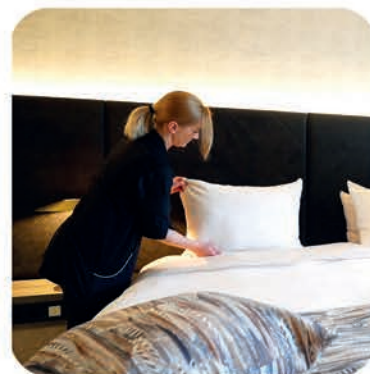


DÉVELOPPEZ VOS COMPÉTENCES DANS LES MÉTIERS DE L'**HORECA** !

FORMATIONS 2^{ème} semestre 2024



Visitez notre site web :
horecaformawallonie.be





Horeca Forma Wallonie vient de fêter ses 20 ans !

Retrouvez toutes les vidéos de cet événement sur nos réseaux sociaux et sur notre site web.

Retrouvez-y également notre catalogue de formations téléchargeable en format numérique ainsi qu'une multitude de vidéos de présentation de nos formations.

Au plaisir de vous retrouver lors de nos formations !

L'équipe d'Horeca Forma Wallonie



www.horecaformawallonie.be



POURQUOI SE FORMER AVEC HORECA FORMA WALLONIE ?

Nos formations sont :



De qualité

Données par des professionnels du domaine.



Pratiques

Directement applicables sur le terrain.



Gratuites

Préfinancées par les cotisations ONSS du secteur Horeca.



TYPES DE FORMATION



Modules courts

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



Trajets thématiques

En quelques séances, pour aborder des compétences sur une thématique spécifique. Il est obligatoire de participer à l'ensemble du trajet.



Parcours d'évolution

En quelques séances, pour maîtriser une compétence métier précise. Au terme de l'ensemble du parcours et de la réussite d'une épreuve, vous recevez un CERTIFICAT SECTORIEL attestant des compétences acquises.



Parcours-métier

En quelques séances, pour acquérir les compétences essentielles d'une fonction. Au terme de l'ensemble du parcours et de la réussite d'une épreuve, vous recevez un CERTIFICAT SECTORIEL attestant des compétences acquises.

Parcours métiers



Il est indispensable de suivre l'ensemble du parcours. Au terme de celui-ci et de la réussite d'une épreuve, vous recevez un CERTIFICAT SECTORIEL attestant des compétences acquises.



Barman / Barmaid

Durée : Ce parcours compte 6 journées (9h-17h30) + une évaluation.

Où : Charleroi (Hainaut)

Organisation et gestion d'un bar	Ma 17 septembre	J. Parmentier
Connaissance et service des cocktails	Ma 17 septembre	J. Parmentier
Connaissance et service des boissons rafraîchissantes sans alcool et les mocktails	Ma 24 septembre	J. Parmentier
La réalisation des cocktails classiques module 1	Ma 24 septembre	S. Pezzoli
Connaissance et service des boissons chaudes	Ma 01 octobre	A. Bortels «AB Consult HRC»
La réalisation des cocktails classiques module 2	Ma 01 octobre	S. Pezzoli
Barista niveau 1	Ma 08 octobre	A. Bortels «AB Consult HRC»
Connaissance et service des vins	Ma 08 octobre	A. Bortels «AB Consult HRC»
Le néerlandais pour le bar	Ma 15 octobre	C. Deridder «Neos»
Connaissance et service des bières	Ma 15 octobre	D. Blocteur
L'anglais pour le bar	Ma 22 octobre	C. Deridder «Neos»
Connaissance et service des boissons alcoolisées	Ma 22 octobre	A. Bortels «AB Consult HRC»
Epreuve	Ma 12 novembre	E. Van Royen + C. Deridder «Neos»

Parcours thématique



Il est indispensable de suivre l'ensemble du parcours. Au terme de celui-ci et de la réussite d'une épreuve, vous recevez un CERTIFICAT SECTORIEL attestant des compétences acquises.










Management d'équipe

Durée : Ce parcours compte 6 journées (9h-17h00) + une évaluation.

Où : À Nannine (Namur)

Prérequis : Être manager ou responsable d'équipe

Formateur : Atanor

 Mieux se connaître pour mieux travailler en collaboration	Me 18 septembre
 Se comporter comme un leader et mobiliser ses collaborateurs	Me 25 septembre
 Communiquer, donner et recevoir du feed-back	Me 23 octobre
 Exercer un rôle de manager-coach	Me 30 octobre
 Découvrir le codéveloppement professionnel	Me 06 novembre
 Pratiquer le codéveloppement professionnel	Me 20 novembre
 Epreuve	Me 27 novembre

Modules courts : Calendrier

SEPTEMBRE 2024



Notre offre de formations évolue en cours de semestre. Des formations sont ajoutées régulièrement. N'hésitez pas à visiter notre site pour découvrir nos nouveautés.

