

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



FORMATIONS 1^{er} semestre 2024



Visitez notre site web :
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.



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.



Zythologie

Durée : Ce parcours compte 6 demi-journées + une évaluation.

Où : À Gembloux (Province de Namur)

Prérequis : pas de prérequis nécessaire

Formateur : D. Blocteur « Dikkenek Beer »

 L'histoire de la bière, son origine	Ma 09 avril	(9h-13h)
 Conservation, service et dégustation de la bière	Ma 09 avril	(13h30-17h30)
 Les différents styles de bières	Ma 23 avril	(9h-13h)
 La bière Belge, la tradition, le savoir-faire	Ma 23 avril	(13h30-17h30)
 Les bières du monde	Ma 14 mai	(9h-13h)
 Les accords mets et bières	Ma 14 mai	(13h30-17h30)
 Epreuve	Ma 28 mai	(13h-17h)

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.



Barista

Durée : Ce parcours compte 4 modules de 4 heures + une évaluation pour certifier les compétences acquises.

Où : À Jambes (Namur)

Prérequis : pas de prérequis nécessaire

Formateur : A. Bortels «AB Consult HRC»

 Barista niveau 1	Lu 22 janvier	(14h-18h)
 Barista niveau 2	Lu 29 janvier	(14h-18h)
 Barista niveau 3	Lu 05 février	(14h-18h)
 Barista niveau 4	Lu 12 février	(14h-18h)
 Epreuve	Lu 19 février	(14h-18h)

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.



Cocktails classiques niveau 1

Durée : Ce parcours compte 4 modules de 4 heures + une évaluation pour certifier les compétences acquises.

Où : À Tournai

Prérequis : pas de prérequis nécessaire

Formateur : F. Baldan « Feel-Lippo »

 Before cocktails	Lu 18 mars	(14h-18h)
 All day cocktails	Lu 25 mars	(14h-18h)
 After cocktails	Lu 08 avril	(14h-18h)
 Long drink cocktails	Lu 15 avril	(14h-18h)
 Epreuve	Lu 22 avril	(14h-18h)

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 demi-journées + une évaluation pour certifier les compétences acquises.

Où : À Jambes (Namur)

Prérequis : Être manager ou responsable d'équipe

Formateur : Atanor

 Mieux se connaître pour mieux travailler en collaboration	Ma 02 avril	(9h-17h)
 Se comporter comme un leader et mobiliser ses collaborateurs	Ma 09 avril	(9h-17h)
 Communiquer, donner et recevoir du feed-back	Me 17 avril	(9h-17h)
 Exercer un rôle de manager-coach	Me 24 avril	(9h-17h)
 Découvrir le codéveloppement professionnel	Ma 14 mai	(9h-17h)
 Pratiquer le codéveloppement professionnel	Me 22 mai	(9h-17h)
 Epreuve	Me 05 juin	(9h-17h)

Trajet thématique



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



Conservations naturelles

Durée : Ce parcours compte 4 demi-journées

Où : À Liège

Prérequis : pas de prérequis nécessaire

 Les wecks	Me 05 juin	(9h-13h)	O. Massart « O' Concept »
 La lyophilisation et la déshydratation	Me 05 juin	(13h30-17h30)	P. Blondiau
 Les pickles	Me 12 juin	(9h-13h)	M. Mainville
 La lactofermentation de base	Me 12 juin	(13h30-17h30)	M. Mainville

Trajet thématique



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



Les Bowls : ramen, Pad et Khao Thai, Bibimbap, Bouddha bowl

Durée : Ce parcours compte 4 demi-journées

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

Prérequis : pas de prérequis nécessaire

Formateur : M. Mainville

 Bibimbap	Ma 09 avril	(9h-13h)
 Bouddha bowl	Ma 09 avril	(13h30-17h30)
 Les ramens	Ma 16 avril	(9h-13h)
 Pad et Khao Thai	Ma 16 avril	(13h30-17h30)

Trajet thématique



Votre inscription à un de ces trajets de formation implique votre participation à tous les modules.



La route des vins français

Où : À Jambes (Namur)

Prérequis : pas de prérequis nécessaire

Formateur : C. Dessart «Ab Consult Hrc»

Champagne (bulles françaises) :

 Initiation	Ma 16 avril	(9h-13h)
 Perfectionnement	Ma 16 avril	(13h30-17h30)

Alsace :

 Initiation	Ma 23 avril	(9h-13h)
 Perfectionnement	Ma 23 avril	(13h30-17h30)

Côtes-du-Rhône :

 Initiation	Ma 21 mai	(9h-13h)
 Perfectionnement	Ma 21 mai	(13h30-17h30)
 Perfectionnement suite	Ma 28 mai	(13h30-17h30)



Modules courts : Calendrier

JANVIER 2024



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

Comprendre et anticiper le parcours du client sur le web

 Ma 23/01

 9h-17h

 D. Genevois « Cogiteur.com »

Brabant wallon

La gestion de l'agressivité

 Lu 22/01

 9h-17h

 Mont-St-Guibert  T. Thiébaux « Evolus »

Améliorer la collaboration entre la cuisine et la salle

 Lu 29/01

 14h-18h

 Wavre  B. Brochard

Barista : niveau 1

 Ma 30/01

 14h-18h

 Nivelles  A. Bortels « AB Consult HRC »

