

Développez vos compétences
dans les métiers de l'Horeca

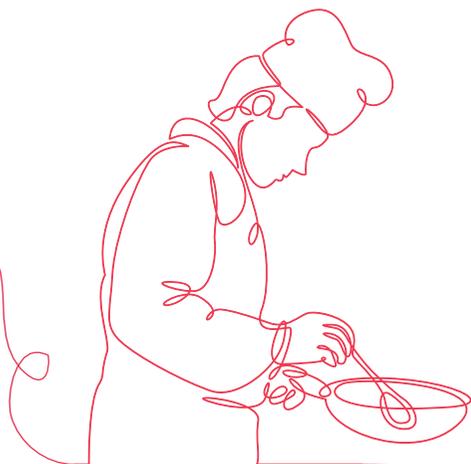


Visitez notre site :
horecaformawallonie.be


horeca
forma
wallonie

FORMATIONS

1^{er} semestre 2023



NEWMAG / Hiver

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



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/>



Types de formation



Modules courts

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

A découvrir à partir de la page 8.



Parcours thématiques

Pour maîtriser une compétence métier précise en quelques séances.

Ce semestre, nous vous proposons de développer vos compétences sur la zythologie, les cocktails classiques, la mixologie, le management et le leadership.

À découvrir en pages 5, 6 et 7.



Parcours métiers

Pour acquérir les compétences essentielles d'une fonction.

Ce semestre, nous vous proposons d'acquérir les compétences essentielles des métiers de garçon / serveuse et de barman.aid.

À découvrir à partir de la page 4.

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



Parcours métiers



Garçon / Serveuse

Objectif : Augmenter votre niveau de professionnalisme et l'organisation de votre travail en salle (avant, pendant et après le service).

Durée : 10 jours (9h-17h30) + l'épreuve

Où : Dalhem (Province de Liège)

- 📅 **Me 08 février :** Généralité du métier et mise en place
- 📅 **Me 08 février :** Relation avec le client et communication interne
- 📅 **Me 08 mars :** Gestion
- 📅 **Me 08 mars :** Techniques de vente en salle
- 📅 **Me 29 mars :** ABC de la salle : avant le service
- 📅 **Me 29 mars :** ABC de la salle : après le service
- 📅 **Me 19 avril :** Connaissance et service des boissons rafraîchissantes sans alcool et les mocktails
- 📅 **Me 19 avril :** Connaissance et service des boissons chaudes
- 📅 **Me 17 mai :** Connaissance et service des boissons alcoolisées
- 📅 **Me 17 mai :** Connaissance des fromages
- 📅 **Me 07 juin :** Connaissance et service des bières
- 📅 **Me 07 juin :** L'art de la sommellerie
- 📅 **Me 13 septembre :** Barista niveau 1
- 📅 **Me 13 septembre :** Connaissance des vins
- 📅 **Me 04 octobre :** Service des fromages
- 📅 **Me 04 octobre :** Les découpes, terminaisons et flambages en version salée
- 📅 **Me 08 novembre :** Les découpes, terminaisons et flambages en version sucrée
- 📅 **Me 08 novembre :** Embellissement de la table
- 📅 **Me 29 novembre :** Néerlandais pour la salle
- 📅 **Me 29 novembre :** Anglais pour la salle
- 📅 **Me 13 décembre :** **Epreuve**



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



Barman / Barmaid

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

Durée : 6 jours (9h-17h30) + l'épreuve

Où : Marche-en-Famenne (Province du Luxembourg)

