

EPICURIS

CENTRE DE FORMATION
SECTEUR ALIMENTAIRE

**Besoin d'un
renseignement ?
Contactez-nous !**

Nancy Orban

Conseillère en entreprise

nancy.orban@epicuris.be

+32 497 57 00 85

www.epicuris.be



Epicuris

Rue des maraîchers, 76
4020 Liège

EPICURIS

CENTRE DE FORMATION
SECTEUR ALIMENTAIRE



FÉVRIER À JUIN 2025

Boucherie

www.epicuris.be



LE CALENDRIER DES

Formations

- 03/02/25 PRÉPARATIONS ORIGINALES DE VIANDE CRUE, COUPÉE ET TRANCHÉE
- 17/02/25 LES PRÉPARATIONS DE VOLAILLE
- 25/02/25 PLATS PRÉPARÉS SAINS ET SAVOUREUX
- 04/03/25 TECHNIQUES DE CUISSON ET DE CONSERVATION SOUS-VIDE
- 17/03/25 LES FARCES
- 31/03/25 TAPAS, FINGER FOOD ET DIPS
- 14/04/25 LES CHARCUTERIES ET SALAISONS
- 22/04/25 PRÉPARATIONS BOUCHÈRES MIXTES GOURMANDES
- 28/04/25 LES DÉCOUPES ET PRÉPARATIONS DU DEMI-PORC
- 06/05/25 L'ART DU BARBECUE
- 12/05/25 LES MARINADES
- 19/05/25 LES CONSEILS CLIENTS POISSONNERIE
- 10/06/25 LES CONSEILS CLIENTS BOUCHERIE



Epicuris

Rue des maraîchers, 76
4020 Liège

EN SAVOIR PLUS

Informations

Pour qui ?

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

Quand ?

De février à juin 2025 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.

Retrouvez les descriptifs des thèmes de formations sur notre site [epicuris.be](https://www.epicuris.be)

Quel est le prix de la formation ?

105 € la journée ou paiement par chèque formation possible.