Recyclage : lutte contre l'incendie

 Me 31/01

 9h-16h

 Marbais  « Guest »

Hainaut

Les truffes d'hiver

 Lu 22/01

 14h-18h

 Saint-Ghislain  E. Lindelauf
« La truffe noire »

Comment gérer les conflits, ces situations énergivores

 Lu 29/01

 9h-17h

 Mons  P. Verheyen « TrainX »

Liège

Les viandes et volailles à la thaï

 Lu 22/01

 14h-18h

 Spa  T. Bootawong
« Thai Original Product »

Secourisme : brevet légal

 Je 25 et 01/02

 8h30-17h30

 Limbourg  M. Doxins « ETC »

Un menu 7 services by Erik Lindelauf

 Lu 29/01

 14h-18h

 Villers-Le-Bouillet  E. Lindelauf « La truffe noire »

Les sauces classiques des grands chefs

 Ma 30/01

 14h-18h

 Villers-Le-Bouillet  F. Deroppe

Techniques et protocoles de nettoyage

 Me 31/01

 9h-17h

 Liège  L. Louedec

Luxembourg

La cuisine bistronomique du terroir

 Ma 30/01

 14h-18h

 Libramont  M. Hubaut

Namur

Secourisme : brevet légal

 Ma 23 et 30/01

 8h30-17h30

 Suarlée  L. Clohse

Les normes d'auto-contrôle et d'hygiène

 Me 24/01

 9h-16h

 Jambes  L. Ramelot
« Qualiora Consulting »

La Chine : le grand pays du thé

 Me 31/01

 14-18h

 Jambes  C. Améry « Thé sur mesure »

Modules courts : Calendrier

FÉVRIER 2024



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

Comment gérer les conflits, ces situations énergivores

Ma 20/02

9h-17h

P. Verheyen «TrainX»

Brabant wallon

Lutte contre l'incendie

Me 07/02

9h-16h

Marbais

«Guest»

Motiver vos collaborateurs pour gagner en clients :
la pratique collaborative

Lu 12/02

9h-17h

Nivelles

W. Marchandise «Atanor»

La préparation des poissons plats de mer

Lu 19/02

14h-18h

Perwez

M. Mainville

Hainaut

Recyclage : lutte contre l'incendie

Je 01/02

8h30-12h30

Mouscron

«Cefret»

Les produits annexes italiens (focaccia,grissini, panini, pinsa...)

Lu 05/02

14h-18h

La Louvière

S. Polinotti

Différencier le bon et le mauvais stress, pour travailler plus sereinement

Ma 06/02

9h-17h

Saint-Ghislain

M. Rozenberg «Comprehensive en Powerment»

Mignardises gourmandes et faciles

Ma 06/02

14h-18h

Saint-Ghislain

C. Zoumis

Les techniques de négociation de base

Lu 12/02

9h-17h

Gosselies

N. Fabbro «ETH powered by Elan Languages»

Les condiments et sauces d'Asie

Lu 19/02

14h-18h

Mouscron

T. Bootawong «Thai Original Product»

Décupler votre e-reputation sur Facebook et Instagram

Ma 20/02

9h-17h

Saint-Ghislain

O.Dick «Philip Dick associate»

Les accords vin et chocolat

Me 21/02

14h-18h

Gosselies

V. Lidby «Tannat & Co»

Liège

Les plus savoureuses des mises en bouche asiatiques

 Lu 05/02

 14h-18h

 Spa

 T. Bootawong
« Thai Original Product »

Les siphons pour le bar (cocktails)

 Ma 06/02

 14h-18h

 Theux

 J. Parmentier

Lutte contre l'incendie

 Je 08/02

 9h-16h

 Malmedy

 « Beone Training Asbl »

Des pâtes home-made épatantes par le Chef Carati

 Lu 12 et 19/02

 14h-18h

 Villers-Le-Bouillet

 R. Carati « Cuisine et culture »

Les grandes recettes d'Anne-Sophie Pic

 Ma 13/02

 14h-18h

 Villers-Le-Bouillet

 C. Mulpas

Recyclage secourisme

 Lu 19/02

 9h-13h

 Limbourg

 M. Doxins « ETC »

Luxembourg

Les cuissons au wok

 Ma 06/02

 14-18h

 Libramont

 T. Bootawong
« Thai Original Product »

La polyvalence dans la fonction de femme/valet de chambre

 Me 07/02

 9h-17h

 Houffalize

 L. Louedec

Les sauces végétales (végan et végétariennes)

 Lu 12/02

 14h-18h

 Libramont

 M. Mainville

La communication managériale

 Ma 20/02

 9h-17h

 Libramont

 T. Thiébaux « Evolus »

Namur

Histoire et évolution des styles de la bière belge

 Lu 05/02

 14h-18h

 Gembloux

 D. Blocteur « Dikkenek Beer »

Création d'un cahier des charges pour votre site web

 Lu 19/02

 9h-13h

 Jambes

 D. Genevois « Cogiteur.com »

Constuire la relation client

 Me 21/02

 9h-17h

 Jambes

 « Elan Languages »



Modules courts : Calendrier

MARS 2024



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

Motivation et positivisme

 Lu 18/03

 9h-17h

 Louvain-La-Ville  P. Verheyen « TrainX »

