 ARCHIMEDE 5,
7080 FRAMERIES