



LES TALENTS D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN DANS LES **MÉTIER DE BOUCHE !**

LE CENTRE DE COMPÉTENCE EPICURIS
FAIT PARTIE D'UN RÉSEAU DE
**24 CENTRES
DE COMPÉTENCE**
WWW.CENTRESDECOMPETENCE.BE

Le Centre de compétence Epicuris est dédié aux métiers de bouche.

Un peu d'histoire

Le Centre de compétence Epicuris, labellisé en 2004, est né d'un partenariat entre l'IFAPME, le Forem, le Centre de Formation PME Liège-Huy-Waremme, le secteur de l'hôtellerie et de la restauration et l'industrie alimentaire.

En 2006, l'asbl a ouvert son partenariat au Fonds Social et de Garantie de la Boulangerie, Pâtisserie et salons de consommation annexes. Le Centre collabore également avec un large réseau d'entreprises.

Avec ses 15 ateliers équipés des dernières technologies entièrement dédiés à la formation dans les métiers de bouche, Epicuris doit répondre à une demande sans cesse croissante. En 2017, 8 981 personnes venant d'horizons différents ont été formées par 60 formateurs professionnels.

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.

Former à des métiers en pénurie et en évolution constante

Une des missions du Centre de compétence est de former les demandeurs d'emploi dans des métiers en pénurie pour favoriser une insertion socio-professionnelle durable ainsi augmenter le niveau de compétence de la réserve de main-d'œuvre qualifiée en réponse aux attentes des employeurs. En 2017, 75 % des demandeurs d'emploi qui ont suivi une formation chez Epicuris ont trouvé un travail à l'issue de leur formation (99 % dans les unités mobiles).

Nos publics

- Les demandeurs d'emploi
- Les travailleurs
- Les enseignants, étudiants et élèves
- Les particuliers

Une palette de formations

Le Centre de compétence Epicuris propose des formations de longueur variable sur mesure ou non et spécifiques aux différents publics dans trois secteurs :

- La filière viande ;
- boulangerie - pâtisserie - chocolaterie - glacerie - confiserie ;
- l'HoReCa.

Les projets d'envergure WalMeat2U, BoulpâtMobile et Transfoviande menés par le Centre visent à créer des unités mobiles de formation pour la transformation de la viande et pour la fabrication de produits de boulangerie... Une première au niveau belge et européen ! L'objectif de la création de ces trois semi-remorques est de sillonner les routes wallonnes afin d'aller à la rencontre des apprenants.



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.

Où nous trouver ?



Centre de compétence Epicuris

Rue de Waremme, 101 - 4530 Villers-le-Bouillet

Plus d'infos ?



www.formation-epicuris.be



info@formation-epicuris.be



085/27 88 60



Ce centre est labellisé par **Réseau des centres de compétence**
coordonné par le Forem

Partenaires