Le marketing à l'ère du digital

 Ma 19/03

 9h-17h

 Wavre  « Elan Learning »

10 tuiles différentes pour donner du croquant à vos assiettes

 Ma 19/03

 14h-18h

 Perwez  F. Deroppe

Mieux écouter pour mieux vendre

 Me 20/03

 9h-17h

 Nivelles  « Team power »

Secourisme : brevet légal

 Je 21 et 28/03

 8h30-17h30

 Waterloo  L. Clohse

Le calcul des coûts et rentabilité

 Je 21/03

 9h-17h

 Wavre  « ETH powered by Elan Learning »

Hainaut

Des duos originaux de poissons crus et cuits

 Ma 19/03

 14h-18h

 Saint-Ghislain  M. Hubaut

Les normes d'auto-contrôle et d'hygiène

 Me 20/03

 9h-16h

 Mons  L. Ramelot
« Qualiora Consulting »

Remplacer la viande en maintenant le plaisir gustatif

 Ma 26/03

 14h-18h

 Saint-Ghislain  Q. Jadoul
« Caroline's kitchen »

Associations bières trappistes avec fromages et charcuteries

 Me 27/03

 14h-18h

 Saint-Ghislain  D. Blocteur « Dikkenek Beer »

Liège

Déculper votre e-reputation sur Facebook et Instagram

 Lu 18/03

 9h-17h

 Verviers

 O. Dick
« Philip Dick associate »

Réussir des mocktails originaux

 Me 20/03

 14h-18h

 Verviers

 S. Pezzoli

Recyclage : lutte contre l'incendie

 Je 21/03

 9h-16h

 Liège

 « Beone Training Asbl »

Les tendances actuelles pour vos desserts sur assiette

 Lu 25/03

 14h-18h

 Villers-Le-Bouillet

 C. Prunier « By Michèle »

Les cocktails de légende issus de la prohibition

 Me 27/03

 14h-18h

 Verviers

 F. Baldan « Feel lippo »

Faire face à l'agressivité verbale : en face to face et via téléphone

 Je 28/03

 9h-17h

 Liège

 P. Druet « Métamorphoses »

Luxembourg

Les techniques de vente et de négociation

 Ma 19/03

 9h-17h

 Libramont

 T. Thiébaux « Evolus »

Namur

**Les techniques de désossage, de farces
et de préparations de lapins et volailles**

 Me 20/03

 10h-16h

 Jambes

 B. Gochel et M. Mainville



Modules courts : Calendrier

AVRIL 2024



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

Améliorer la communication avec ses clients

Lu 22/04

9h-17h

M. Rozenberg
« Comprehensive en Powerment »

Brabant wallon

Stress, équilibre personnel et bien-être dans son job

Lu 08/04

9h-17h

Waterloo

S. Hoggart
« home made company »

Recyclage secourisme

Me 10/04

9h-13h

Waterloo

« Beone Training Asbl »

Les cocktails à base d'extraction

Lu 15/04

9h-17h30

Prov. Brabant wallon

F. Deroppe et E. Van Royen

Les normes d'auto-contrôle et d'hygiène

Ma 16/04

9h-16h

Waterloo

L. Ramelot
« Qualiora Consulting »

Cross selling/Up selling

Me 17/04

9h-17h

Wavre

A. Benlmouaz

Le management situationnel

Lu 22/04

9h-17h

Nivelles

T. Thiébaux « Evolus »

Hainaut

Recyclage secourisme

Ma 02/04

9h-13h

Casteau

L. Clohse

Les cuissons des viandes rouges

Ma 09/04

14h-18h

Saint-Ghislain

F. Santi « Chef Partner »

Préparations des poissons de mer et leurs cuissons

Me 10/04

14h-18h

La Louvière

T. Grignard

Gestion des agressions verbales et physiques

Ma 16/04

9h-17h

Gosselies

« Crime Control »

Les différentes viandes de bœuf maturées

Ma 23/04

10h-16h

Saint-Ghislain

B. Gochel et M. Mainville

Les 6 clefs du manager pour développer l'autonomie des collaborateurs

Me 24/04

9h-17h

Saint-Ghislain

N. Fabbro « ETH powered by Elan Languages »

Liège

**La relation professionnelle et empathique du serveur vers le client :
de la prise de commande à l'addition**

 Ma 02/04

Des duos originaux de poissons crus et cuits

 Lu 08/04

Définir les prix des chambres : optimiser de façon stratégique votre revenu

 Ma 09/04

Autodiagnostiquer votre présence sur le web pour la renforcer

 Ma 09/04

Les tendances mondiales des cocktails : mezcal et absinthe

 Me 10/04

La gestion du stress

 Ma 16/04

Le fonctionnement des grands leaders

 Me 17/04

Les sauces modernes de Y. Alleno

 Ma 23/04

 14h-18h

 14h-18h

 9h-17h

 9h-17h

 14h-18h

 9h-17h

 9h-17h

 14h-18h

 Spa

 Villers-Le-Bouillet

 Spa

 Verviers

 Theux

 Liège

 Spa

 Spa

 E. Van Royen

 M. Hubaut

 P. Verheyen « TrainX »

 D. Genevois « Cogiteur.com »

 F. Baldan « Feel-lippo »

 « home made company »

