

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



FORMATIONS

2^{ème} semestre 2023



Visitez notre site :
www.horecaformawallonie.be
V



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.



Trajet thématique

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 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.



Pâtisserie de base

Objectif : Augmenter votre niveau de compétence dans la réalisation de pâtisseries pour l'Horeca.

Durée : 4 jours + l'épreuve

Où : À Villers-le-Bouillet (Province de Liège)

Formateur : Vincent Touzot « Les sucrées de Vincent »

📅	Ma 12 septembre	(9 h-13 h) :	Les petits gâteaux secs
📅	Ma 12 septembre	(13 h30-17 h30) :	Les desserts classiques
📅	Ma 10 octobre	(9 h-13 h) :	Les pâtes de base
📅	Ma 10 octobre	(13 h30-17 h30) :	Les biscuits à base de blancs d'œufs
📅	Ma 07 novembre	(9 h-13 h) :	Les pâtes dites « grasses »
📅	Ma 07 novembre	(13 h30-17 h30) :	Les sorbets et crèmes glacées
📅	Ma 28 novembre	(9 h-17 h30) :	Les crèmes
📅	Ma 12 décembre	(9 h-17 h30) :	Epreuve

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.



Le thé

Objectif : Augmenter votre niveau de connaissance sur le thé afin de le valoriser sur la carte de votre établissement.

Durée : 2 jours + l'épreuve

Où : À Saint-Ghislain (Province du Hainaut)

Formateur : C. Améry «Thé sur mesure»

 Me 20 septembre	(9h-13h) :	Découverte des 6 couleurs de thé
 Me 20 septembre	(13h30-17h30) :	Les thés glacés
 Me 04 octobre	(9h-13h) :	Comment élaborer votre carte en le mettant à l'honneur
 Me 04 octobre	(13h30-17h30) :	Accords mets et thés
 Me 18 octobre	(9h-13h) :	Epreuve

Trajet thématique



Votre inscription à ce **trajet de formation** implique votre participation à tous les modules.



Cuisine santé

Objectif : Augmenter votre niveau de connaissance et de compétence « en cuisine santé ».

Durée : 5 jours

Où : Villers-la-Ville (Province du Brabant wallon)

 Ma 19 septembre	(9h-13h) :	Les smoothies : leurs bienfaits <i>A. Deffoin « l'Ange Gardien »</i>
 Ma 19 septembre	(13h30-17h30) :	La cuisine sans gluten, sans lactose et « désinflammante » en théorie <i>B. Piret</i>
 Ma 26 septembre	(9h-13h) :	Les substituts aux sucres <i>M. Mainville + B. Piret</i>
 Ma 26 septembre	(13h30-17h30) :	La cuisine « index glycémique bas » <i>M. Mainville + B. Piret</i>
 Ma 03 octobre	(9h-17h30) :	La cuisine sans gluten, sans lactose et « désinflammante » en pratique <i>Q. Jadoul « Caroline's kitchen »</i>
 Ma 10 octobre	(9h-13h) :	Les substituts aux sels <i>A. Deffoin « l'Ange Gardien »</i>
 Ma 10 octobre	(13h30-17h30) :	Les desserts sans lactose, gluten et œufs <i>Q. Jadoul « Caroline's kitchen »</i>
 Ma 17 octobre	(9h-17h30) :	Diminuer la viande dans les assiettes : pourquoi et comment ? <i>Q. Jadoul « Caroline's kitchen » + B. Piret</i>

Modules courts : Calendrier

SEPTEMBRE 2023



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

Brabant wallon

La gestion de l'agressivité

 Mardi 12/09

 9h-17h

 Villers-La-Ville  Métamorphoses

Recyclage secourisme

 Lundi 18/09

 9h-13h

 Wavre

Les normes d'autocontrôle et d'hygiène

 Mercredi 20/09

 9h-16h

 Waterloo  CQS Horeca

**L'onboarding et le parrainage :
comment intégrer les nouveaux collaborateurs ?**

 Lundi 25/09

 9h-17h

 Wavre  ElaN

Hainaut

Les types de management, savoir s'adapter à son équipe

 Lundi 11/09

 9h-17h

 Saint-Ghislain  Evolus

Du producteur à l'assiette

 Lundi 11/09

 10h-16h

 Mons  M. Mainville

Recyclage secourisme

 Mardi 12/09

 9h-13h

 Mons  L. Clohse

**La gestion de l'agressivité et des plaintes des clients
à la réception**

 Mardi 19/09

 9h-17h

 Gosselies  Upskill

Initiation à l'œnologie

 Lundi 25/09

 14h-18h

 Saint-Ghislain  V. Lidby « Tannat & Co »