Brabant wallon

Les makis et les sushis

 Lu 16/09

 14h-18h

 Brabant wallon  T. Boottawong
« Thai original products »

Devenir un manager - coach

 Ma 17/09

 9h-17h

 Wavre  A. Benlmouaz

Les poissons d'eau douce

 Me 18/09

 14h-18h

 Brabant wallon  M. Mainville

Gérer la relation avec les clients agressifs

 Lu 23/09

 9h-17h

 Wavre  « Teampower »

Le marketing à l'ère du digital

 Ma 24/09

 9h-17h

 Wavre  « Elan languages »

Mieux écouter pour mieux vendre en salle

 Lu 30/09

 14h-18h

 Nivelles  A. Bortels « AB Consult HRC »

Hainaut

Barista Latte Art

 Lu 16/09

 14h-18h

 Mons  A. Bortels « AB Consult HRC »

La cuisine bistronomique du terroir

 Ma 24/09

 14h-18h

 Tournai  M. Hubaut

Calcul des prix et des coûts pour une meilleure rentabilité

 Lu 30/09

 9h-17h

 Charleroi  « Elan Languages »

Recyclage : lutte contre l'incendie

 Lu 30/09

 9h-16h

 Marchiennes  Ceps

Liège

Recettes classiques de la mer by Renato Carati

 Ma 17/09

 14h-18h

 Spa

 R. Carati « Cuisine et Culture »

Les assortiments & autres variétés en chaud-froid pour vos buffets (poke bowls, wraps, etc.)


 Ma 24/09

 14h-18h

 Villers-Le-Bouillet

 Y. J. Choi

Oenologie et dégustation à l'aveugle : testez vos connaissances

 Me 25/09

 14h-18h

 Malmedy

 A. Bortels « AB Consult HRC »

Harmonies insolites : maîtrisez les associations surprenantes

 Lu 30/09

 14h-18h

 Villers-Le-Bouillet

 T. Boottawong
« Thai original products »

Luxembourg

Un plat végétarien 0 déchet

 Lu 16/09

 14h-18h

 Libramont

 N. Valanchon

Namur

Les desserts chocolatés sur assiette

 Me 18/09

 14h-18h

 Jambes

 M. Maes

Initiation à la cuisine coréenne

 Lu 23/09

 14h-18h

 Jambes

 Y. J. Choi

Les vins volcaniques à travers l'Europe


 Ma 24/09

 14h-18h

 Jambes

 C. Deblandre « Ced i vins »

Techniques pratiques de préservation de l'individu

 Me 25/09

 9h-13h

 Eghezée

 S. Bouchat

Stimuler l'esprit d'équipe et la responsabilisation

 Lu 30/09

 9h-17h

 Jambes

 M. Delpierre

Modules courts : Calendrier

OCTOBRE 2024



Notre offre de formations évolue en cours de semestre. Des formations sont ajoutées régulièrement. N'hésitez pas à visiter notre site pour découvrir nos nouveautés.

À distance

Améliorer la communication avec ses clients

Me 02/10

9h-17h

M. Rozenberg «Comprehensive empowerment»

Comment gérer ses finances

Me 09/10

9h-17h

G. Dubois

Animer et développer une communauté sur les réseaux sociaux

Je 17/10

10h-16h

L. Agneessens «Challenge & Vous»

Brabant wallon

Motiver vos collaborateurs pour gagner en clients

Ma 01/10

9h-17h

Nivelles

Métamorphoses

La route des vins français : Alsace initiation

Me 02/10

14h-18h

Nivelles

«AB Consult HRC»

Motivation et positivisme

Lu 07/10

9h-17h

Wavre

P. Verheyen «TrainX»

Reconnaître les volailles, les labels, les habillages

Ma 08/10

14h-18h

Court-Saint-Etienne

M. Mainville

La gestion du stress

Me 09/10

9h-17h

Nivelles

T. Thiebaux «Evolus»

La route des vins français : Alsace perfectionnement

Me 09/10

14h-18h

Nivelles

«AB Consult HRC»

Barista : niveau 1

Lu 14/10

14h-18h

Nivelles

A. Bortels «AB Consult HRC»

Plats signatures

Ma 15 et 22/10

14h-18h

Brabant Wallon

F. Deroppe

Les poissons plats de mer

Me 16/10

14h-18h

Brabant Wallon

M. Mainville

Recyclage securisme

Je 17/10

9h-13h

Wavre

M. Doxins

Hainaut

Les pains du monde

Me 09/10

14h-18h

Charleroi

M. Mainville

Secourisme : brevet légal

Je 10 et 17/10

8h30-17h30

La Louvière

L. Clohse

Les viandes maturées et préparations

Lu 14/10

10h-16h


Mons

B. Gochel et M. Mainville

Liège

Spécialités italiennes de la mer en 5 régions

 Ma 01/10

 14h-18h

 Spa

 R. Carati « Cuisine et Culture »

10 idées de mises en bouche version automnale

 Lu 07/10

 14h-18h

 Spa

 N. Corman

La gestion des clients compliqués

 Ma 08/10


 9h-17h

 Stavelot

 J. Lavency « Juliette Gribouille »

La cuisson sous vide en basse température (poissons, viandes et légumes)