- 📅 **Lu 23 janvier :** Barista niveau 1
- 📅 **Lu 23 janvier :** Connaissance et service des boissons alcoolisées
- 📅 **Lu 13 février :** Organisation et gestion d'un bar
- 📅 **Lu 13 février :** Connaissance et service des cocktails
- 📅 **Lu 27 février :** Connaissance et service des boissons rafraîchissantes et des mocktails
- 📅 **Lu 27 février :** Connaissance et service des bières
- 📅 **Lu 27 mars :** Néerlandais pour le bar
- 📅 **Lu 27 mars :** La réalisation de cocktails classiques (module 1)
- 📅 **Lu 24 avril :** Anglais pour le bar
- 📅 **Lu 24 avril :** La réalisation de cocktails classiques (module 2)
- 📅 **Lu 08 mai :** Connaissance et service des boissons chaudes
- 📅 **Lu 08 mai :** Connaissance et service des vins
- 📅 **Lu 22 mai :** **Epreuve**

Parcours thématiques



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



Zythologie

Objectif : Augmenter votre niveau de connaissance sur « la science de la bière » : l'histoire, la conservation, le service, la dégustation, les styles, les accords mets et bières,...

Durée : 3 jours + l'épreuve

Prérequis : pas de prérequis nécessaire

Ce parcours est proposé à deux moments et dans deux endroits ce semestre :

Où : Mons (Province du Hainaut) – 8h30-17h

- 📅 **Lu 20 mars** : L'histoire de la bière, son origine
- 📅 **Lu 20 mars** : Conservation, service et dégustation de la bière
- 📅 **Lu 03 avril** : Les différents styles de bières
- 📅 **Lu 03 avril** : La bière belge, la tradition, le savoir-faire
- 📅 **Lu 17 avril** : Les bières du monde
- 📅 **Lu 17 avril** : Les accords mets et bières
- 📅 **Lu 15 mai** : **Epreuve**

Où : Jambes (Province de Namur) – 9h-17h30

- 📅 **Ma 16 mai** : L'histoire de la bière, son origine
- 📅 **Ma 16 mai** : Conservation, service et dégustation de la bière
- 📅 **Ma 30 mai** : Les différents styles de bières
- 📅 **Ma 30 mai** : La bière belge, la tradition, le savoir-faire
- 📅 **Ma 13 juin** : Les bières du monde
- 📅 **Ma 13 juin** : Les accords mets et bières
- 📅 **Ma 27 juin** : **Epreuve**



Parcours thématiques



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



Cocktails classiques : niveau 2

Objectif : Augmenter votre niveau de compétence dans la réalisation des cocktails classiques.

Vous avez toutes les bases? Ce parcours vous permet de passer au niveau supérieur!

Prérequis : avoir été certifié au parcours « Cocktails classiques : niveau 1 » ou posséder de bonnes bases dans la réalisation des cocktails classiques (test de connaissance préalable).

Durée : 6 après-midis (14h-18h) + l'épreuve

Où : Verviers (Province de Liège)

- 📅 **Je 26 janvier** : Gin, vodka : essentiels cocktails et bartending
- 📅 **Je 09 février** : Rhum : essentiels cocktails et bartending
- 📅 **Je 23 février** : Whiskies : essentiels cocktails et bartending
- 📅 **Je 09 mars** : Brandies-Tequila-Mezcal : essentiels cocktails et bartending
- 📅 **Je 23 mars** : Les cocktails vintages
- 📅 **Je 30 mars** : Les cocktails tendances
- 📅 **Je 13 avril** : **Epreuve**



Mixologie

Objectif : Augmenter votre niveau en mixologie et être capable de créer vos cocktails « signatures » créatifs, inédits et équilibrés.

Prérequis : pas de prérequis nécessaire

Durée : 3 après-midis (13h-17h) + l'épreuve

Où : Mons (Province du Hainaut)

- 📅 **Lu 27 mars** : Mixologie module 1
- 📅 **Lu 24 avril** : Mixologie module 2
- 📅 **Lu 22 mai** : Mixologie module 3
- 📅 **Lu 12 juin** : **Epreuve**

Parcours thématiques



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



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 : Être manager ou responsable.