Liège

Secourisme : brevet légal

Barista : niveau 1

La cueillette des champignons et leurs préparations



Lundis 18 et 25/09



8h30-16h30



Spa



Be One Training asbl



Mardi 19/09



14h-18h



Verviers



A. Bortels «AB Consult HRC»



Mardi 26/09



10h-16h



Spa



A. Deffoin «L'Ange Gardien»

Luxembourg

Quelques plats autour du veau



Mardi 26/09



14h-18h



Bomal



M. Hubaut

Namur

Cueillette et cuisine des plantes sauvages comestibles

Desserts sur la valorisation des fruits de saison

Les croquettes et fondus

**Les bases de l'e-commerce :
positionner son entreprise en ligne**



Lundi 18/09



10h-16h



Philippeville



A. Deffoin «L'Ange Gardien»



Lundi 18/09



14h-18h



Jambes



C. Zoumis «By Michèle»



Mardi 19/09



14h-18h



Jambes



J. Barthelemy «L'éphémère»



Lundi 25/09



9h-17h



Jambes



O. Dick «Philip Dick
& Associates Asbl»

Modules courts : Calendrier

OCTOBRE 2023



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

À distance

Recruter le candidat idéal en fonction de ses besoins



Lundi 09/10



9h-17h



M. Rozenberg « Comprehensive en Powerment »

Brabant wallon

Les potages et les soupes



Lundi 02/10



14h-18h



Brabant wallon J. Barthelemy « L'éphémère »

La gestion du stress et la confiance en soi



Mardi 03/10



9h-17h



Waterloo C. De Ridder « Neos »

Les différentes vinifications : blancs, rouges et rosés



Lundi 09/10



14h-18h



Villers-la- Ville A. Bortels « AB consult HRC »

Lutte contre l'incendie



Mardi 10/10



9h-16h



Marbais Guest

Un menu de saison « Esprit Bistrot » de Ducasse



Mercredi 11/10



14h-18h



Brabant wallon F. Deroppe

Les ramens



Mardi 17/10



14h-18h



Brabant wallon M. Mainville

Hainaut

Recyclage : lutte contre incendie



Lundi 02/10



9h-15h30



Marchienne CEPS

Vendre mieux et plus les produits de sa carte de restaurant



Lundi 09/10



9h-17h



Gosselies ETH powered by ElaN

La gestion du stress à la réception



Mardi 10/10



9h-17h



Mons C. De Ridder « Neos »

A la découverte de la cuisine basque



Lundi 16/10



14h-18h



Mons S. Urrutia « Le code bar sprl »

