

HORE CATEL

ET SON PALAIS GASTRONOMIE

12-15
MARS
2023

Nos animations

Dimanche 12/03

11h30 - 12h00 : L'art du barista
12h00 - 12h30 : La création de mocktails tendances
12h30 - 13h00 : Le travail de la lactofermentation
13h00 - 13h30 : JEU CONCOURS : Quizz
13h30 - 14h00 : Les techniques culinaires gastronomiques
14h00 - 14h30 : La création de mocktails tendances
14h30 - 15h00 : JEU CONCOURS : Quizz
15h00 - 15h30 : Le flair bartending ou jonglerie de bar
15h30 - 16h00 : Le travail de la lactofermentation
16h00 - 16h30 : Les techniques culinaires gastronomiques
16h30 - 17h00 : L'art du barista

Lundi 13/03

11h30 - 12h00 : L'art du barista
12h00 - 12h30 : La création de mocktails tendances
12h30 - 13h00 : Le travail de la lactofermentation
13h00 - 13h30 : JEU CONCOURS : Quizz
13h30 - 14h00 : Les techniques culinaires gastronomiques
14h00 - 14h30 : Le flair bartending ou jonglerie de bar
14h30 - 15h00 : La création de mocktails tendances
15h00 - 15h30 : JEU CONCOURS : Quizz
15h30 - 16h00 : Le flair bartending, ou jonglerie de bar
16h00 - 16h30 : Le travail de la lactofermentation
16h30 - 17h00 : Les techniques culinaires gastronomiques
17h00 - 17h30 : L'art du barista

Mardi 14/03

11h30 - 12h00 : L'art du barista
12h00 - 12h30 : La création de mocktails tendances
12h30 - 13h00 : La réalisation de la lactofermentation
13h00 - 13h30 : JEU CONCOURS : Quizz
13h30 - 14h00 : Les sauces modernes d'Escoffier à Alleno
14h00 - 14h30 : Le flair bartending ou jonglerie de bar
14h30 - 15h00 : La création de mocktails tendances
15h00 - 15h30 : JEU CONCOURS : Quizz
15h30 - 16h00 : Le travail de la lactofermentation
16h00 - 16h30 : Les sauces modernes d'Escoffier à Alleno
16h30 - 17h00 : L'art du barista

Mercredi 15/03

11h30 - 12h00 : L'art du barista
12h00 - 12h30 : La création de mocktails tendances
12h30 - 13h00 : La réalisation de la lactofermentation
13h00 - 13h30 : JEU CONCOURS : Quizz
13h30 - 14h00 : Les sauces modernes d'Escoffier à Alleno
14h00 - 14h30 : La création de mocktails tendances
14h30 - 15h00 : JEU CONCOURS : Quizz
15h00 - 15h30 : Le travail de la lactofermentation
15h30 - 16h00 : Les sauces modernes d'Escoffier à Alleno
16h00 - 16h30 : L'art du barista


horeca
forma
wallonie

HORE CATEL

ET SON PALAIS GASTRONOMIE

12-15
MARS
2023


horeca
forma
wallonie

Horeca Forma Wallonie

participe au salon Horecatel,
le plus important salon dédié
aux professionnels de l'Horeca
et de la gastronomie en
Belgique francophone.

Au **Wex** de Marche-en-Famenne
Palais 2 **Stand 2EF7**

Rejoignez-nous !

081/72.18.84 - info@horecaformawallonie.be - www.horecaformawallonie.be

Horeca Forma Wallonie, le Centre de formation wallon du secteur **Horeca** (CP302)



Notre mission

Organiser et coordonner des formations qui répondent aux besoins des travailleurs et des futurs travailleurs du secteur Horeca en leur offrant la possibilité de se perfectionner, de se mettre à jour, d'élargir leurs connaissances et compétences.

Nos ateliers cuisine

Animé par Frédéric Deroppe

Techniques culinaires gastronomiques :

Notre formateur vous fait découvrir différents procédés culinaires : siphons, sauces sans lactose, saumure, confit, basse température, gel, ...

Sauces modernes d'Escoffier à Alleno :

Cet atelier vous propose un tour d'horizon des sauces gastronomiques : mayonnaise de poisson, mayonnaise de volaille, gels, ...

Animé par Michael Mainville

La réalisation de la lactofermentation :

Durant cet atelier, notre formateur aborde avec vous la lactofermentation des légumes, ses bienfaits et ses avantages gustatifs.

Le travail de produits lactofermentés :

Nous abordons l'étape post-lactofermentation en abordant la manière d'utiliser des légumes fermentés dans des recettes.



JEU CONCOURS HORECATEL 2023

Nous testerons vos connaissances sur les métiers de l'Horeca et les services proposés par Horeca Forma Wallonie.

À gagner : un repas pour 2 dans notre restaurant !

Nos ateliers bar

Animé par Florian Borremans

Le flair bartending ou jonglerie de bar :

Notre barman vous propose une découverte de cette discipline consistant à jongler avec des bouteilles, des shakers... tout en préparant des cocktails.

Animé par Aurélien Bortels

L'art du Barista : Notre formateur vous transmet sa passion et son savoir-faire de « sommelier de café » : espresso, mousse de lait, latte macchiato, cappuccino. Il vous montre également les techniques de réalisation de dessins sur la surface d'un café latte : le latte art.

Animé par Julien Parmentier

La création de mocktails tendances :

Cet atelier pratique vous propose de partir à la découverte de la réalisation mocktails tendances.