 M. Rozenberg
« Comprehensive en Powerment »

 C. Mulpas

Luxembourg

Utilisation de la caille à 100% : cuisses, blanc, os

 Lu 08/04

Récyclage : lutte contre l'incendie

 Je 11/04

La base de la communication au restaurant

 Ma 16/04

Réflexion sur les œufs en coquilles et hors coquilles

 Ma 23/04

 14h-18h

 9h-16h

 14h-18h

 14h-18h

 Libramont

 Arlon

 Arlon

 Libramont

 F. Deroppe

 « Beone Training Asbl »

 E. Van Royen

 F. Deroppe

Namur

Les cocktails à la bière fruitée

 Ma 02/04

Les abats en bistronomie

 Me 03/04

Les siphons pour le bar (les mocktails)

 Ma 09/04

La route des vins français : Champagne (bulles françaises) : initiation

 Ma 16/04

La route des vins français : Champagne (bulles françaises) : perfectionnement

 Ma 16/04

La route des vins français : l'Alsace : initiation

 Ma 23/04

La route des vins français : l'Alsace : perfectionnement

 Ma 23/04

 14h-18h

 14h-18h

 14h-18h

 9h-13h

 13h30-17h30

 9h-13h

 13h30-17h30

 Jambes

 Jambes

 Jambes

 Jambes

 Jambes

 Jambes

 Jambes

 D. Baert « L'antidote »

 F. Deroppe

 J. Parmentier

 C. Dessart « AB Consult HRC »

 C. Dessart « AB Consult HRC »

 C. Dessart « AB Consult HRC »

 C. Dessart « AB Consult HRC »



Modules courts : Calendrier

MAI 2024



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

Evoluer dans un monde qui change

 Me 29/05

 9h-17h

 à distance  P. Verheyen « TrainX »

Brabant wallon

Réaliser ses macarons

 Lu 13/05

 14h-18h

 Perwez  M. Maes

Lutte contre l'incendie

 Me 15/05

 9h-16h

 Marbais  « Guest »

Reconnaitre les volailles, les labels, les habillages

 Ma 21/05

 10h-16h

 Perwez  M. Mainville

Gestion des hold-up

 Lu 27/05

 9h-17h

 Wavre  « Beone Training Asbl »

Les mises en bouche aux saveurs du monde

 Ma 28/05

 14h-18h

 Prov. Brabant wallon  N. D'Haese

Hainaut

Les desserts gastronomiques

 Lu 13/05

 14h-18h

 Lessines  N. D'Haese

Les siphons pour le bar (cocktails)

 Ma 21/05

 14h-18h

 Péruwelz  J. Parmentier

Secourisme : brevet légal

 Me 22 et 29/05

 8h30-17h30

 Mons  L. Clohse

Un menu tapas en 7 services

 Lu 27/05

 14h-18h

 La Louvière  M. Hubaut

La cuisson sous vide en basse température

 Ma 28/05

 14h-18h

 Tournai  F. Deroppe

Liège

Les normes d'auto-contrôle et d'hygiène

 Lu 13/05

 9h-16h

 Spa  L. Van Vyve « CQS Horeca »

10 idées de mises en bouche en version printanière

Gérer les plaintes orales et écrites

Le nouveau manager : celui qui écoute, soutient,
donne des ailes et est bienveillant

Le néerlandais dans l'Horeca : niveau 1

MBTI : savoir mieux s'adapter à chaque profil de personnalité

Luxembourg

Initiation et cuisine des produits lactofermentés

Connaissance approfondie des pièces de viande de bœuf
par un boucher restaurateur

Recyclage secourisme

Namur

La gestion d'équipe au quotidien

Les tapas en gastronomie

Un menu végétarien tendance printemps été

Les techniques de cuisson au barbecue : les viandes et volailles

Prévention et gestion des conflits

Quelques plats frais d'été à base de fruits

La route des vins français : Côtes-du-Rhône : initiation

La route des vins français : Côtes-du-Rhône : perfectionnement

La route des vins français : Côtes-du-Rhône : perfectionnement suite

 Lu 13/05

 Ma 14/05

 Ma 21/05

 Ma 28/05

 Me 29/05

 Je 16.05 et 13.06

 Me 22/05

 Je 23/05

 Lu 13 et 27/05

 Lu 13/05

 Ma 14/05

 Ma 14/05

 Je 16/05

 Me 29/05

 Ma 21/05

 Ma 21/05

 Ma 28/05

 14h-18h

 9h-17h

 9h-17h

 9h-17h

 9h-17h

 14h-18h

 14h-18h

 9h-13h

 9h-17h

 14h-18h

 14h-18h

 14h-18h

 9h-17h

 14h-18h

 9h-13h

 13h30-17h30

 13h30-17h30

 Villers-Le-Bouillet  N. Corman

 Spa  T. Thiébaux «Evolus»

 Theux  M. Rozenberg
«Comprehensive en Powerment»

 Spa  «Ceran»

 Limbourg  S. Delberghe «Atanor»

 Libramont  M. Mainville

 Libramont  B. Gochel

 Arlon  L. Clohse

 Jambes  P. Verheyen «TrainX»

 Jambes  M. Hubaut

 Jambes  M. Mainville

 Mettet  O. Massart «O' Concept»