 Me 09/10

 14h-18h

 Villers-Le-Bouillet

 F. Deroppe

Lutte contre l'incendie

 Je 10/10

 9h-16h

 Liège

 BeOne Training

Initiation à la cuisine coréenne

 Lu 14/10

 14h-18h

 Spa

 Y. J. Choi

Cocktails et mocktails à base d'aromates naturels

 Ma 15/10

 14h-18h

 Verviers

 J. Nullens « Le bar à Ju »

Les gibiers à poils

 Je 17/10

 14h-18h


 Villers-Le-Bouillet


 F. Deroppe

Luxembourg

Travailler le poisson dans son entiereté

 Ma 01/10

 14h-18h

 Bomal


 F. Deroppe

La bistronomie asiatique

 Lu 14/10

 14h-18h

 Bomal

 T. Boottawong «Thai Original Products»

Namur

Prévention et gestion des conflits

 Ma 01/10

 9h-17h

 Naninne

 T. Thiebaut «Evolus»

Travailler les poissons d'eau douce

 Me 02/10


 14h-18h

 Jambes

 T. Grignard

Réaliser des cocktails tendances avec des alcools inutilisés du bar

 Lu 07/10


 14h-18h

 Jambes

 J. Nullens « Le bar à Ju »

Les mises en bouche asiatiques

 Lu 07/10

 14h-18h

 Mettet

 Y-Y Pan « Le Bégonia Chinois »

Réaliser ses macarons

 Ma 08/10

 14h-18h

 Jambes

 M. Maes

Recyclage securisme

 Je 10/10

 9h-13h


 Gembloux

 «Secours & You»

Remplacer la viande en maintenant le plaisir gustatif

 Ma 15/10

 10h-16h

 Jambes

 Q. Jadoul

Les normes d'autocontrôle et d'hygiène

 Me 16/10


 9h-16h

 Jambes


 L. Ramelot «Qualiora Consulting»

La cuisine thaï

 Me 16/10

 14h-18h

 Mettet

 T. Boottawong «Thai Original Products»

Modules courts : Calendrier




NOVEMBRE 2024









Notre offre de formations évolue en cours de semestre. Des formations sont ajoutées régulièrement. N'hésitez pas à visiter notre site pour découvrir nos nouveautés.

À distance

Créer une réelle expérience client au sein de son établissement
Comprendre et anticiper le parcours du client sur le web
Gestion du stress

 Ma 05/11
 Me 06/11
 Me 27/11

 10h-16h
 9h-13h
 9h-17h

 L. Agneessens «Challenge & Vous»
 D. Genevois «Cogiteur.com»
 C. Deridder «Neos»









Brabant wallon

Lutte contre l'incendie
Stress, équilibre personnel et bien-être dans son job
Up/Cross selling en salle
Cocktails signatures
Recyclage : lutte contre l'incendie
Les différentes viandes de bœuf maturées
Dessert : vive le chocolat
Secourisme : brevet légal

 Lu 04/11
 Ma 12/11
 Me 13/11
 Je 14 et 21/11
 Me 20/11
 Me 20/11
 Lu 25/11
 Je 28/11 et 05/12

 9h-16h
 9h-17h
 14h-18h
 14h-18h
 9h-16h
 14h-18h
 14h-18h
 8h30-17h30

 Marbais
 Wavre
 Nivelles
 Nivelles
 Marbais
 Brabant wallon
 Brabant wallon
 Waterloo

 Guest
 «Home Made Company»
 A. Bortels «AB Consult HRC»
 J. Parmentier
 Guest
 M. Hubaut
 M. Maes
 L. Clohse









Hainaut

Concilier vie privée et vie professionnelle
La boîte à outils du leadership
Les accords bières et mets français
Les normes d'autocontrôle et d'hygiène
Les conflits, des situations énergivores
Poissons et fruits de mer sous vide
Augmenter la vente au restaurant
Les bases de la cuisine végétane
Lutte contre l'incendie
Innover dans vos cocktails à base de rhum

 Lu 04/11
 Me 06/11
 Me 06/11
 Je 07/11
 Ma 12 et 19/11
 Me 13/11
 Je 14/11
 Lu 18/11
 Me 20/11
 Lu 25/11

 9h-17h
 9h-17h
 14h-18h
 9h-16h
 9h-17h
 14h-18h
 9h-17h
 14h-18h
 9h-16h
 14h-18h

 Mons
 Seneffe
 Saint-Ghislain
 La Louvière
 La Louvière
 Saint-Ghislain
 Tournai
 Tournai
 Marchiennes
 Tournai

 «Elan languages»
 T. Thiebaut «Evolus»
 D. Blocteur
 L. Ramelot «Qualiora Consulting»
 P. Verheyen «TrainX»
 F. Deroppe
 A. Bortels «AB Consult Hrc»
 Y. J. Choi
 Ceps
 F. Baldan «Feel-Lippo»

La cuisine fusion d'Asie

La cuisine végétarienne bouddhiste

 Ma 26/11

 Me 27/11

 14h-18h

 14h-18h

 Mouscron

 Mons

 T. Boottawong «Thai Original Products»

 Y-Y Pan «Le Bégonia Chinois»

Liège

Au-delà des frontières gustatives : les combinaisons audacieuses

Les poissons/les crustacés : nettoyage, préparation, fumets, sauces et acc.

