

2^e semestre 2022

POURQUOI SE FORMER AVEC HORECA FORMA WALLONIE ?

Nos formations sont :



De qualité

Données par
des professionnels
du domaine.



Pratiques

Axées sur les réalités
des travailleurs et
directement applicables
sur le terrain.



Gratuites

Préfinancées par
les cotisations ONSS
du secteur Horeca.

Visitez notre site :
horecaformawallonie.be



Parcours de formation



Au terme de l'ensemble du parcours et de la réussite d'une épreuve, vous recevez un **CERTIFICAT SECTORIEL** prouvant les compétences acquises.



Cuisinier.ère

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

Durée : 9 jours (9h-17h30) + l'épreuve pour certifier les compétences acquises.
La participation à l'ensemble des modules est obligatoire.

Prérequis : Être commis ou chef de cuisine

Où : Jambes

-  **Lu 26 septembre** : Le rôle de la brigade et gestion de la cuisine poste par poste
-  **Lu 26 septembre** : Réalisation d'un menu simple et techniques de base
-  **Lu 03 octobre** : Gestion des mises en place
-  **Lu 03 octobre** : Banquets de A à Z
-  **Lu 10 octobre** : Fumage à chaud et à froid
-  **Lu 10 octobre** : Lactofermentation
-  **Lu 17 octobre** : Entrées froides
-  **Lu 17 octobre** : Entrée chaudes
-  **Lu 07 novembre** : Basse température et sous-vide
-  **Lu 07 novembre** : Confits et saumures
-  **Lu 14 novembre** : Potages et consommés
-  **Lu 14 novembre** : Entremets sucrés, mignardises
-  **Lu 21 novembre** : Les plats de poissons
-  **Lu 21 novembre** : Les plats de viandes
-  **Lu 28 novembre** : Les plats végétariens
-  **Lu 28 novembre** : Les plats du monde
-  **Lu 05 décembre** : Les pâtisseries de restaurant
-  **Lu 12 décembre** : **Epreuve**

Où : Villers-le-Bouillet

-  **Ma 08 novembre** : Le rôle de la brigade et gestion de la cuisine poste par poste
-  **Ma 08 novembre** : Réalisation d'un menu simple et techniques de base
-  **Ma 29 novembre** : Gestion des mises en place
-  **Ma 29 novembre** : Banquets de A à Z
-  **Lu 16 janvier** : Fumage à chaud et à froid
-  **Lu 16 janvier** : Lactofermentation
-  **Lu 06 février** : Entrées froides
-  **Lu 06 février** : Entrée chaudes
-  **Lu 06 mars** : Basse température et sous-vide
-  **Lu 06 mars** : Confits et saumures
-  **Lu 27 mars** : Potages et consommés
-  **Lu 27 mars** : Entremets sucrés, mignardises
-  **Lu 17 avril** : Les plats de poisson
-  **Lu 17 avril** : Les plats de viandes
-  **Lu 15 mai** : Les plats végétariens
-  **Lu 15 mai** : Les plats du monde
-  **Lu 05 juin** : Les pâtisseries de restaurant
-  **Lu 26 juin** : **Epreuve**

Parcours de formation



Barman.aid

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

Durée : 6 jours (9h-17h30) + une épreuve pour certifier les compétences acquises.

La participation à l'ensemble des modules est obligatoire.

Prérequis : Pas de prérequis nécessaire.

Où : Mons

-  **Lu 07 novembre** : Organisation et gestion d'un bar
-  **Lu 07 novembre** : Connaissance et service des cocktails
-  **Lu 14 novembre** : Barista niveau 1
-  **Lu 14 novembre** : Connaissance et service des boissons alcoolisées
-  **Lu 21 novembre** : Connaissance et service des boissons rafraichissantes sans alcool et les mocktails
-  **Lu 21 novembre** : La réalisation des cocktails (module 1)
-  **Lu 28 novembre** : Le néerlandais pour le bar
-  **Lu 28 novembre** : Connaissance et service des bières
-  **Lu 05 décembre** : L'anglais pour le bar
-  **Lu 05 décembre** : Connaissance et service des vins
-  **Lu 12 décembre** : Connaissance et service des boissons chaudes
-  **Lu 12 décembre** : La réalisation des cocktails (module 2)
-  **Lu 19 décembre** : **Epreuve**



Au terme de l'ensemble du parcours et de la réussite d'une épreuve, vous recevez un **CERTIFICAT SECTORIEL** prouvant les compétences acquises.



