

Formations

1^{er} semestre
2022



Visitez notre site :
horecaformawallonie.be



Visitez notre facebook :
[HorecaFormaWallonie](https://www.facebook.com/HorecaFormaWallonie)



NEWMAG / 4^e trimestre – Décembre 2021

Bureau de dépôt Liège X N° d'agrément: P921738




horeca
forma
wallonie



horeca
forma
wallonie

POURQUOI SE FORMER AVEC HORECA FORMA WALLONIE ?

Nos formations sont :



De qualité

Les formations sont données par des professionnels du domaine.



Pratiques

Elles sont axées sur les réalités des travailleurs et directement applicables sur le terrain.



Gratuites

Elles sont préfinancées par les cotisations ONSS du secteur Horeca.

<https://horecaformawallonie.be/formations/travailleurs/>



Modes d'organisation d'une formation



Planifiée

Nous vous proposons des thèmes avec des dates et des lieux fixés.

N'hésitez pas à parcourir notre offre de formation et à vous inscrire ou à inscrire des membres de votre équipe soit via votre consultant soit via notre site.

horecaformawallonie.be



À la demande

Deux possibilités existent pour organiser une formation non planifiée :

- **En « INTERNE » dans votre entreprise** c'est-à-dire en regroupant une dizaine de membres de votre personnel.
- **En « REGROUPÉ » avec plusieurs entreprises** c'est-à-dire en rassemblant vos travailleurs et ceux d'autres entreprises afin de constituer un groupe suffisant.

Contactez votre consultant.e provincial.e pour en discuter.



Types de formation



Modules courts

D'1/2 journée à 2 jours pour progresser sur une thématique précise.



Parcours d'évolution

Pour maîtriser une compétence-métier précise en quelques séances.



Parcours-métier

Pour acquérir les compétences essentielles d'une fonction.

8 parcours existent :
cuisinier.ère, serveur.euse,
réceptionniste, gouvernant.e,
management, barman.aid,
langues, marketing-digital.

<https://horecaformawallonie.be/formations/travailleurs/>



Parcours - Métier

BARMAN.AID

Objectif : Augmenter le niveau de professionnalisme et d'organisation de votre travail au bar.

Prérequis : Pas de prérequis nécessaire.

Durée : Ce parcours compte 12 modules de 4 heures + une évaluation pour certifier les compétences acquises.

Lieu : Gembloux

Organisation et gestion d'un bar



lundi 17 janvier



9h-13h



J. Parmentier

Connaissance et service des cocktails



lundi 17 janvier



13h30-17h30



J. Parmentier

Barista niveau 1



lundi 24 janvier



9h-13h



A. Bortels «AB Consult HRC»

Connaissance et service des boissons alcoolisées



lundi 24 janvier



13h30-17h30



A. Bortels «AB Consult HRC»

Connaissance et service des boissons rafraichissantes

sans alcool et les mocktails



lundi 31 janvier



9h-13h



J. Parmentier

Connaissance et service des bières



lundi 31 janvier



13h30-17h30



D. Blocteur «Dikkenek beer»

Le néerlandais pour le bar



lundi 07 février



9h-13h



C. Deridder «Neos»

La réalisation de cocktails classiques (module 1)



lundi 07 février



13h30-17h30



S. Pezzoli

L'anglais pour le bar



lundi 21 février



9h-13h



C. Deridder «Neos»

Connaissance et service des vins



lundi 21 février



13h30-17h30



E. Van Royen

Connaissance et service des boissons chaudes



lundi 07 mars



9h-13h



A. Bortels «AB Consult HRC»

La réalisation de cocktails classiques (module 2)



lundi 07 mars



13h30-17h30



S. Pezzoli

EVALUATION



lundi 21 mars



9h-17h30



E. Van Royen



Parcours - Métier

CUISINIER.ERE

Objectif : Augmenter votre niveau de commis vers cuisinier.ère travaillant seul.e.

Prérequis : Travailler en cuisine et connaître les bases de la cuisine.

Durée : Ce parcours compte 16 modules de 4 heures et 1 de 8 heures + une évaluation pour certifier les compétences acquises.

