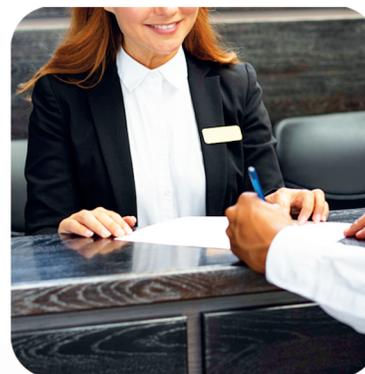


# DÉVELOPPEZ VOS COMPÉTENCES DANS LES MÉTIERS DE L'**HORECA** !

## FORMATIONS 1<sup>er</sup> semestre 2024



Visitez notre site web :  
[horecaformawallonie.be](http://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»

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

 <b>Barista niveau 1</b>	Lu 22 janvier	(14h-18h)
 <b>Barista niveau 2</b>	Lu 29 janvier	(14h-18h)
 <b>Barista niveau 3</b>	Lu 05 février	(14h-18h)
 <b>Barista niveau 4</b>	Lu 12 février	(14h-18h)
 <b>Epreuve</b>	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 »

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



# Parcours thématique



## Management d'équipe



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.

**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

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

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

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

<b>Initiation</b>	Ma 16 avril	(9h-13h)
<b>Perfectionnement</b>	Ma 16 avril	(13h30-17h30)

### Alsace :

<b>Initiation</b>	Ma 23 avril	(9h-13h)
<b>Perfectionnement</b>	Ma 23 avril	(13h30-17h30)

### Côtes-du-Rhône :

<b>Initiation</b>	Ma 21 mai	(9h-13h)
<b>Perfectionnement</b>	Ma 21 mai	(13h30-17h30)
<b>Perfectionnement suite</b>	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

### 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»



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.

## 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»

**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

**Décupler 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 securisme**

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 securisme**

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

 14h-18h

 Spa

 E. Van Royen

**Des duos originaux de poissons crus et cuits**

 Lu 08/04

 14h-18h

 Villers-Le-Bouillet

 M. Hubaut

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

 Ma 09/04

 9h-17h

 Spa

 P. Verheyen «TrainX»

**Autodiagnostiquer votre présence sur le web pour la renforcer**

 Ma 09/04

 9h-17h

 Verviers

 D. Genevois «Cogiteur.com»

**Les tendances mondiales des cocktails : mezcal et absinthe**

 Me 10/04

 14h-18h

 Theux

 F. Baldan «Feel-lippo»

**La gestion du stress**

 Ma 16/04

 9h-17h

 Liège

 «home made company»

**Le fonctionnement des grands leaders**

 Me 17/04

 9h-17h

 Spa

 M. Rozenberg  
«Comprehensive en Powerment»

**Les sauces modernes de Y. Alleno**

 Ma 23/04

 14h-18h

 Spa

 C. Mulpas

## Luxembourg

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

 Lu 08/04

 14h-18h

 Libramont

 F. Deroppe

**Recyclage : lutte contre l'incendie**

 Je 11/04

 9h-16h

 Arlon

 «Beone Training Asbl»

**La base de la communication au restaurant**

 Ma 16/04

 14h-18h

 Arlon

 E. Van Royen

**Réflexion sur les œufs en coquilles et hors coquilles**

 Ma 23/04

 14h-18h

 Libramont

 F. Deroppe

## Namur

**Les cocktails à la bière fruitée**

 Ma 02/04

 14h-18h

 Jambes

 D. Baert «L'antidote»

**Les abats en bistronomie**

 Me 03/04

 14h-18h

 Jambes

 F. Deroppe

**Les siphons pour le bar (les mocktails)**

 Ma 09/04

 14h-18h

 Jambes

 J. Parmentier

**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»



# 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

 Lu 13/05

 14h-18h

 Villers-Le-Bouillet  N. Corman

 Ma 14/05

 9h-17h

 Spa  T. Thiébaux «Evolus»

 Ma 21/05

 9h-17h

 Theux  M. Rozenberg  
«Comprehensive en Powerment»

 Ma 28/05

 9h-17h

 Spa  «Ceran»

 Me 29/05

 9h-17h

 Limbourg  S. Delberghe «Atanor»