Les gibiers



Mardi 17/10



14h-18h



Chimay F. Deroppe

Liège

Recyclage : lutte contre l'incendie

Vendre mieux et plus les produits de sa carte de restaurant

Lutte contre l'incendie

Mignardises gourmandes et faciles

L'anglais dans l'horeca : niveau 2

L'art de la sommellerie

**Découvrir son propre style de management,
l'améliorer et éviter les comportements inadéquats**



Lundi 02/10



9h-16h



Malmedy



Be One Training asbl



Mardi 03/10



9h-17h



Aywaille



ETH powered by ElaN



Mardi 10/10



9h-16h



Malmedy



Be One Training asbl



Mercredi 11/10



14h-18h



Villers-le-bouillet



C. Prunier « By Michèle »



Mardi 17/10



9h-17h



Spa



Ceran



Mercredi 18/10



14h-18h



Liège



E. Van Royen



Jeudi 19/10



9h-17h



Spa



Atanor

Luxembourg

La cuisine bistronomique du terroir

La lactofermentation



Lundi 02/10



14h-18h



Libramont



M. Hubaut



Mardi 10/10



14h-18h



Libramont



M. Mainville

Namur

Les légumes oubliés

Recyclage secourisme

La gestion des conflits sur le lieu de travail

Un menu terre et mer pour des fêtes réussies



Mardi 03/10



14h-18h



Mettet



M. Mainville



Mardi 03/10



9h-13h



Gembloux



L. Clohse



Mercredi 11/10



9h-17h



Jambes



Métamorphoses



Lundi 16/10



14h-18h



Jambes



M. Hubaut

Modules courts : Calendrier

NOVEMBRE 2023



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

Brabant wallon

Secourisme : brevet légal

 Mercredis 15 et 22/11  8h30-17h30

 Louvain-La-Neuve

Recyclage : lutte contre l'incendie

 Lundi 27/11  9h-16h

 Marbais  Guest

Les principaux cépages de France

 Mardi 28/11  14h-18h

 Villers-la-ville  A. Bortels «AB consult HRC»

Hainaut

Le marketing digital

 Lundi 06/11  9h-17h

 Saint-Ghislain  O. Dick « Philip Dick & Associates Asbl »

Les desserts à base de chocolat

 Mardi 07/11  13h-17h

 Charleroi  C. Prunier « By Michèle »

Les zakouskis de fêtes

 Mercredi 15/11  14h-18h

 Mons  T. Grignard

Sashimis et tartares de poissons

 Lundi 20/11  13h-17h

 Mons  M. Hubaut

Les bulles dans tous leurs états

 Mardi 28/11  14h-18h

 Mons  V. Lidby « Tannat & Co »

Liège

Les normes d'autocontrôle et d'hygiène



Mardi 07/11



9h-16h



Liège



CQS Horeca

Les accords mets et vins



Mercredi 08/11



14h-18h



Spa



C. Deblandre «Ced i vins»

Stress et charge mentale : comment les diminuer ?



Mardi 14/11



9h-17h



Limbourg



M. Rozenberg
«Comprehensive en Powerment»

Recyclage secourisme



Mardi 21/11



9h-13h



Limbourg



Be One Training asbl

Recettes de Corée et de Thaïlande



Mardi 21/11



14h-18h



Spa



T. Boottawong
«Thai Original Product»

Luxembourg

Les verrines de fêtes chaudes et froides



Lundi 06/11



14h-18h



Libramont



N. Corman

Fruits de mer : homards, langoustines et leurs préparations



Lundi 27/11



14h-18h



Libramont



F. Santi «Chef Partner»

Namur

A la découverte de la cuisine basque



Mardi 07/11



14h-18h



Jambes



S. Urrutia «Le code bar sprl»

Recyclage secourisme



Mercredi 08/11



9h-13h



Jambes



L. Clohse

Bien-être au travail – Oira



Lundi 20/11



9h-16h



Gembloux



Fact Training Center

Les ingrédients de la motivation d'équipe



Mardi 28/11



9h-17h



Jambes



Métamorphoses



Modules courts : Calendrier

DÉCEMBRE 2023



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

À distance

Gérer son temps et ses priorités et s'y tenir



Lundi 04/12



9h-16h45



Home made company

Brabant wallon

Travailler le poisson dans son entiereté



Lundi 11/12



14h-18h



Villers-la- Ville  F. Deroppe

Les différentes régions des vins français



Mardi 12/12



14h-18h



Villers-la- Ville  A. Bortels «AB consult HRC»

Hainaut

Les truffes



Lundi 04/12



14h-18h



Saint-Ghislain  E. Lindelauf

Les normes d'autocontrôle et d'hygiène



Lundi 11/12



9h-16h



Saint-Ghislain  CQS Horeca

Liege

Comprendre le caviar de l'œuf à l'œuf (conférence)



Mardi 05/12



14h-18h



Liège  O. Massart «O'Concept»

Namur

Les gibiers



Mardi 05/12



14h-18h



Jambes  F. Deroppe

Modules courts par thématique

Soft Skills ou compétences transversales

La gestion de l'agressivité

 Ma 12/09

 9h-17h

 Villers-La-Ville

 Métamorphoses

La gestion du stress et la confiance en soi

 Ma 03/10

 9h-17h

 Waterloo

 C. De Ridder « Neos »

La gestion des conflits sur le lieu de travail

 Me 11/10

 9h-17h

 Jambes

 Métamorphoses

Stress et charge mentale : comment les diminuer ?