Renforcer la motivation de vos collaborateurs

Les techniques de cuisson par imprégnation

Recyclage : lutte contre l'incendie

Cuisine gastronomique saine et limitant l'inflammation

Un menu terre & mer pour des repas de fête

Secourisme : brevet légal

Les normes d'autocontrôle et d'hygiène

Augmenter son assurance lors de la prise de parole en public

Etre un guide privilégié en réception

 Lu 04/11

 Me 06/11

 Je 07/11

 Je 07/11

 Me 13/11

 Me 13/11


 Ma 19/11

 Me 20 et 27/11

 Je 21/11

 Ma 26/11

 Je 28/11

 14h-18h

 14h-18h

 9h-17h

 14h-18h

 9h-16h

 10h-16h

 14h-18h

 8h30-17h30

 9h-16h


 9h-17h

 9h-16h


 Spa

 Spa

 Liège

 Villers-Le-Bouillet

 Liège

 Villers-Le-Bouillet


 Villers-Le-Bouillet


 Liège

 Verviers

 Limbourg

 Spa

 T. Boottawong «Thai Original Products»


 M. Hubaut

 «Elan languages»

 F. Deroppe

 BeOne Training

 Q. Jadoul et M. Mainville

 M. Hubaut

 M. Doxins

 CQS Horeca

 G. Dubois

 C. Deridder «Neos»

Luxembourg

Mignardises gourmandes et faciles

Négociier des accords durables et fructueux

Le chapon : désossage, farces et préparations pour Noël

 Lu 04/11

 Ma 05/11

 Je 21/11

 9h-13h

 9h-17h

 10h-16h

 Libramont

 Libramont

 Libramont

 M. Maes

 M. Rozenberg «Comprehensive empowerment»

 B. Gochel et M. Mainville

Namur

Les cocktails à base de mezcal

Les desserts glacés (soufflé glacé, nougat glacé)

Les alternatives alimentaires et sans gluten dans la cuisine coréenne

Recyclage secourisme

Les zakouskis de fête

Motivation et positivisme

Stratégie commerciale : les softs skills pour les « non-commerciaux »

A la découverte des bières de l'oncle Sam

 Ma 12/11

 Lu 18/11

 Je 14/11

 Ma 19/11

 Me 20/11

 Lu 25/11

 Ma 26/11

 Me 27/11

 14h-18h

 14h-18h

 14h-18h

 9h-13h


 14h-18h

 9h-17h

 9h-17h

 14h-18h

 Jambes

 Jambes

 Jambes

 Jambes


 Jambes

 Jambes

 Jambes

 Gembloux

 F. Geerens

 N. Valanchon

 Y. J. Choi

 L. Clohse

 N. D'haese «Traiteur Nicolas D'haese»

 P. Verheyen «TrainX»

 L. Agneessens «Challenge & vous»

 D. Blocteur

Modules courts : Calendrier


DÉCEMBRE 2024

À distance

Développer son réseau en networking

 Ma 03/12


 10h-16h

 L. Agneessens « Challenge & vous »

Booster son réseau LinkedIn

 Je 05/12

 10h-16h

 L. Agneessens « Challenge & vous »

Brabant wallon

Un accueil client professionnel en salle : les fondamentaux

 Lu 02/12

 9h-17h

 Waterloo

 E. Van Royen

Les normes d'autocontrôle et d'hygiène

 Ma 03/12


 9h-16h

 Waterloo

 L. Ramelot « Qualiora Consulting »

Les thés : initiation

 Me 04/12

 14h-18h

 Nivelles

 C. Améry « Thé sur mesure »

Gestion des holdups

 Lu 09/12

 9h-13h

 Wavre

 « Crime Control »

Des idées innovantes et originales pour vos desserts

 Ma 10/12

 14h-18h

 Court-Saint-Etienne

 M. Maes

Gérer et prévenir les conflits au sein de son équipe

 Me 11/12

 9h-17h


 Nivelles

 A. Benlmouaz

Hainaut

La confiance en soi et en ses compétences

 Lu 02/12


 9h-17h

 Saint-Ghislain

 T. Thiebaux « Evolus »

Mignardises gourmandes et faciles

 Ma 03/12

 14h-18h

 Mons

 M. Maes

Les mises en bouche (zakouskis et bouchées apéritives)

 Lu 09/12

 14h-18h

 Tournai

 N. D'haese « Traiteur Nicolas D'Haese »

Améliorer la communication interne : cohésion d'équipe

 Ma 10/12

 9h-17h

 Gosselies

 « Teampower »



Notre offre de formations évolue en cours de semestre. Des formations sont ajoutées régulièrement. N'hésitez pas à visiter notre site pour découvrir nos nouveautés.