Lieu : Tournai

Le rôle de la brigade et gestion de la cuisine poste par poste

Réalisation d'un menu simple et techniques de base

Gestion des mises en place

Banquets de A à Z

Salaisons et fumages

Lactofermentation

Basse température et sous-vide

Les confits et saumures

Entrées froides

Entrées chaudes

Potages et consommés

Entremets sucrés, mignardises

Les plats de poissons

Les plats de viandes

Les plats végétariens

Les plats du monde

Les pâtisseries de restaurant

EVALUATION



mardi 08 mars



9h-13h



M. Mainville



mardi 08 mars



13h30-17h30



M. Mainville



mardi 22 mars



9h-13h



M. Mainville



mardi 22 mars



13h30-17h30



M. Mainville



mardi 19 avril



9h-13h



M. Mainville



mardi 19 avril



13h30-17h30



M. Mainville



mardi 03 mai



9h-13h



F. Deroppe



mardi 03 mai



13h30-17h30



F. Deroppe



mardi 17 mai



9h-13h



J. Barthélémy « L'éphémère »



mardi 17 mai



13h30-17h30



J. Barthélémy « L'éphémère »



mardi 31 mai



9h-13h



F. Deroppe



mardi 31 mai



13h30-17h30



F. Deroppe



mardi 14 juin



9h-13h



J. Barthélémy « L'éphémère »



mardi 14 juin



13h30-17h30



J. Barthélémy « L'éphémère »



mardi 20 septembre



9h-13h



M. Mainville



mardi 20 septembre



13h30-17h30



M. Mainville



mardi 04 octobre



9h-17h30



J. Barthélémy « L'éphémère »



mardi 18 octobre



9h-17h30



M. Mainville

Parcours - Métier

MANAGEMENT

Objectif : Augmenter votre niveau de compétence en management et perfectionner la gestion de votre établissement en alliant le pilotage des performances et les bonnes décisions de gestion.

Prérequis : Etre manager ou responsable.

Durée : Ce parcours compte 12 modules d'une journée + une évaluation pour certifier les compétences acquises.

Leadership	 mardi 18 janvier	 9h-17h	 Nivelles	 « B&B Consulting »
Négociation	 mardi 25 janvier	 9h-17h	 Nivelles	 « B&B Consulting »
Gestion de l'hébergement	 jeudi 03 février	 9h-16h	 Distanciel	 « B&B Consulting »
Gestion de la restauration	 mardi 08 février	 9h-16h	 Distanciel	 « B&B Consulting »
Gestion hôtelière	 mercredi 16 février	 9h-16h	 Distanciel	 « B&B Consulting »
Gestion commerciale et marketing	 mercredi 23 février	 9h-16h	 Distanciel	 « B&B Consulting »
Autodiagnostiquer votre présence sur le web et l'optimiser	 mercredi 09 mars	 9h-12h	 Distanciel	 « Cogiteur.com »
Revenue management	 mardi 22 mars	 9h-16h	 Distanciel	 « B&B Consulting »
Finances	 mercredi 30 mars	 9h-16h	 Distanciel	 « B&B Consulting »
Gestion du stress	 mercredi 20 avril	 9h-17h	 Nivelles	 « Neos »
Accompagner le changement	 mercredi 27 avril	 9h-16h	 Distanciel	 « B&B Consulting »
Gestion du temps	 mercredi 04 mai	 9h-16h	 Distanciel	 « B&B Consulting »
EVALUATION	 mardi 24 mai	 9h-17h	 Nivelles	 « B&B Consulting »



Parcours d'évolution

BARISTA



Objectif : Ce parcours a pour objectif d'améliorer vos compétences dans l'art du Barista.

Prérequis : Pas de prérequis nécessaire.

Durée : Ce parcours compte 4 modules de 4 heures + une évaluation pour certifier les compétences acquises.

Lieu : Nivelles

Formateur : A. Bortels «AB Consult»

Barista niveau 1



mardi 01 février



14h-18h

Barista niveau 2



mardi 08 février



14h-18h

Barista niveau 3



mardi 15 février



14h-18h

Barista niveau 4



mardi 22 février



14h-18h

EVALUATION



mardi 08 mars



14h-18h

Parcours d'évolution

LES COCKTAILS CLASSIQUES



Objectif : Etre capable de réaliser les cocktails classiques.