## Luxembourg

### Initiation et cuisine des produits lactofermentés

Connaissance approfondie des pièces de viande de bœuf

par un boucher restaurateur

Recyclage secourisme

 Je 16.05 et 13.06

 14h-18h

 Libramont  M. Mainville

 Me 22/05

 14h-18h

 Libramont  B. Gochel

 Je 23/05

 9h-13h

 Arlon  L. Clohse

## 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 et 27/05

 9h-17h

 Jambes  P. Verheyen «TrainX»

 Lu 13/05

 14h-18h

 Jambes  M. Hubaut

 Ma 14/05

 14h-18h

 Jambes  M. Mainville

 Ma 14/05

 14h-18h

 Mettet  O. Massart «O' Concept»

 Je 16/05

 9h-17h

 Jambes  T. Thiébaux «Evolus»

 Me 29/05

 14h-18h

 Jambes  M. Hubaut

 Ma 21/05

 9h-13h

 Jambes  C. Dessart «AB Consult HRC»

 Ma 21/05

 13h30-17h30

 Jambes  C. Dessart «AB Consult HRC»

 Ma 28/05

 13h30-17h30

 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

<b>La gestion des stocks en restauration</b>	Lu 03/06	9h-13h	Nivelles	M. Mainville
<b>Les différentes viandes de bœuf maturées</b>	Ma 04/06	10h-16h	Prov. Brabant wallon	B. Gochel et M. Mainville
<b>Les desserts à l'assiette by Christophe Prunier et Coralline Zoumis</b>	Lu 10/06	14h-18h	Perwez	C. Prunier et C. Zoumis
<b>Les siphons pour le bar (cocktails)</b>	Ma 11/06	14h-18h	Prov. Brabant wallon	J. Parmentier

### Hainaut

<b>L'assertivité et affirmation de soi</b>	Lu 03/06	9h-17h	Mons	T. Thiébaux « Evolus »
<b>Les tartares des grands chefs</b>	Lu 10/06	14h-18h	Saint-Ghislain	F. Deroppe
<b>Un menu traiteur en 5 services</b>	Ma 11/06	14h-18h	Lessines	N. D'Haese

### Liège

<b>La cuisine fusion entre Asie et Occident</b>	Lu 03/06	14h-18h	Spa	T. Bootawong « Thai Original Product »
<b>L'ergonomie selon son poste de travail</b>	Ma 04/06	9h-15h30	Spa	« Guest »
<b>Les cocktails tiki et fumés</b>	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

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

## Management et RH

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



## Vente et rentabilité

Les techniques de négociation de base

Lu 12/02

9h-17h

Gosselies

N. Fabbro «ETH powered by Elan Learning»

Les techniques de vente et de négociation

Ma 19/03

9h-17h

Libramont

T. Thiébaux «Evolus»

Mieux écouter pour mieux vendre

Me 20/03

9h-17h

Nivelles

«Team power»

Le calcul des coûts et rentabilité

Je 21/03

9h-17h

Wavre

«ETH powered by Elan Learning»

Cross selling/Up selling

Me 17/04

9h-17h

Wavre

A. Benlmouaz

La gestion des stocks en restauration

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

Lu 19/02

9h-13h

Jambes

D. Genevois «Cogiteur.com»

Décupler votre e-reputation sur Facebook et Instagram

Ma 20/02

9h-17h

Saint-Ghislain

O.Dick «Philip Dick associate»

Décupler votre e-reputation sur Facebook et Instagram

Lu 18/03

9h-17h

Verviers

O.Dick «Philip Dick associate»

Le marketing à l'ère du digital

Ma 19/03

9h-17h

Wavre

«Elan Learning»