 Ma 14/11

 9h-17h

 Limbourg

 M. Rozenberg – « Comprehensive en Powerment »

Gérer son temps et ses priorités et s'y tenir

 Lu 04/12

 9h-16h45

 Distancielle

 Home made company

Management et RH

Les types de management, savoir s'adapter à son équipe

 Lu 11/09

 9h-17h

 Saint-Ghislain

 Evolus

**L'onboarding et le parrainage :
comment intégrer les nouveaux collaborateurs ?**

 Lu 25/09

 9h-17h

 Wavre

 ElaN

Recruter le candidat idéal en fonction de ses besoins

 Lu 09/10

 9h-17h

 Distancielle

 M. Rozenberg – « Comprehensive en Powerment »

**Découvrir son propre style de management,
l'améliorer et éviter les comportements inadéquats**

 Je 19/10

 9h-17h

 Spa

 Atanor

Bien-être au travail - Oira

 Lu 20/11

 9h-16h

 Gembloux

 Fact Training Center

Les ingrédients de la motivation d'équipe

 Ma 28/11

 9h-17h

 Jambes

 Métamorphoses

Langues

L'anglais dans l'horeca : niveau 2

 Ma 17/10

 9h-17h

 Spa

 Ceran

Marketing et la communication

Les bases de l'e-commerce : positionner son entreprise en ligne

 Lu 25/09

 9h-17h

 Jambes

 O. Dick « Philip Dick & Associates Asbl »

Le marketing digital

 Lu 06/11

 9h-17h

 Saint-Ghislain

 O. Dick « Philip Dick & Associates Asbl »

Réception

La gestion de l'agressivité et des plaintes des clients

 Ma 19/09

 9h-17h

 Gosselies

 Upskill

La gestion du stress à la réception

 Ma 10/10

 9h-17h

 Mons

 C. De Ridder « Neos »





Cuisine

Du producteur à l'assiette	Lu 11/09	10h-16h	Mons	M. Mainville
Desserts sur la valorisation des fruits de saison	Lu 18/09	14h-18h	Jambes	C. Zoumis « By Michèle »
Cueillette et cuisine des plantes sauvages comestibles	Lu 18/09	10h-16h	Philippeville	A. Deffoin « L'Ange Gardien »
Les croquettes et fondus	Ma 19/09	14h-18h	Jambes	J. Barthelemy « L'éphémère »
Quelques plats autour du veau	Ma 26/09	14h-18h	Bomal	M. Hubaut
La cueillette des champignons et leurs préparations	Ma 26/09	10h-16h	Spa	A. Deffoin « L'Ange Gardien »
Les potages et les soupes	Lu 02/10	14h-18h	Brabant wallon	J. Barthelemy « L'éphémère »
La cuisine bistronomique du terroir	Lu 02/10	14h-18h	Libramont	M. Hubaut
Les légumes oubliés	Ma 03/10	14h-18h	Mettet	M. Mainville
La lactofermentation	Ma 10/10	14h-18h	Libramont	M. Mainville
Un menu de saison « Esprit Bistrot » de Ducasse	Me 11/10	14h-18h	Brabant wallon	F. Deroppe
Mignardises gourmandes et faciles	Me 11/10	14h-18h	Villers-le-Bouillet	C. Prunier « By Michèle »
Un menu terre et mer pour des fêtes réussies	Lu 16/10	14h-18h	Jambes	M. Hubaut
A la découverte de la cuisine basque	Lu 16/10	14h-18h	Mons	S. Urrutia « Le code bar sprl »
Les gibiers	Ma 17/10	14h-18h	Chimay	F. Deroppe
Les ramens	Ma 17/10	14h-18h	Brabant wallon	M. Mainville
Les verrines de fêtes chaudes et froides	Lu 06/11	14h-18h	Libramont	N. Corman
Les desserts à base de chocolat	Ma 07/11	13h-17h	Charleroi	C. Prunier « By Michèle »
A la découverte de la cuisine basque	Ma 07/11	14h-18h	Jambes	S. Urrutia « Le code bar sprl »
Les zakouskis de fêtes	Me 15/11	14h-18h	Mons	T. Grignard
Sashimis et tartares de poissons	Lu 20/11	13h-17h	Mons	M. Hubaut
Recettes de Corée et de Thaïlande	Ma 21/11	14h-18h	Spa	T. Boottawong « Thai Original Product »
Fruits de mer : homards, langoustines et leurs préparations	Lu 27/11	14h-18h	Libramont	F. Santi « Chef Partner »
Les truffes	Lu 04/12	14h-18h	Saint-Ghislain	E. Lindelauf
Comprendre le caviar de l'œuf à l'œuf (conférence)	Ma 05/12	14h-18h	Liège	O. Massart « O' Concept »
Les gibiers	Ma 05/12	14h-18h	Jambes	F. Deroppe
Travailler le poisson dans son entièreté	Lu 11/12	14h-18h	Villers-La-Ville	F. Deroppe