Liège

La cuisson en croûte d'argile

 Me 04/12



 14h-18h

 Villers-Le- Bouillet  F. Deroppe

Cuisine innovante : jouer avec les saveurs pour des plats inoubliables

 Lu 09/12

 14h-18h

 Villers-Le- Bouillet  T. Boottawong
« Thai original products »

Affronter l'agressivité


 Ma 10/12

 9h-17h

 Spa  « Métamorphoses »

Connaissance des risques électriques BA4

 Me 11/12

 9h-16h30

 Liège  « Guest »

Recyclage secourisme

 Je 12/12

 13h-17h

 Liège  M. Doxins

Luxembourg

La truffe blanche d'Alba et les truffes d'automne

 Lu 09/12

 9h-13h

 Libramont  E. Lindelauf « La truffe noire »

Namur

La gestion des personnalités : savoir s'adapter à son interlocuteur


 Lu 02/12

 9h-17h

 Namur  P. Verheyen « TrainX »

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

 Ma 03/12

 14h-18h

 Jambes  Y-Y Pan « Le Bégonia Chinois »

Focaccia, grissini, levain maison et produits annexes de la cuisine italienne

 Ma 10/12

 14h-18h

 Jambes  S. Polinotti

Les cocktails à base de rhum : un voyage dans les îles





































































 Me 11/12

 14h-18h

 Jambes  J. Nullens « Le bar à Ju »

Modules courts par thématique


Softskills ou compétences transversales


Gérer la relation avec les clients agressifs	 Lu 23/09	 9h-17h	 Wavre	 « Teampower »
Prévention et gestion des conflits	 Ma 01/10	 9h-17h	 Naninne	 T. Thiebaux « Evolus »
Améliorer la communication avec ses clients	 Me 02/10	 9h-17h	 A distance	 M. Rozenberg « Comprehensive empowerment »
Motivation et positivisme	 Lu 07/10	 9h-17h	 Wavre	 P. Verheyen « TrainX »
La gestion des clients compliqués	 Ma 08/10	 9h-17h	 Stavelot	 J. Lavency « Juliette Gribouille »
La gestion du stress	 Me 09/10	 9h-17h	 Nivelles	 T. Thiebaux « Evolus »
Concilier vie privée et vie professionnelle	 Lu 04/11	 9h-17h	 Mons	 « Elan languages »
Négocier des accords durables et fructueux	 Ma 05/11	 9h-17h	 Libramont	 M. Rozenberg « Comprehensive empowerment »
Créer une réelle expérience client au sein de son établissement	 Ma 05/11	 10h-16h	 A distance	 L. Agneessens « Challenge & vous »
Stress, équilibre personnel et bien-être dans son job	 Ma 12/11	 9h-17h	 Wavre	 « Home Made Company »
Les conflits, des situations énergivores	 Ma 12 et 19/11	 9h-17h	 La Louvière	 P. Verheyen « TrainX »
Motivation et positivisme	 Lu 25/11	 9h-17h	 Jambes	 P. Verheyen « TrainX »
Augmenter son assurance lors de la prise de parole en public	 Ma 26/11	 9h-17h	 Limbourg	 G. Dubois
La confiance en soi et en ses compétences	 Lu 02/12	 9h-17h	 Saint-Ghislain	 T. Thiebaux « Evolus »
La gestion des personnalités : savoir s'adapter à son interlocuteur	 Lu 02/12	 9h-17h	 Namur	 P. Verheyen « TrainX »
Améliorer la communication interne : cohésion d'équipe	 Ma 10/12	 9h-17h	 Gosselies	 « Teampower »
Affronter l'agressivité	 Ma 10/12	 9h-17h	 Spa	 « Métamorphoses »

Management et RH

Devenir un manager - coach	 Ma 17/09	 9h-17h	 Wavre	 A. Benlmouaz
Stimuler l'esprit d'équipe et la responsabilisation	 Lu 30/09	 9h-17h	 Jambes	 M. Delpierre
Motiver vos collaborateurs pour gagner en clients	 Ma 01/10	 9h-17h	 Nivelles	 « Métamorphoses »
La boîte à outils du leadership	 Me 06/11	 9h-17h	 Seneffe	 T. Thiebaux « Evolus »
Renforcer la motivation de vos collaborateurs	 Je 07/11	 9h-17h	 Liège	 « Elan languages »

Gérer et prévenir les conflits au sein de son équipe

 Me 11/12

 9h-17h


 Nivelles

 A. Benlmouaz

Vente et rentabilité

Calcul des prix et des coûts pour une meilleure rentabilité


 Lu 30/09


 9h-17h

 Charleroi

 «Elan Languages»