La sommellerie de base

Objectif : Augmenter votre niveau de professionnalisme dans la connaissance, le service et la vente des vins.

Durée : 5 après-midi (14h-18h) + l'épreuve pour certifier les compétences acquises.

La participation à l'ensemble des modules est obligatoire.

Prérequis : Pas de prérequis nécessaire.

Où : Mons

-  **Lu 12 septembre** : La connaissance du produit : la vinification en blanc, rouge et rosé
-  **Lu 19 septembre** : La connaissance du service des vins et des champagnes et mise en pratique
-  **Lu 26 septembre** : Les accords mets/vins classiques
-  **Lu 03 octobre** : Les différentes techniques du service du vin
-  **Lu 10 octobre** : La création et la gestion d'une carte de vins pour votre restaurant
-  **Lu 17 octobre** : **Epreuve** (à partir de 9h)

Modules courts

SEPTEMBRE 2022

À distance

Recruter le candidat idéal en fonction de ses besoins

 lundi 12 septembre  9h30-16h00

 Distanciel  Rozenberg Michel

Les outils de la fidélisation client dans le secteur Horeca

 mardi 20 septembre  9h -16h30

 Distanciel  ETH

NEW **Servir le client en anglais (sur 3 dates)**

 Mercredi 21 septembre,  9h-13h
05 et 19 octobre

 Distanciel  Accent Languages

Brabant wallon

Les vins belges

 Lundi 12 septembre  14h-18h

 Louvain-La-Neuve  Lidby Véronique

Recyclage securisme

 Mardi 13 septembre  09h-13h

 Wavre  Clohse Laurence

Champignons des bois pour restaurant

 Lundi 19 septembre  14h-18h

 Perwez  Deffoin Antoine

3 recettes de gibiers à poils (biche, chevreuil, daguet)

 Mardi 20 septembre  14h-18h

 Perwez  Corman Nicolas

Booster son potentiel dans sa fonction

 Lundi 26 septembre  9h-17h

 Wavre  De Ridder Christophe

Hainaut

Accorder son plat à un vin à moins de 8€ la bouteille

NEW Les pâtes « fusion » : combinaison Asie et Occident

NEW COACH Les desserts originaux à base de chocolat

Le banc d'écailler : les écrevisses

NEW Recyclage secourisme

 Lundi 12 septembre  14h-18h

 Mardi 13 septembre  14h-18h

 Lundi 19 septembre  14h-18h

 Mardi 20 septembre  14h-18h

 Mercredi 21 septembre  9h-13h

 Wallonie Picarde  Hubaut Martin

 La Louvière  Boottawong T.

