

Informations

Pour qui ?

Formations destinées aux patrons, ouvriers ou indépendants Boulangers, Pâtisseries, Chocolatiers, Glaciers, Confiseurs et/ou à leur personnel.

Quand ?

De septembre à décembre 2024
de 9h00 à 17h00 (excepté démonstrations).

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.

Une formation sur mesure ?

Cette offre de formation n'est pas adaptée à vos besoins ? Vous souhaitez approfondir un sujet ou vous préférez l'organiser au sein de votre entreprise ?

CONTACTEZ-NOUS !

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

 **EFP**
Rue de Stalle 292b
1180 Bruxelles



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

Nancy Orban
Conseillère en entreprise

nancy.orban@epicuris.be
+32 497 57 00 85



www.epicuris.be



**FORMATION
DÉMONSTRATION**

EPICURIS
CENTRE DE FORMATION
SECTEUR ALIMENTAIRE



SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 2024

**Boulangerie
Pâtisserie**

www.epicuris.be



Calendrier

SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 2024

Rendez-vous sur epicuris.be pour découvrir les descriptifs des thèmes

10/09	Les bonbons en chocolat	9:00 À 17:00
17/09	DÉMONSTRATION GUIDO DEVILLÉ : Viennoiseries sans frontières	9:00 À 17:00
30/09 & 1/10	DÉMONSTRATION FORICHER : Brioches et viennoiseries tendances	8:30 À 16:00
7/10	DÉMONSTRATION KOMPLET : Idées de fin d'années en cakes, pains et petits pains de fêtes	13:00 À 17:00
8/10	La glace, sorbets et gâteaux glacés	9:00 À 17:00
9/10	Les cakes	9:00 À 17:00
14/10	Dressage et vente comptoir	9:00 À 17:00
15/10	Les bûches	9:00 À 17:00
16/10	Le pain d'épices	9:00 À 17:00
23/10	Gâteaux de voyage	9:00 À 17:00
5/11 & 6/11	DÉMONSTRATION FORICHER : Les galettes	8:30 À 16:00
12/11	Desserts de restaurants et café gourmands	9:00 À 17:00
18/11 & 19/11	Panettone	9:00 À 17:00
25/11 & 26/11	DÉMONSTRATION FORICHER : Thème de fin d'année	8:30 À 16:00
2/12 & 3/12	Pièce artistique en pain	9:00 À 17:00
9/12	Les fingers	9:00 À 17:00
10/12	Déclinaison de produits salés	9:00 À 17:00

EPICURIS

CENTRE DE FORMATION
SECTEUR ALIMENTAIRE

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

Afin de vous proposer de nouveaux produits de qualité, notre offre comprend des démonstrations et workshops organisés par nos partenaires du secteur.



Démonstrations

BOULANGERIE & PÂTISSERIE



Bertrand Balay

Meilleur ouvrier de France

SAVOIR-FAIRE DE CHOCOLATIER

Gamme de bonbons ganaches, pralinés, produits végan, caramel. Montage en chocolat pour Noël, réalisation de produits de snacking et grignotage.

De 9:00 à 17:00

24 SEPTEMBRE

📍 Epicuris éphémère

26 SEPTEMBRE

📍 EFP



Aurélien Le Moullour

Meilleur ouvrier de France

LA BOULANGERIE AU LEVAIN

Tradition : baguette et forme fantaisie, ciabatta, sarrasin, norking, blé ancien, l'engrain, muesli, tourte de seigle, viennois sur levain de lait, bretzel garni, pâte levée feuilletée sur levain de lait, croissant, pain au chocolat.

De 9:00 à 17:00

22 OCTOBRE

📍 Epicuris éphémère

24 OCTOBRE

📍 EFP

1 DATE = 1 DÉMONSTRATION