Comment gérer ses finances

 Me 09/10

 9h-17h

 A distance


 G. Dubois

Stratégie commerciale : les softs skills pour les «non-commerciaux»

 Ma 26/11

 9h-17h

 Jambes

 L. Agneessens «Challenge & vous»

Marketing et communication

Le marketing à l'ère du digital

 Ma 24/09

 9h-17h

 Wavre

 «Elan languages»

Animer et développer une communauté sur les réseaux sociaux


 Je 17/10


 10h-16h

 A distance

 L. Agneessens «Challenge & vous»

Comprendre et anticiper le parcours du client sur le web

 Me 06/11

 9h-13h

 A distance

 D. Genevois «Cogiteur.com»

Développer son réseau en networking

 Ma 03/12

 10h-16h

 A distance


 L. Agneessens «Challenge & vous»

Booster son réseau LinkedIn

 Je 05/12


 10h-16h

 A distance

 L. Agneessens «Challenge & vous»

Cuisine

Un plat végétarien 0 déchet

 Lu 16/09

 14h-18h

 Libramont

 N. Valanchon

Les makis et les sushis

 Lu 16/09

 14h-18h

 Brabant wallon

 T. Boottawong «Thai original products»

Recettes classiques de la mer by Renato Carati

 Ma 17/09


 14h-18h

 Spa

 R. Carati «Cuisine et Culture»

Les poissons d'eau douce

 Me 18/09

 14h-18h

 Brabant wallon

 M. Mainville

Les desserts chocolatés sur assiette

 Me 18/09

 14h-18h

 Jambes

 M. Maes

Initiation à la cuisine coréenne

 Lu 23/09

 14h-18h

 Jambes

 Y. J. Choi

Les assortiments & autres variétés en chaud-froid pour vos buffets (poke bowls, wraps, etc.)

 Ma 24/09

 14h-18h

 Villers-Le-Bouillet


 Y. J. Choi

La cuisine bistronomique du terroir

 Ma 24/09

 14h-18h

 Tournai

 M. Hubaut

Harmonies insolites : maîtriser les associations surprenantes

 Lu 30/09


 14h-18h


 Villers-Le-Bouillet

 T. Boottawong «Thai original products»

Travailler le poisson dans son entiereté

 Ma 01/10

 14h-18h

 Bomal

 F. Deroppe

Spécialités italiennes de la mer en 5 régions

 Ma 01/10

 14h-18h

 Spa

 R. Carati «Cuisine et Culture»

































































































Travailler les poissons d'eau douce

























































 Me 02/10

 14h-18h













































 Jambes

 T. Grignard

10 idées de mises en bouche version automnale	 Lu 07/10	 14h-18h	 Spa	 N. Corman
Les mises en bouche asiatiques	 Lu 07/10	 14h-18h	 Mettet	 Y-Y Pan «Le Bégonia Chinois»
Reconnaître les volailles, les labels, les habillages	 Ma 08/10	 14h-18h	 Court-Saint-Etienne	 M. Mainville
Réaliser ses macarons	 Ma 08/10	 14h-18h	 Jambes	 M. Maes
La cuisson sous vide en basse température (poissons, viandes et légumes)	 Me 09/10	 14h-18h	 Villers-Le-Bouillet	 F. Deroppe
Les pains du monde	 Me 09/10	 14h-18h	 Charleroi	 M. Mainville
Les différentes viandes maturées et préparations	 Lu 14/10	 10h-16h	 Mons	 B. Gochel et M. Mainville
Initiation à la cuisine coréenne	 Lu 14/10	 14h-18h	 Spa	 Y. J. Choi
La bistronomie asiatique	 Lu 14/10	 14h-18h	 Bomal	 T. Boottawong «Thai original products»
Remplacer la viande en maintenant le plaisir gustatif	 Ma 15/10	 10h-16h	 Jambes	 Q. Jadoul
Plats signatures	 Ma 15 et 22/10	 14h-18h	 Brabant wallon	 F. Deroppe
La cuisine thaï	 Me 16/10	 14h-18h	 Mettet	 T. Boottawong «Thai original products»
Les poissons plats de mer	 Me 16/10	 14h-18h	 Brabant wallon	 M. Mainville
Les gibiers à poils	 Je 17/10	 14h-18h	 Villers-Le-Bouillet	 F. Deroppe
Mignardises gourmandes et faciles	 Lu 04/11	 9h-13h	 Libramont	 M. Maes
Au-delà des frontières gustatives : les combinaisons audacieuses	 Lu 04/11	 14h-18h	 Spa	 T. Boottawong «Thai original products»
Les poissons/les crustacés : nettoyage, préparations, fumets, sauces et accompagnements	 Me 06/11	 14h-18h	 Spa	 M. Hubaut
Les techniques de cuisson par imprégnation	 Je 07/11	 14h-18h	 Villers-Le-Bouillet	 F. Deroppe
Cuisine gastronomique saine et limitant l'inflammation	 Me 13/11	 10h-16h	 Villers-Le-Bouillet	 Q. Jadoul et M. Mainville
Poissons et fruits de mer sous vide	 Me 13/11	 14h-18h	 Saint-Ghislain	 F. Deroppe
Les desserts glacés (soufflé glacé, nougat glacé)	 Lu 18/11	 14h-18h	 Jambes	 N. Valanchon
Les alternatives alimentaires et sans gluten dans la cuisine coréenne	 Je 14/11	 14h-18h	 Jambes	 Y. J. Choi
Les bases de la cuisine végane	 Lu 18/11	 14h-18h	 Tournai	 Y. J. Choi
Un menu terre & mer pour des repas de fête	 Ma 19/11	 14h-18h	 Villers-Le-Bouillet	 M. Hubaut