 Jambes  T. Thiébaux «Evolus»

 Jambes  M. Hubaut

 Jambes  C. Dessart «AB Consult HRC»

 Jambes  C. Dessart «AB Consult HRC»

 Jambes  C. Dessart «AB Consult HRC»



Modules courts : Calendrier

JUIN 2024



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 des stocks en restauration

 Lu 03/06

 9h-13h

 Nivelles

 M. Mainville

Les différentes viandes de bœuf maturées

 Ma 04/06

 10h-16h

 Prov. Brabant wallon

 B. Gochel et M. Mainville

Les desserts à l'assiette by Christophe Prunier et Coralline Zoumis

 Lu 10/06

 14h-18h

 Perwez

 C. Prunier et C. Zoumis

Les siphons pour le bar (cocktails)

 Ma 11/06

 14h-18h

 Prov. Brabant wallon

 J. Parmentier

Hainaut

L'assertivité et affirmation de soi

 Lu 03/06

 9h-17h

 Mons

 T. Thiébaux «Evolus»

Les tartares des grands chefs

 Lu 10/06

 14h-18h

 Saint-Ghislain

 F. Deroppe

Un menu traiteur en 5 services

 Ma 11/06

 14h-18h

 Lessines

 N. D'Haese

Liège

La cuisine fusion entre Asie et Occident

 Lu 03/06

 14h-18h

 Spa

 T. Bootawong «Thai Original Product»

L'ergonomie selon son poste de travail

 Ma 04/06

 9h-15h30

 Spa

 «Guest»

Les cocktails tiki et fumés

 Lu 10/06

 14h-18h

 Malmedy

 F. Baldan «Feel-lippo»

Luxembourg

Les potages, consommés et crèmes asiatiques

 Ma 11/06

 14-18h

 Libramont

 Y-Y Pan « Le bégonia Chinois »

Namur

Simple, bon et efficace : la Manon au chocolat blanc, au lait ou noir  Lu 03/06

 14h-18h

 Jambes

 M. Maes

Les tartares des grands chefs

 Ma 04/06

 14h-18h

 Jambes

 F. Deroppe

La sculpture sur fruits et légumes

 Ma 04/06

 14h-18h

 Philippeville

 Y-Y Pan « Le bégonia Chinois »

Les wecks

 Lu 10/06

 14h-18h

 Jambes

 O. Massart « O'Concept »

Modules courts par thématique

Softskills ou compétences transversales

La gestion de l'agressivité	 Lu 22/01	 9h-17h	 Mont-Saint-Guibert	 T. Thiébaux «Evolus»
Comment gérer les conflits, ces situations énergivores	 Lu 29/01	 9h-17h	 Mons	 P. Verheyen «TrainX»
Différencier le bon et le mauvais stress, pour travailler plus sereinement	 Ma 06/02	 9h-17h	 Saint-Ghislain	 M. Rozenberg «Comprehensive en Powerment»
Construire la relation client	 Me 21/02	 9h-17h	 Jambes	 «Elan Learning»
Motivation et positivisme	 Lu 18/03	 9h-17h	 Louvain-La-Neuve	 P. Verheyen «TrainX»
Faire face à l'agressivité verbale : en face to face et via téléphone	 Je 28/03	 9h-17h	 Liège	 P. Druet «Métamorphoses»
Stress, équilibre personnel et bien-être dans son job	 Lu 08/04	 9h-17h	 Waterloo	 «home made company»
La gestion du stress	 Ma 16/04	 9h-17h	 Liège	 «home made company»
Gestion des agressions verbales et physiques	 Ma 16/04	 9h-17h	 Gosselies	 «Crime Control»
Gérer les plaintes orales et écrites	 Ma 14/05	 9h-17h	 Spa	 T. Thiébaux «Evolus»
Prévention et gestion des conflits	 Je 16/05	 9h-17h	 Jambes	 T. Thiébaux «Evolus»
L'assertivité et affirmation de soi	 Lu 03/06	 9h-17h	 Mons	 T. Thiébaux «Evolus»

Management et RH

Motiver vos collaborateurs pour gagner en clients : la pratique collaborative	 Lu 12/02	 9h-17h	 Nivelles	 W. Marchandise «Atanor»
La communication managériale	 Ma 20/02	 9h-17h	 Libramont	 T. Thiébaux «Evolus»
Le fonctionnement des grands leaders	 Me 17/04	 9h-17h	 Spa	 M. Rozenberg «Comprehensive en Powerment»
Le management situationnel	 Lu 22/04	 9h-17h	 Nivelles	 T. Thiébaux «Evolus»
Les 6 clefs du manager pour développer l'autonomie des collaborateurs	 Me 24/04	 9h-17h	 Saint-Ghislain	 N. Fabbro «ETH powered by Elan Learning»
La gestion d'équipe au quotidien	 Lu 13 et 27/05	 9h-17h	 Jambes	 P. Verheyen «TrainX»
Le nouveau manager : celui qui écoute, soutient, donne des ailes et est bienveillant	 Ma 21/05	 9h-17h	 Theux	 M. Rozenberg «Comprehensive en Powerment»
MBTI : savoir mieux s'adapter à chaque profil de personnalité	 Me 29/05	 9h-17h	 Limbourg	 S. Delberghe «Atanor»