Durée : 12 jours (9h-16h ou 9h-17h) + l'épreuve

Où : Nivelles (Province du Brabant wallon) et à distance

- 📅 **Me 18 janvier** (Nivelles) : Leadership
- 📅 **Me 01 février** (Nivelles) : Négociation
- 📅 **Me 22 février** (Distanciel) : La gestion hôtelière
- 📅 **Me 08 mars** (Distanciel) : Gestion de l'hébergement
- 📅 **Me 29 mars** (Distanciel) : Gestion de la restauration
- 📅 **Me 19 avril** (Distanciel) : Gestion commerciale et marketing
- 📅 **Me 24 mai** (Distanciel) : Auto-diagnostiquer sa présence sur le web pour l'optimiser

- 📅 **Me 14 juin** (Distanciel) : Revenu management
- 📅 **Me 13 septembre** (Distanciel) : Finances
- 📅 **Me 04 octobre** (Nivelles) : Gestion du stress
- 📅 **Me 08 novembre** (Distanciel) : Accompagner le changement
- 📅 **Me 29 novembre** (Nivelles) : Gestion du temps
- 📅 **Me 20 décembre** (Nivelles) : **Epreuve**



Leadership

Objectif : Développer votre Leadership et améliorer votre capacité à motiver, guider, et accompagner votre équipe.

Prérequis : Personne en charge d'une équipe ou d'un projet.

Durée : 6 jours (9h-17h) + l'épreuve

Où : Spa (Province de Liège)

- 📅 **Ve 24 mars** : Communication personnelle et interpersonnelle
- 📅 **Ve 07 avril** : L'intelligence émotionnelle
- 📅 **Ve 21 avril** : Donner et recevoir du feedback, communiquer en contexte défavorable

- 📅 **Ve 26 mai** : Leadership et motivation
- 📅 **Ve 09 juin** : L'intelligence collective
- 📅 **Ve 23 juin** : Les axes concrets du leadership
- 📅 **Ve 22 septembre** : **Epreuve**

Modules courts

JANVIER 2023

Brabant wallon

Training de service du vin



Lundi 16 janvier



14h-18h



Nivelles



E. Van Royen

Hainaut

Les vins oranges



Lundi 16 janvier



14h-18h



Mons



V. Lidby «Tannat & Co»

Coquillages et crustacés à l'asiatique



Mardi 17 janvier



14h-18h



Mons



T. Boottawong
«Thai Original Product»

Le marketing digital



Lundi 23 janvier



9h-17h



Mons



O. Dick «Philip Dick
& Associates Asbl»

Liège

Cuisine régionale : Emilia Romagna et Lombardie

 Lundis 16
et 30 janvier

 14h-18h

 Huy

 R. Carati

Recyclage securisme

 Mardi 17 janvier

 9h-13h

 Spa

 L. Clohse

Un menu 4 services by Erik Lindelauf

 Lundi 23 janvier

 14h-18h

 Spa

 E. Lindelauf

Secourisme brevet légal

 Mercredis 25 janvier
et 01 février

 8h30-16h30

 Spa

 Be One Training

Les normes d'autocontrôle et d'hygiène

 Mardi 31 janvier

 9h-16h

 Verviers

 CQS Horeca

Namur

Influencer positivement la motivation des employés

 Mardi 17 janvier

 9h-17h

 Jambes

 M. Delpierre

Recettes nostalgie : produits anciens

 Mardi 24 janvier

 14h-18h

 Jambes

 J. Barthelemy « L'éphémère
- Le comptoir des familles »

Les nouvelles technologies dans la restauration

 Mardi 31 janvier

 14h-18h

 Jambes

 C. Mulpas

Modules courts

FÉVRIER 2023

À distance

Les 6 clés du management

 Mercredi 08 février  9h-17h

 Distanciel  ETH

Brabant wallon

Cueillette et cuisine des plantes sauvages comestibles

 Lundi 06 février  10h-16h

 Prov. Brabant wallon  A. Deffoin « l'Ange Gardien »

Lutte contre l'incendie

 Mardi 07 février  9h-16h

 Marbais  Guest

Barista : Latte ART

 Lundi 13 février  14h-18h

 Nivelles  A. Bortels « AB consult HRC »