Prérequis : Pas de prérequis nécessaire.

Durée : Ce parcours compte 4 modules de 4 heures + une évaluation pour certifier les compétences acquises.

Lieu : Verviers

Formateur : F. Baldan « Feel Lippo »

Before cocktails



mardi 01 février



14h-18h

All day cocktails



mardi 08 février



14h-18h

After cocktails



mardi 15 février



14h-18h

Long drink cocktails



mardi 22 février



14h-18h

EVALUATION



mardi 08 mars



14h-18h



Modules courts

JANVIER 2022

À distance

La gestion des risques dans l'Horeca :

le bien-être au travail et l'outil «OIRA Horeca»



lundi 17 janvier



9h-17h



Distanciel



Fact

NEW

Accompagner la reprise au travail



lundi 31 janvier



9h-16h00



Distanciel



«B&B Consulting»

Brabant wallon

La gestion du stress à la réception



lundi 24 janvier



9h-17h



Nivelles



C. Deridder «Neos»

Hainaut

Fidéliser sa clientèle et développer son marketing sur Facebook



lundi 24 janvier



9h-17h



Mons



D. Genevois «Cogiteur.com»

Les consommés viandes et volailles



lundi 24 janvier



14h-18h



Chimay



F. Deroppe

NEW

Comment assurer le service en salle et la cuisine
pour une petite structure



mercredi 26 janvier



14h-18h



Tournai



M. Hubaut

Le marketing à l'ère du digital



lundi 31 janvier



9h-17h



Seneffe



Elan languages

Liège

La gestion de l'agressivité et des plaintes des clients



lundi 17 janvier



9h-17h



Huy



Métamorphoses

Secourisme : brevet légal



mardis 18 et 25 Janvier



8h30-17h30



Spa



L. Clohse

Recyclage : lutte contre l'incendie



mercredi 19 janvier



9h-12h



Seraing



CEPS

Connaître les différents cépages du croissant méditerranéen



lundi 24 janvier



14h-18h



Stembert



B. Charlier « Best Wine Again »

Les normes d'autocontrôle et d'hygiène



Mercredi 26 janvier



9h-16h



Spa



CQS Horeca

Luxembourg

La cuisine du monde fusionne avec la cuisine d'ici



jeudi 20 janvier



14h-18h



Bomal



T. Boottawong
« Thai Original Products »

NEW

Les consommés viandes et volailles



mercredi 26 janvier



14h-18h



Bomal



F. Deroppe

Namur

Les brioches



mardi 18 janvier



14h-18h



Jambes



M. Mainville

NEW

Revisitez la motivation d'équipe dans le secteur Horeca



mardi 25 janvier



9h-17h



Jambes



Nourritude



Modules courts

FÉVRIER 2022

À distance

NEW Prévention du burn out

 mardi 22 février  9h-16h45  Distanciel  Home Made Company

Brabant wallon

Réactions face aux hold-up

 jeudi 17 février  9h-17h  Louvain-La-Neuve  BeONE Training asbl

NEW L'automotivation

 lundi 21 février  9h-17h  Wavre  P. Verheyen «TrainX»

Les petits pains pour restaurant

 lundi 21 février  14h-18h  Perwez  M. Mainville

Hainaut

Gestion des agressions verbales et physiques

 lundi 07 février  9h-17h  Mons  Crime control

NEW Gins Belges – création de cocktails originaux à base de gin

 mercredi 09 février  14h-18h  Mons  A. Bortels «AB Consult HRC»

Recyclage : lutte contre l'incendie

 mardi 15 février  8h30-12h30  Mouscron  CEFRET

Organisation et gestion d'un bar

 lundi 21 février  14h-18h  Mons  A. Bortels «AB Consult HRC»

Bistronomie – cuisine du terroir

 mercredi 23 février  14h-18h  Mons  N. Corman

Liège

Les macarons

 mercredi 02 février  14h-18h

 Villers-le-Bouillet  J-Y Wilmot « Pâtisserie Wilmot »

