



Les talents d'aujourd'hui et de demain dans les métiers de bouche !

Le **Centre de compétence Epicuris** est le seul Centre de compétence des métiers de bouche en Wallonie ! Depuis le 1^{er} janvier 2022, Epicuris est le premier Centre de compétence à être devenu totalement nomade !

En effet, en complément de ses trois unités mobiles de formation, Epicuris aménage tous les six mois un espace en une dizaines d'ateliers alimentaires afin de répondre aux besoins du marché de l'emploi et de la formation.

Grâce à notre concept unique et totalement novateur, ce n'est plus le formé qui va en formation mais bien la formation qui va au formé !

Formations

4 domaines clés

Boulangerie - Pâtisserie	Boucherie - Charcuterie	Restauration de collectivité	HORECA
--------------------------	-------------------------	------------------------------	--------

Chiffres clés

Taux d'insertion
85 %

Nombre d'heures de formations
94 344

Nombre de personnes formées
1 075

Validations des compétences
90

Palette de formations

Le Centre propose des modules de perfectionnement et de spécialisation pour tous les publics (demandeurs d'emploi, travailleurs, particuliers, étudiants et enseignants,...) dans 4 domaines :

- Boulangerie-Pâtisserie : formations en boulangerie et pâtisserie de base ainsi que des ateliers de spécialisation pour professionnels
- Boucherie - Charcuterie : Préparateur/vendeur en produits de boucherie, Ouvrier polyvalent dans le secteur de la viande porcine et ateliers de spécialisation pour professionnels.
- Restauration de collectivité : Aide cuisinier de collectivité
- HORECA : commis de cuisine et commis de salle

Outils wallons dédiés à l'innovation, les Centres de compétence sont des lieux d'expertise au service de la formation des travailleurs de demain. Grâce à leurs infrastructures de pointe et leur ancrage dans des pôles de développement économique, ces centres assurent la formation, l'information et la sensibilisation de leurs publics et contribuent au soutien de la compétitivité des entreprises.

LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE

EPICURIS

A épingler

- Un concept innovant puisque Epicuris est le seul Centre de compétence entièrement itinérant grâce :
 - au centre éphémère semestriel se déplaçant dans les provinces de Liège, Luxembourg, Hainaut, Brabant wallon et Namur,
 - 3 unités mobiles se stationnant sur les parkings des entreprises demandeuses.
- Complémentaire des formations s'organisent également en entreprise et dans des centres partenaires. Le site internet d'Epicuris est mis à jour tous les 6 mois avec les différents lieux de formation en cours et à venir.
- La majorité des formations sont mises en place sur mesure en fonction d'une analyse des besoins et des profils de compétences attendus par les bénéficiaires (TPE/PME, grande distribution et industrie alimentaire).
- Du matériel de pointe et moderne.
- Des formateurs professionnels.

Plus d'infos ?

Centre de compétence Epicuris
Rue de L'Aéroport 52 – box 3
4460 Grâce-Hollogne

www.epicuris.be
info@formation-epicuris.be
0485/70 37 21

Validations des compétences

La validation des compétences permet de faire reconnaître ses compétences de façon officielle, en délivrant des Titres de compétences. Agréé Centre de validation des compétences, le Centre de compétence Epicuris délivre ce titre pour les métiers de préparateur-vendeur en boucherie, découpeur-désosseur bovin et porcin, ouvrier boulanger, ouvrier pâtissier, barman, garçon de restaurant, premier chef de rang.

Ce centre est labellisé par



Partenaires



Financé par