Cross selling/Up selling

 Mercredi 15 février  9h-17h

 Louvain-La-Neuve  C. Deridder « Neos »

La pâte à choux et les brioches

 Jeudi 16 février  9h-17h30

 Perwez  M. Mainville

Hainaut

Connaissance et service du thé

 Mercredi 01 février  14h-18h

 Peruwelz  C. Améry «Thé sur mesure»

Lutte contre l'incendie

 Lundi 06 février  8h30-16h

 Mouscron  Cefret

La photographie culinaire

 Lundi 06 février  14h-18h

 Mons  D. Closon

Nouveaux défis et polyvalence pour un accueil réussi

 Lundi 13 février  9h-17h

 Saint-Ghislain  C. Deridder « Neos »

Liège

Lutte contre l'incendie

 Jeudi 02 février  9h-16h

 Malmedy

 Be One Training

La préparation des oursins et accompagnements

 Mardi 07 février  14h-18h

 Spa

 C. Mulpas

Le néerlandais dans l'Horeca : Niveau 1

 Mercredi 08 février  9h-17h

 Spa

 Ceran

La gestion des plaintes en salle

 Lundi 13 février  9h-17h

 Liège

 B. Brochard

Recettes-fusion thaïes

 Mercredi 15 février  14h-18h

 Spa

 T. Boottawong
«Thai Original Product»

Luxembourg

Un menu sans lactose

 Mercredi 01 février  14h-18h

 Bomal

 M. Mainville et B. Piret

Namur

A la découverte : Li crochon / La Dispouye

La Flamiche / La tarte à l'Djote

 Mercredi 01 février  14h-18h

 Jambes

 J. Barthelemy « L'éphémère -
Le comptoir des familles »

Recettes emblématiques d'Asie

 Mardi 07 février  14h-18h

 Mettet

 T. Boottawong
«Thai Original Product»

La communication et le feed-back

 Mercredi 08 février  9h-17h

 Jambes

 M. Rozenberg
«Comprehensive En Powerment»



Modules courts

MARS 2023

À distance

Apprendre à gérer son stress

 Mardi 28 mars

 9h-16h

 Distanciel  Upskill

Brabant wallon

Smach burger

 Mardi 07 mars

 14h-18h

 Villers-La-Ville  M. Mainville

Abc des cocktails classiques

 Lundi 20 mars

 14h-18h

 Nivelles  S. Pezzoli

Les normes d'autocontrôle et d'hygiène

 Mardi 21 mars

 9h-16h

 Wavre  CQS Horeca

Communiquer efficacement sur les réseaux sociaux

 Mardi 28 mars

 9h-17h

 Wavre  O. Dick « Philip Dick & Associates Asbl »

Hainaut

Les nouvelles technologies dans la restauration

 Mardi 07 mars

 14h-18h

 Saint-Ghislain  C. Mulpas

Associations surprenantes et créativité culinaire

 Lundi 20 mars

 13h-17h

 Mons  T. Boottawong
« Thai Original Product »

Les cocktails tendances

 Mardi 21 mars

 14h-18h

 Peruwelz  F. Baldan « Feel - Lippo »

La cuisine du monde fusionne avec la cuisine d'ici

 Mardi 28 mars

 14h-18h

 Wallonie Picarde  T. Boottawong
« Thai Original Product »

Liège

Apprendre à réguler les conflits avec diplomatie



Mardi 07 mars



9h-17h



Spa



M. Rozenberg

«Comprehensive En Powerment»