 La Louvière  Touzot Vincent

 Mons  Desirant Eric

 Beaumont  ETC

Liège

NEW Le banc d'écailler : les écrevisses

Gestion de l'agressivité verbale

Devenir son propre coach

NEW Recettes de grands chefs étrangers : Kai Kobaiachi

 Lundi 12 septembre  14h-18h

 Mardi 13 septembre  9h-17h

 Lundi 19 septembre  9h-17h

 Lundi 26 septembre  14h-18h

 Liège  Desirant Eric

 Spa  Crime Control

 Grâce-Hollogne  Atanor

 Villers-Le-Bouillet  Mulpas Curtis

Luxembourg

Les écrevisses

Recyclage : lutte contre l'incendie

 Lundi 12 septembre  14h-18h

 Mercredi 14 septembre  9h-14h

 Neufchâteau  Darquennes Antoine

 Arlon  FACT

Namur

Les règles d'un service correct

La cuisine sous-vide en basse température

 Mardi 13 septembre  14h-18h

 Lundi 26 septembre  14h-18h

 Namur  Van Royen Eric

 Dinant  Deroppe Frédéric



Modules courts

OCTOBRE 2022

À distance

Le néerlandais pour la salle

 Lundi 17 octobre  9h-13h

 Distanciel  De Ridder Christophe

Brabant wallon

La cuisson en vessie

 Lundi 3 octobre  14h-18h

 Perwez  Deroppe Frédéric

Les bières d'abbaye

 Lundi 10 octobre  14h-18h

 Louvain-La-Neuve  Vermeren Michaël

Les mises en bouche sur un air de fête

 Mardi 11 octobre  14h-18h

 Perwez  Barthelemy Julien

Recyclage : lutte contre l'incendie

 Mercredi 19 octobre  9h-15h30

 Marbais  GUEST

Hainaut

Recyclage : lutte contre l'incendie

 Lundi 3 octobre  9h-12h

 Marchienne-au-Pont  CEPS

Les desserts flambés en salle

 Mercredi 05 octobre  14h-18h

 La Louvière  Van Royen Eric

Secourisme : brevet légal

 Jeudis 6 et 13 octobre  8h30-17h30

 Mons  Clohse Laurence

NEW Réussir vos mocktails avec originalité

 Mercredi 12 octobre  14h-18h

 La Louvière  Pezzoli Sergio

Les plats de brasserie belges

 Mercredi 19 octobre  14h-18h

 Mons  Corman Nicolas

Idées de plats de poissons crus et cuits

 Jeudi 20 octobre  14h-18h

 La Louvière  Hubaut Martin

Liège

Fixation des prix de vente au restaurant



Lundi 3 octobre



9h-17h



Aywaille



ETH

NEW

Le banc d'écailler : les huîtres



Lundi 10 octobre



14h-18h



Liège



Deketelaere Eddy

NEW

Réussir ses graines germées, son kombucha et sa fête



Mardi 11 octobre



14h-18h



Villers-Le-Bouillet



Deffoin Antoine

Recyclage : lutte contre l'incendie



Mardi 11 octobre



9h-12h



Seraing



CEPS

Habiller un poisson et profiter des parures



Lundi 17 octobre



14h-18h



Liège



Desirant Eric

NEW

Relation presse



Mardi 18 octobre



9h-17h



Liège



Lefèvre Olivier

Habiller un gibier et profiter des parures



Mardi 18 octobre



14h-18h



Villers-Le-Bouillet



Corman Nicolas

Namur

Le teppanyaki et la plancha



Mardi 4 octobre



14h-18h



Namur



Boottawong T.

Recettes autour du veau



Mardi 11 octobre



14h-18h



Namur



Hubaut Martin

Lutte contre l'incendie



Mardi 11 octobre



9h-17h



Namur



FACT

NEW

COACH
Initiation à la zythologie



Mardi 18 octobre



14h-18h



Couvin



Lhoest Kevin

Recyclage secourisme



Mardi 18 octobre



9h-13h



Gembloux



Clohse Laurence

Les croquettes et fondus sans gluten



Mercredi 19 octobre



14h-18h



Namur



Mainville Michaël



Modules courts

NOVEMBRE 2022

À distance

Les normes d'autocontrôle et d'hygiène

 Mardi 8 novembre  09:00 16:00

 Distanciel  Withe & Co srl

NEW **Traiter une plainte comme une opportunité d'amélioration**

 Jeudi 24 novembre  09:00 16:00

 Distanciel  Elan Languages

NEW **La technique du brainstorming**

 Mardi 29 novembre  09:00 16:45

 Distanciel  Home Made Company

Brabant wallon

Gérer et éviter les conflits

 Lundi 7 novembre  9h-17h

 Louvain-La-Neuve  Teampower

Les plats mijotés à la bière

 Lundi 14 novembre  14h-18h

 Perwez  Corman Nicolas

Les Macarons

 Mardi 15 novembre  14h-18h

 Perwez  Wilmot Jean-Yves

Evaluer ses collaborateurs

 Lundi 21 novembre  9h-17h

 Mont-Saint-Guibert  Elan Languages

L'art de la sommellerie

 Lundi 28 novembre  14h-18h

 Louvain-La-Neuve  Parmentier Julien

Hainaut

3 recettes de gibiers à poils (biche, chevreuil, daguet)