NEW Le management intergénérationnel

 lundi 07 février  9h-17h

 Spa  Teampower

Les bières d'abbaye

 mercredi 16 février  14h-18h

 Liège  M. Vermeren

Intégrer un fruit dans chaque assiette

 mardi 22 février  14h-18h

 Spa  M. Hubaut

Luxembourg

Le calcul nutritionnel

 mardi 01 février  14h-18h

 Neufchâteau  A. Dillis

Les condiments maisons, pesto, tapenades, moutarde

 mardi 15 février  14h-18h

 Neufchâteau  J. Barthélémy « L'éphémère »

NEW Les boissons chaudes d'après repas et les cafés gourmands

 mercredi 23 février  14h-18h

 Bomal  E. Van Royen

Namur

Les truffes d'hiver

 lundi 07 février  14h-18h

 Namur  P. Résimont « L'eau vive »

Comprendre et gérer ses émotions

 mardi 08 février  9h-17h

 Jambes  « Comprehensive Empowerment »

Les différentes cuissons des viandes mûrées

 lundi 21 février  14h-18h

 Jambes  M. Hubaut

NEW Animation en salle

 mardi 22 février  9h-17h30

 Jambes  E. Van Royen



Modules courts

MARS 2022

Brabant wallon

Améliorer la communication interne : cohésion d'équipe

 lundi 21 mars

 9h-17h

 Louvain-La-Neuve  Teampower

NEW Quelques plats autour du veau

 mardi 22 mars

 14h-18h

 Perwez  M. Hubaut

Secourisme : initiation

 jeudi 24 mars

 8h30-17h30

 Waterloo  L. Clohse

Lutte contre l'incendie

 lundi 28 mars

 9h-15h30

 Marbais  GUEST

Augmenter sa visibilité sur internet

 mardi 29 mars

 9h-13h

 Nivelles  D. Genevois « Cogiteur.com »

Hainaut

Lutte contre l'incendie

 mardi 08 mars

 9h-16

 Mouscron  CEFRET

Un menu tapas en 7 services

 mercredi 09 mars

 14h-18h

 Mons  M. Hubaut

Gérer et éviter les conflits

 lundi 21 mars

 9h-17h

 La Louvière  Teampower

Les différents rhums : blancs, ambrés, foncés et noirs

 mardi 22 mars

 14h-17h

 Tournai  F. Baldan « Feel-Lippo »

La cuisine thaï

 lundi 28 mars

 14h-18h

 Mons  T. Boottawong
« Thai Original Products »

Sorbets, glaces et crèmes glacées de saison

 mardi 29 mars

 14h-18h

 Mons  S. Dias

Liège

NEW Les brandies : Cognac et Armagnac

 lundi 07 mars

 14h-18h

 Spa

 F. Baldan « Feel-Lippo »

NEW Mieux écouter pour mieux vendre

 mardi 08 mars

 9h-17h

 Liège

 Teampower

Préparer des plats sans gluten, oeufs, lait

 lundi 21 mars

 14h-18h

 Liège

 A. Dillis

NEW Les différentes techniques et créativité en restauration

 mardi 22 mars

 14h-18h

 Villers-le-Bouillet

 A. Deffoin « L'ange gardien »

L'art de la sommellerie

 lundi 28 mars

 14h-18h

 Verviers

 E. Van Royen

Luxembourg

Les différents poissons de rivières revisités

 mardi 22 mars

 14h-18h

 Neufchâteau

 A. Darquennes

Les techniques de négociation de base

 lundi 28 mars

 9h-17h

 Libramont

 ETH

Namur

Les salades du monde

 lundi 07 mars

 14h-18h

 Balâtre

 T. Boottawong
« Thai Original Products »

NEW A la découverte des différentes bières des microbrasseries belges

 lundi 07 mars

 14h-18h

 Namur

 D. Baert « L'antidote »

Gérer l'absentéisme

 mardi 08 mars

 9h-17h

 Jambes

 ETH

NEW Les plats traditionnels français: cassoulet, coq au vin, pot au feu

 mercredi 09 mars

 14h-18h

 Jambes

 N. Corman

NEW Les desserts sans gluten

 mardi 29 mars

 14h-18h

 Jambes

 C. Bodson

NEW La relation professionnelle et empathique du serveur
vers le client : de la prise de commande à l'addition

