



EPiCURiS
CENTRE DE FORMATION
SECTEUR ALIMENTAIRE

EPiCURiS
CENTRE DE FORMATION
SECTEUR ALIMENTAIRE

INFOS & INSCRIPTION

NANCY ORBAN
CONSEILLÈRE EN ENTREPRISE

NANCY.ORBAN@EPiCURiS.BE

+32 497 57 00 85

WWW.EPiCURiS.BE

FÉVRIER À JUIN 2026

BOUCHERIE



CALENDRIER

09/02 OU 20/04

PRÉPARATIONS BOUCHÈRES
MIXTES GOURMANDES

17/02 OU 27/04

PLATS PRÉPARÉS SAINS ET SAVOUREUX

23/02 OU 11/05

LES DÉCOPES ET PRÉPARATIONS
DU DEMI-PORC

02/03 OU 04/05

TECHNIQUES DE CUISSON ET
DE CONSERVATION SOUS-VIDE

09/03 OU 28/04

TAPAS, FINGER FOOD ET DIPS

16/03 OU 12/05

LES CONSEILS CLIENTS BOUCHERIE

23/03 OU 26/05

LES PRÉPARATIONS DE VOLAILLE

30/03 OU 01/06

COMMENT ASSOCIER LES ÉPICES DANS
LES VIANDES ET LES PRÉPARATIONS

08/04 OU 08/06

PRÉPARATIONS BOUCHÈRES CRUES

07/04 OU 15/06

L'ART DU BARBECUE

13/04 OU 22/06

LES MARINADES

POUR QUI ?

Formations destinées aux patrons,
ouvriers, intérimaires ou indépendants
en boucherie-charcuterie.

QUAND ?

De février à juin 2026 de 9h00 à 17h00.

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.

PUIS-JE PARTICIPER À PLUSIEURS THÈMES ?

Vous pouvez participer à autant de thèmes
que vous le souhaitez.

COMMENT ANNULER MA PARTICIPATION ?

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

PRIX DE LA FORMATION
PAR JOURNÉE

105 €

OU PAR CHÈQUE FORMATION

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



RUE ARCHIMEDE 5,
7080 FRAMERIES