Les cocktails niveau 3, place à la création



Mercredi 22 mars



14h-18h



Verviers



S. Pezzoli

Les points forts de votre bar : l'organisation et la gestion



Mardi 28 mars



14h-18h



Verviers



F. Baldan « Feel - Lippo »

Luxembourg

La photographie culinaire



Lundi 06 mars



14h-18h



Libramont



D. Closon

Fidéliser la clientèle via vidéo : Instagram et You Tube



Lundi 20 mars



9h-13h



Libramont



D. Genevois « Cogiteur.com »

Namur

La cuisine en trompe-l'œil



Mardi 07 mars



14h-18h



Jambes



J. Barthelemy « L'éphémère -
Le comptoir des familles »

La législation sociale dans l'Horeca



Mardi 21 mars



9h-13h



Jambes



D. Gobert

Street Food de Corée et du Japon



Mardi 21 mars



14h-18h



Jambes



T. Boottawong
« Thai Original Product »

Du producteur à l'assiette



Lundi 27 mars



14h-18h



Jambes



M. Mainville

Les cocktails tendances printemps/été



Mercredi 29 mars



14h-18h



Jambes



A. Bortels « AB consult HRC »



Modules courts

AVRIL 2023

À distance

La gestion de l'agressivité et des plaintes clients



Mardi 18 avril



9h-17h



Distanciel



Métamorphose

Brabant wallon

Les cuissons des viandes rouges



Lundi 03 avril



14h-18h



Perwez



F. Santi - « Chef Partner »

Secourisme : initiation



Mardi 04 avril



8h30-17h30



Waterloo



ETC - Emergency Training Center

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



Mercredi 05 avril



9h-17h



Villers-La-Ville



Trainx

Secourisme brevet légal



Lundis 17 et 24 avril



8h30-17h30



Waterloo



ETC - Emergency Training Center

Les cocktails actuels



Mardi 18 avril



14h-18h



Nivelles



A. Bortels « AB consult HRC »

L'ABC du bar



Lundi 24 avril



14h-18h



Nivelles



J. Parmentier

Hainaut

Les poissons plats : de la pièce entière à l'assiette



Mardi 04 avril



14h-18h



Prov. Hainaut



F. Deroppe

Secourisme brevet légal



Mardis 11 et 18 avril



8h30-17h30



Mons



L. Clohse

Du producteur à l'assiette



Lundi 24 avril



13h-17h



Mons



M. Mainville

Bartending : initiation aux cocktails



Mardi 25 avril



14h-18h



Tournai



F. Baldan « Feel - Lippo »

Liège

Recyclage secourisme



Lundi 03 avril



9h-13h



Grâce-Hollogne



Be One Training

Les cocottes de Christian Constant



Mardi 04 avril



14h-18h



Villers-Le-Bouillet



C. Mulpas

Création de votre plat signature



Mercredis 5 et 12 avril



14h-18h



Villers-Le-Bouillet



F. Deroppe

Les amuse-bouches en 10 variations



Mardi 18 avril



14h-18h



Villers-Le-Bouillet



J. Barthelemy « L'éphémère -
Le comptoir des familles »

Les techniques de cuisson au barbecue : les viandes et volailles



Lundi 24 avril



14h-18h



Juprelle



O. Massart

Les cocktails et mocktails à base d'extraction



Mardi 25 avril



14h-18h



Liège



E. Van Royen

Luxembourg

Carpaccios et tartares de poissons



Lundi 17 avril



14h-18h



Neufchâteau



A. Darquenne

Namur

Un petit tour du monde en version apéritive



Lundi 03 avril



14h-18h



Jambes



N. Corman

Réussir sa communication grâce aux piliers de l'ADN d'entreprise!