 mercredi 30 mars

 14h-18h

 Jambes

 E. Van Royen



Modules courts

AVRIL 2022

Brabant wallon

Vendre mieux et plus les produits de sa carte de restaurant

 mardi 19 avril

 9h-17h

 Mont-St-Guibert  ETH

Mixologie 1

 lundi 25 avril

 14h-18h

 Louvain-La-Neuve  A. Bortels «AB Consult HRC»

6 recettes végétariennes et «végan»

 mardi 26 avril

 14h-18h

 Perwez  C. Pohlig

Hainaut

Les normes d'autocontrôle et d'hygiène

 mardi 19 avril

 9h-16h

 Mons  NSF Euro consultants

NEW Les thés récréatifs chauds & froids

 mercredi 20 avril

 14h-18h

 Peruwelz  C. Améry «Thé sur mesure»

Excel pour débutant

 lundi 25 avril

 9h-13h

 Seneffe  Quality training

NEW L'anglais pour la salle (de l'accueil à l'addition) Niveau 1

 mardi 26 avril

 9h-17h

 Mons  Accent

Les cocktails originaux

 mercredi 27 avril

 14h-18h

 Peruwelz  F. Baldan «Feel-Lippo»

Liège

Secourisme : brevet légal

 mercredis 20 et 27 avril  8h30-17h30

 Huy

 M. Doxins

Faire face au changement

 jeudis 21 et 28 avril  9h-17h

 Huy

 P. Verheyen «TrainX»

Cueillette et cuisine des plantes sauvages comestibles

 lundi 25 avril  10h-16h

 Spa

 A. Deffoin «L'ange gardien»

Sculpture sur fruits et légumes

 mardi 26 avril  14h-18h

 Spa

 Y-Y Pan «Le Bégonia»

Luxembourg

Idées de plats duo de poissons crus et cuits

 lundi 25 avril  14h-18h

 Bomal

 M. Hubaut

La cuisine végétarienne équilibrée

 mardi 26 avril  14h-18h

 Neufchâteau

 A. Dillis

Namur

Les macarons

 mardi 19 avril  14h-18h

 Mettet

 J-Y Wilmot «Pâtisserie Wilmot»

Concilier vie privée et vie professionnelle

 mardi 19 avril  9h-17h

 Jambes

 Elan Languages

NEW

Cocktails à base de bière

 lundi 25 avril  14h-18h

 Namur

 D. Baert «L'antidote»



Modules courts

MAI 2022

À distance

NEW Psychologie du management module 2

 mercredi 11 mai

 9h-17h30

 Distanciel

 Ad(d)valorem

Brabant wallon

Sécurité - Incendie : Le Plan Interne d'Urgence

 mardi 03 mai

 9h-13h

 Wavre

 FACT

Les vins blancs de Chablis

 lundi 09 mai

 14h-18h

 Nivelles

 V. Lidby « Tannat & Co »

Les normes d'autocontrôle et d'hygiène

 lundi 16 mai

 9h-16h

 Waterloo

 Withe&co

NEW Les Bowls Poke, bouddha et ramen

 mercredi 18 mai

 14h-18h

 Brabant wallon

 M. Mainville

Up Selling et cross selling : augmenter la vente des services

 lundi 23 mai

 14h-18h

 Brabant wallon

 E. Van Royen

Hainaut

Secourisme : initiation

 lundi 02 mai

 8h30-17h30

 Froidchapelle

 L. Clohse

La cuisine sous vide en basse température

 mercredi 04 mai

 14h-18h

 Mouscron

 F. Deroppe

Assertivité

 lundi 09 mai

 9h-17h

 Gosselies

 Home Made Company

Barbecue : Tendances actuelles

 lundi 16 mai

 14h-18h

 Lessines

 M. Mainville

Le teppaniaki et la plancha

 lundi 23 mai

 14h-18h

 Mons

 T. Boottawong
« Thai Original Products »

NEW Cocktails à emporter

 lundi 30 mai

 14h-18h

 Wallonie Picarde

 F. Baldan « Feel-Lippo »

Liège

Améliorer la communication avec ses clients

 lundi 02 mai

 9h-17h

 Liège

 «Comprehensive empowerment»