 Lundi 7 novembre  14h-18h

 Chimay  Corman Nicolas

Le Néerlandais pour la salle (de l'accueil à l'addition) Niveau 1

 Mardi 8 novembre  9h-17h

 FroidChapelle  Accent

Les Hamburgers gastronomiques

 Lundi 14 novembre  14h-18h

 Tournai  Mulpas Curtis

NEW **Les bières tendances**

 Lundi 21 novembre  14h-18h

 Mons  Blocteur David

Liège

NEW Le banc d'écailler : les coquillages

La Cuisine Thai

La gestion de projet

Les Whiskies

Lutte contre l'incendie

 Lundi 7 novembre  14h-18h

 Lundi 14 novembre  14h-18h

 Mardi 15 novembre  9h-17h

 Lundi 28 novembre  14h-18h

 Mardi 29 novembre  9h-15h30

 Province de Liège  Deketelaere Eddy

 Spa  Boottawong T.

 Huy  De Ridder Christophe

 Verviers  Baldan Filippo

 Seraing  CEPS

Luxembourg

Les poissons ronds ou fusiformes

 Lundi 21 novembre  14h-18h

 Libramont  Mulpas Curtis

Namur

Un menu 4 services autour du homard

 Mardi 8 et 15 novembre  14h-18h

 Namur  Deroppe Frédéric

L'art de la table et la photographie professionnelle

 Mercredi 09 novembre  9h-17h30

 Namur  Van Royen Eric, Lemaire Maryse et Closon Denis

Secourisme : brevet légal

 Mercredis 16 et 23 novembre  8h30-17h30

 Namur  ETC

Recyclage secourisme

 Mardi 22 novembre  9h-13h

 Namur  Clohse Laurence

Le chapon: désossage, farces et préparations pour Noël

 Mardi 29 novembre  14h-18h

 Namur  Gochel Bernard



Modules courts

DÉCEMBRE 2022

À distance

Gérer son temps et ses priorités et s'y tenir

 Lundi 5 décembre  9h-16h45

 Distanciel  Home Made Company

L'automotivation

 Mercredi 14 décembre  9h-17h

 Distanciel  Verheyen Peter

Brabant wallon

Performer sur You Tube et Instagram

 Lundi 5 décembre  9h-17h

 Waterloo  Genevois Denis

Recettes autour du foie gras

 Mardi 6 décembre  14h-18h

 Perwez  Corman Nicolas

Hamburgers gastronomiques

 Lundi 12 décembre  14h-18h

 Perwez  Mulpas Curtis

Hainaut

Lutte contre l'incendie

 Mardi 6 décembre  9h-15h30

 Marchienne-au-Pont  CEPS

Liège

NEW Donner un feed-back constructif :
outil indispensable à toute équipe gagnante

 Lundi 5 décembre  9h-17h

 Liège

 Atanor

Luxembourg

NEW Les Homards : types, découpes, cuissons et recettes

 mercredi 7 décembre  14h-18h

 Libramont

 Deroppe Frédéric

Les normes d'autocontrôle et d'hygiène

 Lundi 12 décembre  9h-16h

 Arlon

 CQS Horeca

Namur

La cuisine indienne végétarienne

 Mardi 06 décembre  14h-18h

 Namur

 Boottawong T.

NEW De l'aubrac à la limousine : découpe, préparation, cuisson

 Mardi 13 décembre  14h-18h

 Namur

 Gochel Bernard

NEW Recettes de grands chefs français: Paul Bocuse

 Mercredi 14 décembre  14h-18h

 Dinant

 Deroppe Frédéric



N'hésitez pas à contacter votre consultant.e!

Si votre lieu de travail 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