Les zakouskis de fête	 Me 20/11	 14h-18h	 Jambes	 N. D'haese «Traiteur Nicolas D'Haese»
Les différentes viandes de bœuf maturées	 Me 20/11	 14h-18h	 Brabant wallon	 M. Hubaut
Le chapon : désossage, farces et préparation pour Noël	 Je 21/11	 10h-16h	 Libramont	 B. Gochel et M. Mainville
Dessert : vive le chocolat	 Lu 25/11	 14h-18h	 Brabant wallon	 M. Maes
La cuisine fusion d'Asie	 Ma 26/11	 14h-18h	 Mouscron	 T. Boottawong «Thai original products»
La cuisine végétarienne bouddhiste	 Me 27/11	 14h-18h	 Mons	 Y-Y Pan «Le Bégonia Chinois
Mignardises gourmandes et faciles	 Ma 03/12	 14h-18h	 Mons	 M. Maes
Les sushis : la cuisson du riz, les découpes de poisson, le montage	 Ma 03/12	 14h-18h	 Jambes	 Y-Y Pan «Le Bégonia Chinois»
La cuisson en croûte d'argile	 Me 04/12	 14h-18h	 Villers-Le-Bouillet	 F. Deroppe
Les mises en bouche (zakouskis et bouchées apéritives)	 Lu 09/12	 14h-18h	 Tournai	 N. D'haese «Traiteur Nicolas D'Haese»
Cuisine innovante : jouer avec les saveurs pour des plats inoubliables	 Lu 09/12	 14h-18h	 Villers-Le-Bouillet	 T. Boottawong «Thai original products»
La truffe blanche d'Alba et les truffes d'automne	 Lu 09/12	 9h-13h	 Libramont	 E. Lindelauf «La truffe noire»
Focaccia, grissini, levain maison et produits annexes de la cuisine italienne	 Ma 10/12	 14h-18h	 Jambes	 S. Polinotti
Des idées innovantes et originales pour vos desserts	 Ma 10/12	 14h-18h	 Court-Saint-Etienne	 M. Maes

Salle et bar

Barista Latte Art	 Lu 16/09	 14h-18h	 Mons	 A. Bortels «AB Consult HRC»
Les vins volcaniques à travers l'Europe	 Ma 24/09	 14h-18h	 Jambes	 C. Deblandre «Ced i vins»
Œnologie et dégustation à l'aveugle : testez vos connaissances	 Me 25/09	 14h-18h	 Malmedy	 A. Bortels «AB Consult HRC»
Mieux écouter pour mieux vendre en salle	 Lu 30/09	 14h-18h	 Nivelles	 A. Bortels «AB Consult HRC»
La route des vins français : Alsace initiation	 Me 02/10	 14h-18h	 Nivelles	 «AB Consult HRC»
Réaliser des cocktails tendances avec des alcools inutilisés du bar	 Lu 07/10	 14h-18h	 Jambes	 J. Nullens «Le bar à Ju»
La route des vins français : Alsace perfectionnement	 Me 09/10	 14h-18h	 Nivelles	 «AB Consult HRC»
Barista : niveau 1	 Lu 14/10	 14h-18h	 Nivelles	 A. Bortels «AB Consult HRC»
Cocktails et mocktails à base d'aromates naturels	 Ma 15/10	 14h-18h	 Verviers	 J. Nullens «Le bar à Ju»
Les accords bières et mets français	 Me 06/11	 14h-18h	 Saint-Ghislain	 D. Blocteur
Les cocktails à base de mezcal	 Ma 12/11	 14h-18h	 Jambes	 F. Geerens

Up/Cross selling en salle

Cocktails signatures

Augmenter la vente au restaurant



























Innover dans vos cocktails à base de rhum

A la découverte des bières de l'oncle Sam

Un accueil client professionnel en salle : les fondamentaux

Les thés : initiation

Les cocktails à base de rhum : un voyage dans les îles

 Me 13/11	 14h-18h	 Nivelles	 A. Bortels «AB Consult HRC»
 Je 14 et 21/11	 14h-18h	 Nivelles	 J. Parmentier
 Je 14/11	 9h-17h	 Tournai	 A. Bortels «AB Consult HRC»
 Lu 25/11	 14h-18h	 Tournai	 F. Baldan «Feel-Lippo»
 Me 27/11	 14h-18h	 Gembloux	 D. Blocteur
 Lu 02/12	 9h-17h	 Waterloo	 E. Van Royen
 Me 04/12	 14h-18h	 Nivelles	 C. Améry «Thé sur mesure»
 Me 11/12	 14h-18h	 Jambes	 J. Nullens «Le bar à Ju»