Déléguer efficacement

 mardi 10 mai

 9h-17h

 Verviers

 Métamorphoses

Initiation à la zythologie

 mardi 24 mai

 14h-18h

 Liège

 D. Blocteur «Dikkenek beer»

La vente additionnelle (cross selling) à la réception

 lundi 30 mai

 9h-17h

 Spa

 C. Deridder «Neos»

Idées de plats duo de poissons crus et cuits

 mardi 31 mai

 14h-18h

 Liège

 M. Hubaut

Luxembourg

NEW **Le thé : comment élaborer votre carte en le mettant à l'honneur?**

 mercredi 04 mai

 14h-18h

 Bomal

 C. Améry «Thé sur mesure»

Réalisation de sauces «comme Yannick Alléno»

 lundi 23 mai

 14h-18h

 Neufchâteau  C. Mulpas

Namur

NEW **Comment garder le contrôle de son budget**

et optimiser la marge bénéficiaire ?

 lundi 02 mai

 9h-17h

 Jambes

 G. Vanherck

Habiller un poisson et profiter des parures et chutes

 mardi 10 mai

 14h-18h

 Jambes

 E. Désirant

Barbecue : Tendances actuelles

 jeudi 19 mai

 14h-18h

 Jambes

 M. Mainville

Les techniques modernes et contemporaines de salle

 mardi 24 mai

 9h-17h30

 Jambes

 E. Van Royen

Vers le client : de la prise de commande à l'addition

 mercredi 25 mai

 14h-18h

 Jambes

 E. Van Royen



Modules courts

JUIN 2022

Brabant wallon

NEW Les vins bio-dynamiques	 mercredi 01 juin	 14h-18h	 Louvain-La-Neuve	 V. Lidby «Tannat & Co»
Word débutant	 mercredi 01 juin	 9h-13h	 Waterloo	 Quality training
Intégrer un fruit dans chaque assiette	 mercredi 08 juin	 14h-18h	 Perwez	 M. Hubaut
Secourisme : brevet légal	 mercredis 08 et 15 juin	 8h30-17h30	 Nivelles	 M. Doxins
Mixologie 2	 lundi 13 juin	 14h-18h	 Louvain-La-Neuve	 A. Bortels «AB Consult HRC»
NEW L'attitude commerciale et le contact client	 mardi 14 juin	 9h-17h	 Wavre	 Elan languages
NEW Les thés glacés maison	 mercredi 15 juin	 14h-18h	 Waterloo	 C. Améry «Thé sur mesure»

Hainaut

Gérer les plaintes des clients et trouver des solutions adéquates	 Mardi 07 juin	 9h-17h	 Seneffe	 «Comprehensive empowerment»
Le goût du travail. La motivation au quotidien	 lundi 13 juin	 9h-17h	 Mons	 Dynamo
Street food d'Asie	 lundi 13 juin	 14h-18h	 Wallonie Picarde	 T. Boottawong «Thaï Original Products»
Les vins du Languedoc-Roussillon	 mardi 14 juin	 14h-18h	 Peruwelz	 V. Lidby «Tannat & Co»

Liège

NEW

L'ergonomie : comment gérer l'effort ?



mardi 07 juin



9h-15h30



Huy



Guest

Les sushis : la cuisson du riz, les découpes de poissons, le montage



mardi 07 juin



14h-18h



Villers-le-Bouillet



Y-Y Pan « Le Bégonia »

