



**horeca
forma**

wallonie

Développez vos compétences en :

- Cuisine,
- Salle et bar,
- Hébergement,
- Hygiène et sécurité,
- Management et développement personnel,
- Nouvelles technologies,
- Marketing et langues.



**CATALOGUE DE NOS
FORMATIONS PRÉ-FINANCÉES**

Horeca Forma Wallonie en quelques mots...

Expertises métiers



Nos formations sont animées par des experts du métier.

Formations pratiques



Avec nos formateurs, vous appliquez directement vos apprentissages.

Formations pré-financées



Nos formations sont pré-financées par les cotisations ONSS du secteur Horeca.

Formations à la demande



Nos formations sont proposées sur catalogue et/ou organisées en fonction de vos besoins.

Nos types de formations

Modules courts



Suivez entre une demi et deux journées de formation sur des thèmes ciblés.

Trajets



Suivez plusieurs sessions de formation pour acquérir l'ensemble des compétences liées à une thématique.

Parcours-métiers



En plusieurs sessions de formation, maîtrisez les compétences d'un métier et recevez un certificat sectoriel à la suite d'une épreuve réussie.

Nos publics



Élèves/Formateurs /Enseignants

Découvertes
métiers

Formations
courtes



Demandeurs d'emploi

Découvertes
métiers

Parcours
métiers + stages

Validations de
compétences



Travailleurs/ Responsables*

Formations
courtes

Trajets

Parcours
métiers

Validations de
compétences

Diagnostics

*De la Commission Paritaire 302 (secteur Horeca)

NOS CONSULTANTS EN FORMATION



David Blocteur
Consultant
Support



Didier Duparque
Consultant
Hainaut/Basse-Sambre




Pierre Massin
Consultant
Brabant wallon

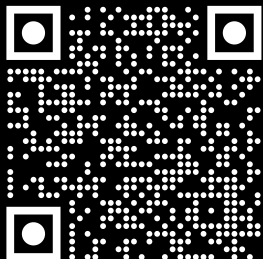


Barbara Renckens
Consultante
Namur/Luxembourg

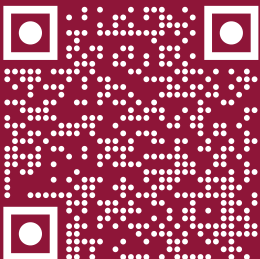



Julie Van Bever
Consultante
Liège

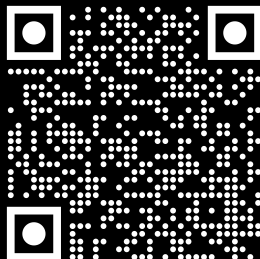
 0496/50.22.47



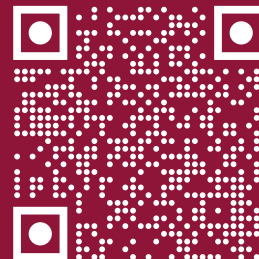
 0479/63.03.25



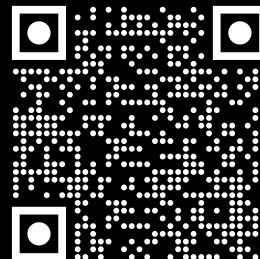
 0496/26.64.75



 0490/57.20.68



 0495/24.39.17



Une question ?
Scannez nos QR codes
et contactez-nous !

NOS FORMATEURS INTERNES



Michaël Mainville
Expert cuisine



Éric Van Royen
Expert salle et bar



Frédéric Deroppe
Expert cuisine

**Nos thèmes
de formation**

Cuisine

Explorez et affûtez vos talents culinaires avec des techniques variées pour sublimer chaque plat.

Salle et bar

Découvrez et perfectionnez vos techniques de serveur.euse, barman.aid ou encore de barista.

Marketing et langues

Dynamisez votre activité en perfectionnant vos compétences en marketing, langues, informatique, etc.

Hébergement

Renforcez vos compétences en tant que réceptionniste ou valet/femme de chambre.

Management et développement personnel

Apprenez à évoluer, maintenir ou créer un cadre de travail sain et bienveillant.

Hygiène et sécurité

Soyez prêts à réagir aux situations d'urgence, de la gestion des normes sanitaires aux premiers secours.

