



# Informations

## Pour qui ?

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

## 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.

## Quel est le prix de la formation ?

Que vous soyez indépendant ou ouvrier, toutes nos formations **sont gratuites** grâce à l'intervention de Transfo Viande.



 **Epicuris Éphémère**  
Rue de la Drève, 26  
6600 Bastogne



## BESOIN D'UN RENSEIGNEMENT ? CONTACTEZ-NOUS !

**Nancy Orban**  
Conseillère en entreprise

[nancy.orban@epicuris.be](mailto:nancy.orban@epicuris.be)  
**+32 497 57 00 85**



[www.epicuris.be](http://www.epicuris.be)



**FORMATION  
DÉMONSTRATION**

# EPICURIS

CENTRE DE FORMATION  
SECTEUR ALIMENTAIRE



SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 2024

# Boucherie Charcuterie

[www.epicuris.be](http://www.epicuris.be)

# Calendrier

SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 2024

Rendez-vous sur [epicuris.be](https://www.epicuris.be) pour découvrir les descriptifs des thèmes

## EPICURIS

CENTRE DE FORMATION  
SECTEUR ALIMENTAIRE

Toutes les formations boucherie  
et charcuterie sont gratuites



Plus de formations  
et de démonstrations  
sur notre site !

[www.epicuris.be](https://www.epicuris.be)

## Démonstrations

SPÉCIALITÉS FESTIVES ET DÉGUSTATIONS

8 OCTOBRE

De 9:00 à 17:00



Sébastien Coirier

Meilleur ouvrier de France

### LES RECETTES

Magret de canard aux griottes et aux pommes caramélisées

Médallions de bœuf aux échalotes confites

Suprême de volaille aux truffes

Rubik cube de dinde aux girolles

Chateaubriand façon Rossini

Dôme de volaille à l'orange accompagné de sa sauce

Bûche de volaille forestière

Melonnette de cailles

Cannette au foie gras et figues confites

Trompe l'œil en Boule de Noël

Rosette de cochon aux fruits secs

Ballotine de volaille au fourme d'Ambert et aux poires

Dégustation des produits



Epicuris Éphémère  
Rue de la Drève, 26  
6600 Bastogne