Recyclage secourisme



mercredi 08 juin



9h-13h



Grâce-Hollogne



L. Clohse

Les légumes particuliers



lundi 13 juin



14h-18h



Spa



M. Mainville

Recyclage : lutte contre l'incendie



mardi 14 juin



9h-12h



Seraing



Ceps

Fumer les poissons à chaud et à froid + les sauces adéquates



mercredi 15 juin



14h-18h



Spa



M. Mainville

Luxembourg

Secourisme : initiation



jeudi 02 juin



8h30-17h30



Libramont



L. Clohse

Intégrer un fruit dans chaque assiette



mercredi 15 juin



14h-18h



Bomal



M. Hubaut

Namur

Conception d'un plat original « plat signature »



mercredis 01 et 08 juin



14h-18h



Jambes



F. Deroppe

NEW

Cocktails et mocktails à base de plantes sauvages



mardi 07 juin



14h-18h



Jambes



A. Deffoin « L'ange gardien »

NEW

Les pains du monde



mardi 14 juin



14h-18h



Jambes



M. Mainville



Services complémentaires



Diagnostic entreprise

Votre entreprise compte au moins 10 travailleurs et vous souhaitez faire le point sur votre situation pour renforcer les compétences de vos collaborateurs et augmenter la rentabilité de votre établissement? Pensez au diagnostic entreprise!

Un de nos Experts peut se rendre dans votre établissement afin de vous offrir un regard extérieur sur son fonctionnement. Vous recevez un **rapport neutre, professionnel et confidentiel** contenant des recommandations. Celles-ci vous aideront à déterminer vos priorités et vos éventuels besoins en formation. Un plan de formation complet et personnalisé peut également vous être proposé.



Bilan de compétences

Soit à l'initiative du travailleur soit de l'entreprise, le Bilan de compétences est une **évaluation en mise en situation professionnelle**.

Elle permet de faire le point sur le niveau de compétence du travailleur dans sa fonction.

Suite à cette appréciation donnée par l'Expert-métier, nous proposons des pistes d'amélioration voire un plan de formation personnalisé pour évoluer.



Validation des compétences

Vous avez de l'expérience dans l'Horeca mais vous n'avez pas de diplôme prouvant vos compétences?

Pensez à la Validation des compétences!

Suite à une épreuve intégrée, vous avez la possibilité de faire valider officiellement et gratuitement vos compétences et **obtenir un TITRE OFFICIEL** dans les fonctions de :

- Serveur.se
- Barman.aid
- Premier chef de rang
- Cuisinier.ère travaillant seul.e
- Réceptionniste



LE REGLEMENT GENERAL SUR LA PROTECTION DES DONNEES (RGPD)

Le 25 mai 2018, le Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) est entré en application et nous nous engageons à le respecter.

C'est dès lors, dans l'intérêt légitime de remplir notre mission à votre profit et sous couvert du Fonds Social et de Garantie pour les hôtels, restaurants, cafés et entreprises assimilées (qui agit en tant que responsable du traitement) que nous vous envoyons cette brochure reprenant les formations auxquelles vous avez droit.

Vos droits relatifs à vos données sont : droits d'accès, de rectification, d'effacement, de transfert, d'opposition, à la limitation, d'introduire une réclamation, à la portabilité de vos données à caractère personnel, de retirer votre consentement.

**N'hésitez pas à contacter Renaud BOLLY pour toute question relative au RGPD
ou si vous ne souhaitez plus recevoir d'informations :**

Par courrier : Avenue Gouverneur Bovesse 35/2 5100 Jambes

Par mail : r.bolly@horecaformawallonie.be

Par téléphone : 081/72.18.84

Par Fax : 081/72.18.85

Notre délégué à la protection des données (DPO) est L4 Consulting.



N'hésitez pas à contacter votre consultant.e!

Si votre établissement se situe dans une autre région, merci de contacter le centre:

Tél : 081/72.18.84 – info@horecaformawallonie.be



Sioumine Carabin

Consultante de la province
de Liège

0473/34 30 50

s.carabin@horecaformawallonie.be



Eric Gillain

Consultant des provinces
de Namur et Luxembourg

0479/63 03 23

e.gillain@horecaformawallonie.be



Didier Duparque

Consultant de la province
du Hainaut

0479/63 03 25

d.duparque@horecaformawallonie.be



Pierre Massin

Consultant de la province
du Brabant Wallon

0496/26 64 75

p.massin@horecaformawallonie.be