Réception en milieu hôtelier

Etre un guide privilégié en réception

 Je 28/11	 9h-16h	 Spa	 C. Deridder «Neos»
--	--	---	--

Sécurité

Incendie

Recyclage : lutte contre l'incendie

 Lu 30/09	 9h-16h	 Marchiennes	 Ceps
--	--	---	--

Lutte contre l'incendie

 Je 10/10	 9h-16h	 Liège	 BeOne Training
--	--	---	--

Lutte contre l'incendie

 Lu 04/11	 9h-16h	 Marbais	 Guest
---	---	--	--

Recyclage : lutte contre l'incendie

 Me 13/11	 9h-16h	 Liège	 BeOne Training
--	--	---	--

Recyclage : lutte contre l'incendie

 Me 20/11	 9h-16h	 Marbais	 Guest
--	--	---	---

Lutte contre l'incendie

 Me 20/11	 9h-16h	 Marchiennes	 Ceps
--	--	---	--

Secourisme

Secourisme : brevet légal

 Je 10 et 17/10	 8h30-17h30	 La Louvière	 L. Clohse
--	--	---	---


Recyclage secourisme

 Je 10/10	 9h-13h	 Gembloux	 Secours & You
--	--	--	---

Recyclage secourisme

 Je 17/10	 9h-13h	 Wavre	 M. Doxins
--	--	---	---



Recyclage secourisme

 Ma 19/11	 9h-13h	 Jambes	 L. Clohse
--	--	--	---

Secourisme : brevet légal

 Me 20 et 27/11	 8h30-17h30	 Liège	 M. Doxins
--	--	---	---


Secourisme : brevet légal

 Je 28/11 et 05/12  8h30-17h30


 Waterloo

 L. Clohse

Recyclage secourisme

 Je 12/12  13h-17h

 Liège

 M. Doxins

Autres

Techniques pratiques de préservation de l'individu

 Me 25/09  9h-13h

 Eghezée

 S. Bouchat

Gestion des holdups

 Lu 09/12  9h-13h

 Wavre

 « Crime Control »

Connaissances des risques électriques BA4

 Me 11/12  9h-16h30

 Liège


 Guest

Hygiène et autocontrôle

Les normes d'autocontrôle et d'hygiène

 Me 16/10  9h-16h


 Jambes

 L. Ramelot « Qualiora Consulting »

Les normes d'autocontrôle et d'hygiène

 Je 07/11  9h-16h


 La Louvière

 L. Ramelot « Qualiora Consulting »

Les normes d'autocontrôle et d'hygiène

 Je 21/11  9h-16h


 Verviers

 CQS Horeca

Les normes d'autocontrôle et d'hygiène

 Ma 03/12  9h-16h

 Waterloo

 L. Ramelot « Qualiora Consulting »

Formations à distance

Améliorer la communication avec ses clients

 Me 02/10  9h-17h

 A distance

 M. Rozenberg « Comprehensive empowerment »

Comment gérer ses finances

 Me 09/10  9h-17h

 A distance

 G. Dubois

Animer et développer une communauté sur les réseaux sociaux

 Je 17/10  10h-16h


 A distance

 L. Agneessens « Challenge & vous »

Créer une réelle expérience client au sein de son établissement

 Ma 05/11  10h-16h

 A distance

 L. Agneessens « Challenge & vous »

Comprendre et anticiper le parcours du client sur le web

 Me 06/11  9h-13h

 A distance

 D. Genevois « Cogiteur.com »

Gestion du stress

 Me 27/11  9h-17h


 A distance

 C. Deridder « Neos »

Développer son réseau en networking

 Ma 03/12  10h-16h

 A distance

 L. Agneessens « Challenge & vous »

Booster son réseau LinkedIn

 Je 05/12  10h-16h

 A distance

 L. Agneessens « Challenge & vous »

VOUS AVEZ UN PROJET DE FORMATION ?

N'hésitez pas à contacter votre consultant.e !



1

Didier **DUPARQUE**

0479/63 03 25

d.duparque@horecaformawallonie.be



2

Pierre **MASSIN**

0496/26 64 75

p.massin@horecaformawallonie.be



3

Barbara **RENCKENS**

0490/57 20 68

b.renckens@horecaformawallonie.be



4

Sioumine **CARABIN**

0473/34 30 50

s.carabin@horecaformawallonie.be

HORECA FORMA WALLONIE

Square Jean Mosseray 4
5100 Jambes (Namur)

081/72 18 84

info@horecaformawallonie.be
www.horecaformawallonie.be