Vente et rentabilité

Les techniques de négociation de base

Les techniques de vente et de négociation

Mieux écouter pour mieux vendre

Le calcul des coûts et rentabilité

Cross selling/Up selling

La gestion des stocks en restauration

Lu 12/02

9h-17h

Gosselies

N. Fabbro «ETH powered by Elan Learning»

Ma 19/03

9h-17h

Libramont

T. Thiébaux «Evolus»

Me 20/03

9h-17h

Nivelles

«Team power»

Je 21/03

9h-17h

Wavre

«ETH powered by Elan Learning»

Me 17/04

9h-17h

Wavre

A. Benlmouaz

Lu 03/06

9h-13h

Nivelles

M. Mainville

Les langues

Le néerlandais dans l'Horeca : niveau 1

Ma 28/05

9h-17h

Spa

«Ceran»

Marketing et communication

Création d'un cahier des charges pour votre site web

Décupler votre e-reputation sur Facebook et Instagram

Décupler votre e-reputation sur Facebook et Instagram

Le marketing à l'ère du digital

Autodiagnostiquer votre présence sur le web pour la renforcer

Lu 19/02

9h-13h

Jambes

D. Genevois «Cogiteur.com»

Ma 20/02

9h-17h

Saint-Ghislain

O.Dick «Philip Dick associate»

Lu 18/03

9h-17h

Verviers

O.Dick «Philip Dick associate»

Ma 19/03

9h-17h

Wavre

«Elan Learning»

Ma 09/04

9h-17h

Verviers

D. Genevois «Cogiteur.com»

Cuisine

Les truffes d'hiver

Les viandes et volailles à la thaï

Un menu 7 services by Erik Lindelauf

Les grandes sauces classiques des grands chefs

La cuisine bistronomique du terroir

Les produits annexes italiens (focaccia,grissini, panini, pinsa...)

Les plus savoureuses des mises en bouche asiatiques

Mignardises gourmandes et faciles

Les cuissons au wok

Lu 22/01

14h-18h

Saint-Ghislain

E. Lindelauf «La truffe noire»

Lu 22/01

14h-18h

Spa

T. Bootawong «Thai Original Product»

Lu 29/01

14h-18h

Villers-Le-Bouillet

E. Lindelauf «La truffe noire»

Ma 30/01

14h-18h

Villers-Le-Bouillet

F. Deroppe

Ma 30/01

14h-18h

Libramont

M. Hubaut

Lu 05/02

14h-18h

La Louvière

S. Polinotti

Lu 05/02

14h-18h

Spa

T. Bootawong «Thai Original Product»

Ma 06/02

14h-18h

Saint-Ghislain

C. Zoumis

Ma 06/02

14h-18h

Libramont

T. Bootawong «Thai Original Product»

Des pâtes home-made épatantes par le Chef Carati

Les sauces végétales (végan et végétariennes)

Les grandes recettes d'Anne-Sophie Pic

Les condiments et sauces d'Asie

La préparation des poissons plats de mer

10 tuiles différentes pour donner du croquant à vos assiettes

Des duos originaux de poissons crus et cuits

**Les techniques de désossage, de farces
et de préparations de lapins et volailles**

Les tendances actuelles pour vos desserts sur assiette

Remplacer la viande en maintenant le plaisir gustatif

Les abats en bistronomie

Des duos originaux de poissons crus et cuits

Utilisation de la caille à 100% : cuisses, blanc, os

Les cuissons des viandes rouges

Préparations des poissons de mer et leurs cuissons

Les différentes viandes de bœuf maturées

Les sauces modernes de Y. Alleno

Réflexion sur les œufs en coquilles et hors coquilles

10 idées de mises en bouche en version printanière

Les desserts gastronomiques

Les tapas en gastronomie

Réaliser ses macarons

Un menu végétarien tendance printemps été

Les techniques de cuisson au barbecue : les viandes et volailles

Initiation et cuisine des produits lactofermentés

Reconnaitre les volailles, les labels, les habillages

 Lu 12 et 19/02  14h-18h

 Lu 12/02  14h-18h

 Ma 13/02  14h-18h

 Lu 19/02  14h-18h

 Lu 19/02  14h-18h

 Ma 19/03  14h-18h

 Ma 19/03  14h-18h

 Me 20/03  10h-16h

 Lu 25/03  14h-18h

 Ma 26/03  14h-18h

 Me 03/04  14h-18h

 Lu 08/04  14h-18h

 Lu 08/04  14h-18h

 Ma 09/04  14h-18h

 Me 10/04  14h-18h

 Ma 23/04  10h-16h

 Ma 23/04  14h-18h

 Ma 23/04  14h-18h

 Lu 13/05  14h-18h

 Lu 13/05  14h-18h

 Lu 13/05  14h-18h

 Lu 13/05  14h-18h

 Ma 14/05  14h-18h

 Ma 14/05  14h-18h

 Je 16 et 13/06  14h-18h

 Ma 21/05  10h-16h

 Villers-Le-Bouillet  R. Carati

 Libramont  M. Mainville

 Villers-Le-Bouillet  C. Mulpas

 Mouscron  T. Bootawong « Thai Original Product »