CALENDRIER DES FORMATIONS

CUISINE

Les sauces modernes, de base, les extractions, émulsions et réductions	14h à 18h	12-02-25 07-04-25 04-11-25	Jambes Mouscron Villers-le-Bouillet
Savoir reconnaître et cuisiner les différentes pièces de boeuf	10h à 16h	18-03-25 16-12-25	Villers-le-Bouillet Court-St-Etienne
La cuisine végétale au fil des saisons	14h à 18h	24-03-25	Jambes
Tuiles, gels et huiles aromatisées	14h à 18h	18-03-25 27-05-25 14-10-25	Villers-le-Bouillet Brabant wallon Saint-Ghislain
Un menu traiteur en trois services	14h à 18h	31-03-25	Jambes
Les sauces végétales chaudes et froides à base de légumes, d'herbes, de céréales et de légumineuses	14h à 18h	31-03-25	Saint-Ghislain
Votre plat signature : une identité pour votre restaurant	14h à 18h	02 et 16-04-25	Brabant wallon
Les desserts en trompe-l'oeil	14h à 18h	07-04-25 12-05-25	Villers-le-Bouillet Jambes
Les techniques de cuisson classiques et sous-vide (légumes, poissons, viandes et desserts)	14h à 18h	22-04-25	Mouscron
Savoir reconnaître et cuisiner les différentes pièces de l'agneau	10h à 16h	23-04-25	Jambes

Les desserts à base de chocolat	14h à 18h	03-06-25	Saint-Ghislain
La cueillette des champignons et leur préparation	12h à 18h	24-09-25	Gedinne
Truffes d'automne par le chef de la Truffe Noire	14h à 18h	13-10-25	Bomal
Création, réalisation et mise en valeur d'un menu à base de produits économiques	14h à 18h	05 et 12-11-25	Brabant wallon
Savoir reconnaître et cuisiner les différents gibiers à plumes	14h à 18h	01-12-25	Bomal
Lactofermentation : conserver et enrichir la saveur des aliments	14h à 18h	01 et 15-12-25	Saint-Ghislain
Savoir reconnaître et cuisiner les différents coquillages et crustacés	14h à 18h	02-12-25	Jambes
Savoir reconnaître et cuisiner les différents gibiers à poils	14h à 18h	16-12-25	Mons

SALLE ET BAR

Cross selling et up selling : service en salle	14h à 18h	17-02-25 07-04-25 02-12-25	Charleroi Libramont Waterloo
Gestion des plaintes en salle	14h à 18h	18-03-25	Waterloo

Les cocktails à base de lactofermentation	14h à 18h	08-04-25 20-05-25	Court-St-Etienne Villers-le-Bouillet
Les cocktails et mocktails à base de thé	14h à 18h	19-05-25	Chaufontaine
Mixologie niveau 1 : théorie sur les différents arômes de cocktails (goût amer, floral, sucré, fruité) et démonstration/dégustation	14h à 18h	27-05-25 06-10-25	Mons Jambes
Les cocktails à base d'extractions	14h à 18h	03-06-25	Villers-le-Bouillet
La relation professionnelle et empathique du serveur vers le client	14h à 18h	10-06-25	Jambes
Les vins fortifiés : saveurs plus sucrées et grandes complexités	14h à 18h	22-09-25	Bomal
Initiation à l'œnologie	14h à 18h	23-09-25	Mons
Mocktails et eaux aromatisées	14h à 18h	04-11-25	Tournai
Barista niveau 1 : notions et théorie de base ; différenciation entre les deux mousses de lait	14h à 18h	09-12-25	Malmedy

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Normes d'autocontrôle et d'hygiène	9h à 16h	21-01-25 04-02-25 10-02-25 20-03-25	Jambes Liège Tournai Wavre
------------------------------------	----------	--	-------------------------------------

Normes d'autocontrôle et d'hygiène	9h à 16h	24-09-25 03-12-25	Spa Arlon
L'ergonomie selon son poste de travail	9h à 16h	27-01-25	Wavre
Secourisme : brevet légal	8h30 à 17h30	19 et 26-03-25 15 et 22-05-25 4 et 11-06-25 24-11-25 et 01-12-25	Waterloo La Louvière Jambes Stavelot
Recyclage secourisme : brevet légal	9h à 13h	20-01-25 18-03-25 27-03-25 06-10-25 07-10-25 03-11-25	Spa Waterloo Mons La Louvière Wavre Liège
Lutte contre l'incendie	9h à 16h	19-03-25 15-04-25 23-09-25	Marbais Malmedy Marbais
Recyclage lutte contre l'incendie	9h à 16h 8h30 à 12h30 9h à 16h 9h à 16h	28-01-25 03-02-25 04-02-25 07-10-25	Malmedy Mouscron Marbais Marbais
Gestion des agressions verbales et physiques	9h à 17h	08-04-25 14-04-25	Liège La Louvière