Mardi 04 avril



9h-17h



Jambes



D. Genevois « Cogiteur.com »

Modules courts

MAI 2023

Brabant wallon

Assaisonnements variés et alternatifs

 Mardi 16 mai

 14h-18h

 Perwez

 M. Mainville

La communication managériale

 Mercredi 17 mai

 9h-17h

 Waterloo

 Evolus

L'ergonomie dans l'Horeca

 Mardi 23 mai

 9h-13h

 Waterloo

 Be One Training

La photographie culinaire

 Mardi 30 mai

 14h-18h

 Mont-St-Guibert

 D. Closon

Lactofermentation

 Mardi 30 mai

 14h-18h

 Perwez

 M. Mainville

Hainaut

Une carte de desserts attrayante

 Lundi 15 mai

 14h-18h

 Saint-Ghislain

 V. Touzot
« Les sucrées de Vincent »

La cuisine des asperges

 Mardi 16 mai

 14h-18h

 Saint-Ghislain

 M. Hubaut «Uppkök»

La cuisine bistronomique

 Mardi 23 mai

 13h-17h

 Mons

 M. Hubaut «Uppkök»

Réalisation de sauces comme Yannick Alléno

 Mardi 30 mai

 13h-17h

 Mons

 C. Mulpas

Les ramens

 Mercredi 31 mai

 14h-18h

 Prov. Hainaut

 M. Mainville

Liege

Les allergènes

 Mardi 16 mai

 14h-18h

 Liège

 CQS Horeca

Les préparations clés de l'alimentation végétarienne

 Lundi 22 mai

 14h-18h

 Province de Liège

 M. Mainville et B. Piret

Développer son intelligence émotionnelle commerciale

 Mardi 23 mai

 9h-17h

 Dalhem

 Evolus

Les homards et leurs accompagnements

 Mercredi 24 mai

 14h-18h

 Spa

 T. Grignard

La maîtrise des cocktails classiques estivaux

 Mercredi 31 mai

 14h-18h

 Verviers

 F. Baldan « Feel - Lippo »

Luxembourg

La bistronomie asiatique

 Lundi 22 mai

 10h-14h

 Libramont

 T. Boottawong
« Thai Original Product »

Secourisme brevet légal

 Mardis 23 et 30 mai

 8h30-16h30

 Arlon

 Be One Training

Namur

Les salades du monde : Inde, Maroc, Grèce, Mexique,...

 Lundi 15 mai

 14h-18h

 Jambes

 T. Boottawong
« Thai Original Product »

Améliorer la collaboration entre la salle et la cuisine

 Mardi 23 mai

 9h-13h

 Jambes

 B. Brochard



Modules courts

JUIN 2023

À distance

Booster son potentiel dans sa fonction (jobcrafting)

 Mardi 06 juin

 9h-17h

 Distanciel

 C. Deridder « Neos »

Brabant wallon

Recyclage secourisme brevet légal

 Lundi 05 juin

 9h-13h

 Nivelles

 ETC - Emergency Training Center

Bien-être au travail - Oira

 Mercredi 07 juin

 9h-16h

 Waterloo

 FACT

L'ABC de la salle

 Lundi 12 juin

 14h-18h

 Nivelles

 E. Van Royen

Hainaut

Les accords mets et vins

 Lundi 05 juin

 14h-18h

 Tournai

 V. Lidby « Tannat & Co »

Motivation et positivisme

 Mercredi 14 juin

 9h-17h

 Saint-Ghislain  TrainX

Liège

Recyclage : lutte contre l'incendie

 Mardi 06 juin

 9h-16h

 Malmedy

 Be One Training

Les sauces végétales

 Mardi 13 juin

 14h-18h

 Spa

 M. Mainville

Namur

Les normes d'autocontrôle et d'hygiène

 Mardi 06 juin

 9h-16h

 Jambes

 CQS Horeca

La photographie culinaire

 Mardi 06 juin

 14h-18h

 Jambes

 D. Closon

**Augmentez votre popularité
et visibilité sur internet et les réseaux sociaux**

 Lundi 12 juin

 9h-17h

 Jambes

 D. Genevois « Cogiteur.com »

Réalisation de sauces comme Yannick Alléno

 Mardi 20 juin

 14h-18h

 Jambes

 C. Mulpas

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



Horeca Forma Wallonie

Square Jean Mosseray 4 – 5100 Jambes

Tél : 081/72.18.84 – info@horecaformawallonie.be

<https://horecaformawallonie.be>



Visitez notre Facebook :
HorecaFormaWallonie



Visitez notre Instagram :
HorecaFormaWallonie



Visitez notre LinkedIn :
HorecaFormaWallonie