 Perwez  M. Mainville

 Perwez  F. Deroppe

 Saint-Ghislain  M. Hubaut

 Jambes  B. Gochel et M. Mainville

 Villers-Le-Bouillet  C. Prunier « By Michèle »

 Saint-Ghislain  Q. Jadoul « Caroline's kitchen »

 Jambes  F. Deroppe

 Villers-Le-Bouillet  M. Hubaut

 Libramont  F. Deroppe

 Saint-Ghislain  F. Santi

 La Louvière  T. Grignard

 Saint-Ghislain  B. Gochel et M. Mainville

 Spa  C. Mulpas

 Libramont  F. Deroppe

 Villers-Le-Bouillet  N. Corman

 Lessines  N. D'Haese

 Jambes  M. Hubaut

 Perwez  M. Maes

 Jambes  M. Mainville

 Mettet  O. Massart « O' Concept »

 Libramont  M. Mainville

 Perwez  M. Mainville





Connaissance approfondie des pièces de viande de bœuf par un boucher restaurateur

Un menu tapas en 7 services

Les mises en bouche aux saveurs du monde

La cuisson sous vide en basse température

Quelques plats frais d'été à base de fruits

La cuisine fusion entre Asie et Occident

Simple, bon et efficace : la Manon au chocolat blanc, au lait ou noir

La sculpture sur fruits et légumes

Les différentes viandes de bœuf maturées

Les tartares des grands chefs

Les wecks

Les desserts à l'assiette by Christophe Prunier et Coraline Zoumis

Les tartares des grands chefs

Un menu traiteur en 5 services

Les potages, consommés et crèmes asiatiques

Me 22/05	14h-18h
Lu 27/05	14h-18h
Ma 28/05	14h-18h
Ma 28/05	14h-18h
Me 29/05	14h-18h
Lu 03/06	14h-18h
Lu 03/06	14h-18h
Ma 04/06	14h-18h
Ma 04/06	14h-18h
Ma 04/06	14h-18h
Lu 10/06	14h-18h
Lu 10/06	14h-18h
Lu 10/06	14h-18h
Ma 11/06	14h-18h
Ma 11/06	14h-18h

Libramont	B. Gochel
La Louvière	M. Hubaut
Prov. Brabant wallon	N. D'Haese
Tournai	F. Deroppe
Jambes	M. Hubaut
Spa	T. Bootawong «Thai Original Product»
Jambes	M. Maes
Philippeville	Y-Y Pan «Le bégonia Chinois»
Prov. Brabant wallon	B. Gochel et M. Mainville
Jambes	F. Deroppe
Jambes	O. Massart «O' Concept»
Perwez	C. Prunier et C. Zoumis
Saint-Ghislain	F. Deroppe
Lessines	N. D'Haese
Libramont	Y-Y Pan «Le bégonia Chinois»

Salle et bar

Améliorer la collaboration entre la cuisine et la salle

Barista : niveau 1

La Chine : le grand pays du thé

Histoire et évolution des styles de la bière belge

Les siphons pour le bar (cocktails)

Les accords vins et chocolat

Réussir des mocktails originaux

Associations bières trappistes avec fromages et charcuteries

Les cocktails de légende issus de la prohibition

Les cocktails à la bière fruitée

Lu 29/01	14h-18h
Ma 30/01	14h-18h
Me 31/01	14h-18h
Lu 05/02	14h-18h
Ma 06/02	14h-18h
Me 21/02	14h-18h
Me 20/03	14h-18h
Me 27/03	14h-18h
Me 27/03	14h-18h
Ma 02/04	14h-18h

Wavre	B. Brochard
Nivelles	A. Bortels «AB Consult HRC»
Jambes	C. Améry «Thé sur mesure»
Gembloux	D. Blocteur «Dikkenek Beer»
Theux	J. Parmentier
Gosselies	V. Lidby «Tannat & Co»
Verviers	S. Pezzoli
Saint-Ghislain	D. Blocteur «Dikkenek Beer»
Verviers	F. Baldan «Feel lippo»
Jambes	D. Baert «L'antidote»

La relation professionnelle et empathique du serveur vers le client : de la prise de commande à l'addition

 Ma 02/04

 14h-18h

 Spa

 E. Van Royen

Les siphons pour le bar (les mocktails)

 Ma 09/04

 14h-18h

 Jambes

 J. Parmentier

Les tendances mondiales des cocktails : mezcal et absinthe

 Me 10/04

 14h-18h

 Theux

 F. Baldan « Feel lippo »

Les cocktails à base d'extraction

 Lu 15/04

 9h-17h30

 Prov. Brabant wallon  F. Deroppe et E. Van Royen

La base de la communication au restaurant

 Ma 16/04

 14h-18h

 Arlon

 E. Van Royen

La route des vins français : Champagne (bulles françaises) : initiation

 Ma 16/04

 9h-13h

 Jambes

 C. Dessart «AB Consult HRC»

La route des vins français : Champagne (bulles françaises) : perfectionnement

 Ma 16/04

 13h30-17h30

 Jambes

 C. Dessart «AB Consult HRC»

La route des vins français : l'Alsace : initiation

 Ma 23/04

 9h-13h

 Jambes

 C. Dessart «AB Consult HRC»

La route des vins français : l'Alsace : perfectionnement

 Ma 23/04

 13h30-17h30

 Jambes

 C. Dessart «AB Consult HRC»

Les siphons pour le bar (cocktails)