MANAGEMENT ET DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

Stimuler l'esprit d'équipe : la puissance du collectif en s'appuyant sur les qualités de l'individu	9h à 17h	03-02-25 24-03-25	Libramont Saint-Ghislain
Maîtriser son stress et cultiver la confiance en soi	9h à 17h	10-02-25 11-02-25 05-11-25	Spa Wavre Jambes
La gestion d'équipe au quotidien : analyse, communication et plan d'action personnel	9h à 17h	11 et 18-02-25 12 et 19-05-25	Liège Mons
Recruter le candidat idéal en fonction de ses besoins	10h à 17h	19-02-25	En distanciel
Tutorat : accompagner et encadrer avec succès	9h à 16h	19 et 26-03- 25	Jambes
Apprendre à réguler les conflits avec diplomatie	9h à 17h	01-04-25 04-06-25	Wavre Liège
Le management situationnel : identifiez votre management et adaptez-le à chaque membre de votre équipe	9h à 17h	13-05-25	Waterloo
La communication et le feed-back	9h à 17h	30-09-25	Waterloo
Stress, équilibre personnel et bien-être dans son job	9h à 17h	14-10-25	Mont-St-Guibert
Trajet : maîtriser le pilotage de son équipe grâce à son leadership (4 sessions)	9h à 17h	04-11-25 au 09-12-25	Jambes

MARKETING ET LANGUES

La gestion de l'agressivité et des plaintes des clients	9h à 17h	20-01-25	Wavre
Mieux écouter pour mieux vendre	9h à 17h	03-02-25	Nivelles
Définir les prix des chambres : optimiser de façon stratégique son revenu	10h à 17h	31-03-25	En distanciel
Revenue management : optimisation de son site internet, des réseaux sociaux et gestion de son image	10h à 13h	26-05-25	En distanciel
Calculer les prix et gérer les coûts pour une meilleure rentabilité	9h à 17h	05-06-25	Gosselies
Réussir sa communication grâce aux piliers de l'ADN de l'entreprise : la vision, la mission et les valeurs	9h à 17h	10-06-25	Louvain-la-Neuve
La gestion des clients compliqués : de la plainte à l'agressivité	9h à 17h	01-10-25	Durbuy
La gestion des plaintes de vos clients	9h à 17h	06-10-25	Verviers
La communication à l'ère du digital	10h à 17h	13-10-25	En distanciel
Vendre mieux et plus lors d'une prise de commande	9h à 17h	17-11-25	Spa

NOS PARCOURS



Maîtrisez les compétences requises d'un métier ou d'une thématique spécifique à travers plusieurs sessions de formation.

Au terme du parcours et après une épreuve réussie, vous recevez un certificat sectoriel attestant des compétences acquises.


Pour obtenir cette attestation, il est essentiel de suivre l'ensemble des sessions.

D'autres parcours arrivent bientôt !



Cuisine de base

 Jambes

 28-01-25 au 20-05-25



Cuisine de base


 Villers-le-Bouillet

 09-09-25 au 11-12-25



Barman-aid


 Jambes

 24-03-25 au 26-05-25



Barista

 Jambes

 16-09-25 au 14-10-25



Management hôtelier

 Gosselies/distanciel

 21-01-25 au 20-05-25



Management d'équipe

 Wavre

 15-09-25 au 27-11-25



**Rendez-vous sur notre site web
et nos réseaux sociaux pour
plus d'informations et
contactez nos consultants pour
toute demande spécifique !**



En plus des formations planifiées dans cette brochure, de nouvelles sessions sont proposées selon les évolutions du secteur Horeca et en fonction de vos besoins.



CONTACT

081/72.18.84

info@horecaformawallonie.be

Square Jean Mosseray 4

5100 Jambes



HORECA FORMA WALLONIE, L'ALLIÉ DE VOTRE DÉVELOPPEMENT