Autodiagnostiquer votre présence sur le web pour la renforcer

Ma 09/04

9h-17h

Verviers

D. Genevois «Cogiteur.com»

## Cuisine

Les truffes d'hiver

Lu 22/01

14h-18h

Saint-Ghislain

E. Lindelauf «La truffe noire»

Les viandes et volailles à la thaï

Lu 22/01

14h-18h

Spa

T. Bootawong «Thai Original Product»

Un menu 7 services by Erik Lindelauf

Lu 29/01

14h-18h

Villers-Le-Bouillet

E. Lindelauf «La truffe noire»

Les grandes sauces classiques des grands chefs

Ma 30/01

14h-18h

Villers-Le-Bouillet

F. Deroppe

La cuisine bistonmique du terroir

Ma 30/01

14h-18h

Libramont

M. Hubaut

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

Lu 05/02

14h-18h

La Louvière

S. Polinotti

Les plus savoureuses des mises en bouche asiatiques

Lu 05/02

14h-18h

Spa

T. Bootawong «Thai Original Product»

Mignardises gourmandes et faciles

Ma 06/02

14h-18h

Saint-Ghislain

C. Zoumis

Les cuissons au wok

Ma 06/02

14h-18h

Libramont

T. Bootawong «Thai Original Product»

<b>Des pâtes home-made épatantes par le Chef Carati</b>	 Lu 12 et 19/02	 14h-18h	 Villers-Le-Bouillet	 R. Carati
<b>Les sauces végétales (végan et végétariennes)</b>	 Lu 12/02	 14h-18h	 Libramont	 M. Mainville
<b>Les condiments et sauces d'Asie</b>	 Lu 19/02	 14h-18h	 Mouscron	 T. Bootawong «Thai Original Product»
<b>La préparation des poissons plats de mer</b>	 Lu 19/02	 14h-18h	 Perwez	 M. Mainville
<b>10 tuiles différentes pour donner du croquant à vos assiettes</b>	 Ma 19/03	 14h-18h	 Perwez	 F. Deroppe
<b>Des duos originaux de poissons crus et cuits</b>	 Ma 19/03	 14h-18h	 Saint-Ghislain	 M. Hubaut
<b>Les techniques de désossage, de farces et de préparations de lapins et volailles</b>	 Me 20/03	 10h-16h	 Jambes	 B. Gochel et M. Mainville
<b>Les tendances actuelles pour vos desserts sur assiette</b>	 Lu 25/03	 14h-18h	 Villers-Le-Bouillet	 C. Prunier «By Michèle»
<b>Remplacer la viande en maintenant le plaisir gustatif</b>	 Ma 26/03	 14h-18h	 Saint-Ghislain	 Q. Jadoul «Caroline's kitchen»
<b>Les abats en bistronomie</b>	 Me 03/04	 14h-18h	 Jambes	 F. Deroppe
<b>Des duos originaux de poissons crus et cuits</b>	 Lu 08/04	 14h-18h	 Villers-Le-Bouillet	 M. Hubaut
<b>Utilisation de la caille à 100% : cuisses, blanc, os</b>	 Lu 08/04	 14h-18h	 Libramont	 F. Deroppe
<b>Les cuissons des viandes rouges</b>	 Ma 09/04	 14h-18h	 Saint-Ghislain	 F. Santi
<b>Préparations des poissons de mer et leurs cuissons</b>	 Me 10/04	 14h-18h	 La Louvière	 T. Grignard
<b>Les différentes viandes de bœuf maturées</b>	 Ma 23/04	 10h-16h	 Saint-Ghislain	 B. Gochel et M. Mainville
<b>Les sauces modernes de Y. Alleno</b>	 Ma 23/04	 14h-18h	 Spa	 C. Mulpas
<b>Réflexion sur les œufs en coquilles et hors coquilles</b>	 Ma 23/04	 14h-18h	 Libramont	 F. Deroppe
<b>10 idées de mises en bouche en version printanière</b>	 Lu 13/05	 14h-18h	 Villers-Le-Bouillet	 N. Corman
<b>Les desserts gastronomiques</b>	 Lu 13/05	 14h-18h	 Lessines	 N. D'Haese
<b>Les tapas en gastronomie</b>	 Lu 13/05	 14h-18h	 Jambes	 M. Hubaut
<b>Réaliser ses macarons</b>	 Lu 13/05	 14h-18h	 Perwez	 M. Maes
<b>Un menu végétarien tendance printemps été</b>	 Ma 14/05	 14h-18h	 Jambes	 M. Mainville
<b>Les techniques de cuisson au barbecue : les viandes et volailles</b>	 Ma 14/05	 14h-18h	 Mettet	 O. Massart «O' Concept»
<b>Initiation et cuisine des produits lactofermentés</b>	 Je 16 et 13/06	 14h-18h	 Libramont	 M. Mainville
<b>Reconnaitre les volailles, les labels, les habillages</b>	 Ma 21/05	 10h-16h	 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 mûrées