 Ma 21/05

 14h-18h

 Péruwelz

 J. Parmentier

La route des vins français : Côtes-du-Rhône : initiation

 Ma 21/05

 9h-13h

 Jambes

 C. Dessart «AB Consult HRC»

La route des vins français : Côtes-du-Rhône : perfectionnement

 Ma 21/05

 13h30-17h30

 Jambes

 C. Dessart «AB Consult HRC»

La route des vins français : Côtes-du-Rhône : perfectionnement suite

 Ma 28/05

 13h30-17h30

 Jambes

 C. Dessart «AB Consult HRC»

Les cocktails tiki et fumés

 Lu 10/06

 14h-18h

 Malmedy

 F. Baldan « Feel lippo »

Les siphons pour le bar (cocktails)

 Ma 11/06

 14h-18h

 Prov. Brabant wallon  J. Parmentier

Hébergement

Techniques et protocoles de nettoyage

 Me 31/01

 9h-17h

 Liège

 L. Louedec

La polyvalence dans la fonction de femme/valet de chambre

 Me 07/02

 9h-17h

 Houffalize

 L. Louedec

Définir les prix des chambres : optimiser de façon stratégique votre revenu

 Ma 09/04

 9h-17h

 Spa

 P. Verheyen «TrainX»

Sécurité

Secourisme : brevet légal

 Ma 23 et 30/01

 8h30-17h30

 Suarlée

 L. Clohse

Secourisme : brevet légal

 Je 25 et 01/02

 8h30-17h30

 Limbourg

 M. Doxins «ETC»

Recyclage : lutte contre l'incendie

 Me 31/01

 9h-16h

 Marbais

 «Guest»





Recyclage : lutte contre l'incendie

Lutte contre l'incendie

Lutte contre l'incendie

Recyclage secourisme

Recyclage : lutte contre l'incendie

Secourisme : brevet légal

Recyclage secourisme

Recyclage secourisme

Recyclage : lutte contre l'incendie

Lutte contre l'incendie

Recyclage secourisme

Secourisme : brevet légal

Gestion des hold-up

L'ergonomie selon son poste de travail

Hygiène

Les normes d'auto-contrôle et d'hygiène

Les normes d'auto-contrôle et d'hygiène

Les normes d'auto-contrôle et d'hygiène

Les normes d'auto-contrôle et d'hygiène

Formations à distance

Comprendre et anticiper le parcours du client sur le web

Comment gérer les conflits, ces situations énergivores

Améliorer la communication avec ses clients

Evoluer dans un monde qui change

 Je 01/02

 8h30-12h30

 Mouscron

 « Cefret »

 Me 07/02

 9h-16h

 Marbais

 « Guest »

 Je 08/02

 9h-16h

 Malmedy

 « Beone Training Asbl »

 Lu 19/02

 9h-13h

 Limbourg

 M. Doxins « ETC »

 Je 21/03

 9h-16h

 Liège

 « Beone Training Asbl »

 Je 21 et 28/03

 8h30-17h30

 Waterloo

 L. Clohse

 Ma 02. 04

 9h-13h

 Casteau

 L. Clohse

 Me 10/04

 9h-13h

 Waterloo

 « Beone Training Asbl »

 Je 11/04

 9h-16h

 Arlon

 « Beone Training Asbl »

 Me 15/05

 9h-16h

 Marbais

 « Guest »

 Je 23/05

 9h-13h

 Arlon

 L. Clohse

 Me 22 et 29/05

 8h30-17h30

 Mons

 L. Clohse

 Lu 27/05

 9h-17h

 Wavre

 « Beone Training Asbl »

 Ma 04/06

 9h-15h30

 Spa

 « Guest »

 Me 24/01

 9h-16h

 Jambes

 L. Ramelot « Qualiora Consulting »

 Me 20/03

 9h-16h

 Mons

 L. Ramelot « Qualiora Consulting »

 Ma 16/04

 9h-16h

 Waterloo

 L. Ramelot « Qualiora Consulting »

 Lu 13/05

 9h-16h

 Spa

 L. Van Vyve « CQS Horeca »

 Ma 23/01

 9h-17h

 A distance

 D. Genevois « Cogiteur.com »

 Ma 20/02

 9h-17h

 A distance

 P. Verheyen « TrainX »

 Lu 22/04

 9h-17h

 A distance

 M. Rozenberg « Comprehensive en Powerment »

 Me 29/05

 9h-17h

 A distance

 P. Verheyen « TrainX »

VOUS AVEZ UN PROJET DE FORMATION ?

N'hésitez pas à contacter votre consultant.e !



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



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



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



Provinces de **NAMUR et LUXEMBOURG**
Eric Gillain (Jusque fin janvier 2024)
0479/63 03 23
e.gillain@horecaformawallonie.be



Provinces de **NAMUR et LUXEMBOURG**
Antoine Deffoin (À partir de février 2024)
0490/57 20 68
a.deffoin@horecaformawallonie.be

HORECA FORMA WALLONIE
Square Jean Mosseray 4
5100 Jambes (Namur)
081/72 18 84
info@horecaformawallonie.be
www.horecaformawallonie.be