Salle et bar

Barista : niveau 1

Initiation à l'œnologie

Vendre mieux et plus les produits de sa carte

Vendre mieux et plus les produits de sa carte

Les différentes vinifications : blancs, rouges et rosés

L'art de la sommellerie

Les accords mets et vins

Les principaux cépages de France

Les bulles dans tous leurs états

Les différentes régions des vins français

 Ma 19/09

 14h-18h

 Verviers

 A. Bortels «AB Consult HRC»

 Lu 25/09

 14h-18h

 Saint-Ghislain

 V.Lidby «Tannat & Co»

 Ma 03/10

 9h-17h

 Aywaille

 ETH powered by ElaN

 Lu 09/10

 9h-17h

 Gosselies

 ETH powered by ElaN

 Lu 09/10

 14h-18h

 Villers-la-Ville

 A. Bortels «AB Consult HRC»

 Me 18/10

 14h-18h

 Liège

 E. Van Royen

 Me 08/11

 14h-18h

 Spa

 C. Deblandre «Ced i vins»

 Ma 28/11

 14h-18h

 Villers-la-ville

 A. Bortels «AB Consult HRC»

 Ma 28/11

 14h-18h

 Mons

 V.Lidby «Tannat & Co»

 Ma 12/12

 14h-18h

 Villers-la-Ville

 A. Bortels «AB Consult HRC»

Sécurité

Secourisme : brevet légal

Secourisme : brevet légal

Recyclage secourisme

Recyclage secourisme

Recyclage secourisme

Recyclage secourisme

Recyclage secourisme

Lutte contre l'incendie

Lutte contre l'incendie

Recyclage : lutte contre l'incendie

Recyclage : lutte contre l'incendie

Recyclage : lutte contre l'incendie

 Lu 18 et 25/09

 8h30-16h30

 Spa

 Be One Training asbl

 Me 15 et 22/11

 8h30-17h30

 Louvain-La-Neuve

 Ma 12/09

 9h-13h

 Mons

 L. Clohse

 Lu 18/09

 9h-13h

 Wavre

 Ma 03/10

 9h-13h

 Gembloux

 L. Clohse

 Me 08/11

 9h-13h

 Jambes

 L. Clohse

 Ma 21/11

 9h-13h

 Limbourg

 Be One Training asbl

 Ma 10/10

 9h-16h

 Malmedy

 Be One Training asbl

 Ma 10/10

 9h-16h

 Marbais

 Guest

 Lu 02/10

 9h-15h30

 Marchienne

 CEPS

 Lu 02/10

 9h-16h

 Malmedy

 Be One Training asbl

 Lu 27/11

 9h-16h

 Marbais

 Guest

Hygiène

Les normes d'autocontrôle et d'hygiène

Les normes d'autocontrôle et d'hygiène

Les normes d'autocontrôle et d'hygiène

 Me 20/09

 9h-16h

 Waterloo

 CQS Horeca

 Ma 07/11

 9h-16h

 Liège

 CQS Horeca

 Lu 11/12

 9h-16h

 Saint-Ghislain

 CQS Horeca



VOUS AVEZ UN PROJET DE FORMATION ?

N'hésitez pas à contacter votre consultant.e !



Province de LIÈGE
Sioumine Carabin
0473/34 30 50
s.carabin@horecaformawallonie.be



Province du HAINAUT
Didier Duparque
0479/63 03 25
d.duparque@horecaformawallonie.be



Provinces de NAMUR et LUXEMBOURG
Eric Gillain
0479/63 03 23
e.gillain@horecaformawallonie.be



Province du BRABANT WALON
Pierre Massin
0496/26 64 75
p.massin@horecaformawallonie.be



HORECA FORMA WALLONIE
Square Jean Mosseray 4
5100 Jambes (Namur)

081/72 18 84
info@horecaformawallonie.be
www.horecaformawallonie.be