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

Libramont

B. Gochel

Lu 27/05

14h-18h

La Louvière

M. Hubaut

Ma 28/05

14h-18h

Prov. Brabant wallon

N. D'Haese

Ma 28/05

14h-18h

Tournai

F. Deroppe

Me 29/05

14h-18h

Jambes

M. Hubaut

Lu 03/06

14h-18h

Spa

T. Bootawong «Thai Original Product»

Lu 03/06

14h-18h

Jambes

M. Maes

Ma 04/06

14h-18h

Philippeville

Y-Y Pan «Le bégonia Chinois»

Ma 04/06

14h-18h

Prov. Brabant wallon

B. Gochel et M. Mainville

Ma 04/06

14h-18h

Jambes

F. Deroppe

Lu 10/06

14h-18h

Jambes

O. Massart «O' Concept»

Lu 10/06

14h-18h

Perwez

C. Prunier et C. Zoumis

Lu 10/06

14h-18h

Saint-Ghislain

F. Deroppe

Ma 11/06

14h-18h

Lessines

N. D'Haese

Ma 11/06

14h-18h

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

Wavre

B. Brochard

Ma 30/01

14h-18h

Nivelles

A. Bortels «AB Consult HRC»

Me 31/01

14h-18h

Jambes

C. Améry «Thé sur mesure»

Lu 05/02

14h-18h

Gembloux

D. Blocteur «Dikkenek Beer»

Ma 06/02

14h-18h

Theux

J. Parmentier

Me 21/02

14h-18h

Gosselies

V. Lidby «Tannat & Co»

Me 20/03

14h-18h

Verviers

S. Pezzoli

Me 27/03

14h-18h

Saint-Ghislain

D. Blocteur «Dikkenek Beer»

Me 27/03

14h-18h

Verviers

F. Baldan «Feel lippo»

Ma 02/04

14h-18h

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**

## 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

Me 07/02

Je 08/02

Lu 19/02

Je 21/03

Je 21 et 28/03

Ma 02. 04

Me 10/04

Je 11/04

Me 15/05

Je 23/05

Me 22 et 29/05

Lu 27/05

Ma 04/06

8h30-12h30

9h-16h

9h-16h

9h-13h

9h-16h

8h30-17h30

9h-13h

9h-13h

9h-16h

9h-16h

9h-13h

8h30-17h30

9h-17h

9h-15h30

Mouscron

Marbais

Malmedy

Limbourg

Liège

Waterloo

Casteau

Waterloo

Arlon

Marbais

Arlon

Mons

Wavre

Spa

« Cefret »

« Guest »

« Beone Training Asbl »

M. Doxins « ETC »

« Beone Training Asbl »

L. Clohse

L. Clohse

« Beone Training Asbl »

« Beone Training Asbl »

« Guest »

L. Clohse

L. Clohse

« Beone Training Asbl »

« Guest »

Me 24/01

Me 20/03

Ma 16/04

Lu 13/05

9h-16h

9h-16h

9h-16h

9h-16h

Jambes

Mons

Waterloo

Spa

L. Ramelot « Qualiora Consulting »

L. Ramelot « Qualiora Consulting »

L. Ramelot « Qualiora Consulting »

L. Van Vyve « CQS Horeca »

Ma 23/01

Ma 20/02

Lu 22/04

Me 29/05

9h-17h

9h-17h

9h-17h

9h-17h

A distance

A distance

A distance

A distance

D. Genevois « Cogiteur.com »

P. Verheyen « TrainX »

M. Rozenberg « Comprehensive en Powerment »

P. Verheyen « TrainX »

# VOUS AVEZ UN PROJET DE FORMATION ?

N'hésitez pas à contacter votre consultant.e !



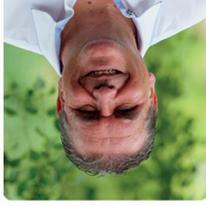
Province du **BRABANT WALLON**  
**Pierre Massin**  
0496/26 64 75  
p.massin@horecaformawallonie.be



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