



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 GRATUITES /
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

Namur et périphérie

📞 0496/50.22.47



Didier Duparque

Consultant

Hainaut/Basse-Sambre

📞 0479/63.03.25



Pierre Massin

Consultant

Brabant wallon

📞 0496/26.64.75



Barbara Renckens

Consultante

Namur/Luxembourg

📞 0490/57.20.68



Julie Van Bever

Consultante

Liège

📞 0495/24.39.17

Une question ?

Contactez-nous !

NOS FORMATEURS INTERNES



Michaël Mainville
Expert cuisine



Éric Van Royen
Expert salle et bar



Frédéric Deroppe
Expert cuisine

The diagram features a central black circle with the text 'Nos thèmes de formation' in white. Surrounding this central circle are six rounded rectangular boxes, each with a different background color and containing a training theme and a brief description. The themes are: Cuisine (dark red), Salle et bar (black), Hébergement (grey), Hygiène et sécurité (brown), Management, dév. personnel et relation client (purple), and Marketing et langues (dark purple).

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.

Hébergement

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

Hygiène et sécurité

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

Management, dév. personnel et relation client

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

Marketing et langues

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

CALENDRIER DES FORMATIONS

CUISINE

 **Découvrez, dans cette couleur, toutes nos formations bonus !**

L'art du dressage - Les entrées	L. Van Royen	9h à 17h	10-09-25	Court-Saint-Étienne
L'art du dressage - Les plats	L. Van Royen	9h à 17h	17-09-25	Court-Saint-Étienne
L'art du dressage - Les desserts	L. Van Royen	9h à 17h	24-09-25	Court-Saint-Étienne
La cueillette des champignons et leurs préparations	A. Deffoin	12h à 18h	24-09-25	Durbuy
Les hamburgers d'automne	L. Van Royen	9h à 15h	06-10-25	Jambes
Truffes d'automne par le chef de la Truffe Noire	E. Lindelauf	14h à 18h	13-10-25	Durbuy
Tuiles, gels et huiles aromatisées	F. Deroppe	14h à 18h	14-10-25	Mons

Les smash et pulled pork/chicken burgers: une nouvelle tendance	M. Mainville	9h à 15h	20-10-25	Jambes
Les sauces modernes, de base, les extractions, émulsions et réductions	C. Mulpas	14h à 18h	04-11-25	Villers-le-Bouillet
Création, réalisation et mise en valeur d'un menu à base de produits économiques	F. Deroppe	14h à 18h	05 et 12-11-25	Brabant wallon
La truffe blanche d'Alba et les truffes d'automne	E. Lindelauf	14h à 18h	01-12-25	Fexhe-le-Haut-Clocher
Savoir reconnaître et cuisiner les différents gibiers à plumes	F. Deroppe	14h à 18h	01-12-25	Durbuy
Lactofermentation : conserver et enrichir la saveur des aliments	M. Mainville	14h à 18h	01 et 15-12-25	Saint-Ghislain
Savoir reconnaître et cuisiner les différents coquillages et crustacés	F. Deroppe	14h à 18h	02-12-25	Jambes
Savoir reconnaître et cuisiner les différentes pièces de boeuf	B. Gochel	10h à 16h	16-12-25	Brabant wallon
Savoir reconnaître et cuisiner les différents gibiers à poils	F. Deroppe	14h à 18h	16-12-25	Mons

SALLE ET BAR

Les vins oranges : entre tradition et modernité	V. Lidby	14h à 18h	08-09-25	Jambes
Les vins fortifiés : saveurs plus sucrées et grandes complexités	AB Consult	14h à 18h	22-09-25	Durbuy
Initiation à l'œnologie	V. Lidby	14h à 18h	23-09-25	Mons
Mixologie niveau 1 : théorie sur les différents arômes de cocktails (goût amer, floral, sucré, fruité) et démonstration/dégustation	AB Consult	14h à 18h	06-10-25	Jambes
Les mocktails et eaux aromatisées	J. Parmentier	14h à 18h	04-11-25	Tournai
Vendre mieux et plus lors d'une prise de commande	Elan Languages	9h-17h	17-11-25	Spa
Cross selling et up selling : service en salle	AB Consult	14h à 18h	02-12-25	Waterloo
Gin : explorer les cocktails au-delà du tonic	J. Nullens	14h à 18h	08-12-25	Jambes
Barista niveau 1 : notions et théorie de base ; différenciation entre les deux mousses de lait	AB Consult	14h à 18h	09-12-25	Malmedy

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Secourisme : brevet légal	L. Clohse	8h30 à 17h30	10-09-25 et 17-09-25	Jambes
	L. Clohse	8h30 à 17h30	24-11-25 et 01-12-25	Francorchamps
	M. Doxins	8h30 à 17h30	24-11-25 et 01-12-25	Malmedy
Lutte contre l'incendie	Guest Protection Unit Academy	9h à 16h	23-09-25	Marbais
		9h à 16h	23-09-25	Limal
Les normes d'autocontrôle et d'hygiène	L.Ramelot	9h à 16h	24-09-25	Spa
		9h à 16h	03-12-25	Arlon
Recyclage secourisme : brevet légal	L. Clohse	9h à 13h	06-10-25	La Louvière
	M. Doxins	9h à 13h	07-10-25	Bierges
	M. Doxins	9h à 13h	03-11-25	Liège
Recyclage lutte contre l'incendie	Guest	9h à 16h	07-10-25	Marbais
La gestion de l'agressivité verbale	Crime Control	9h à 17h	29-10-25	Gosselies

MANAGEMENT, DÉVELOPPEMENT PERSONNEL ET RELATION CLIENT

Stress, équilibre personnel et bien-être dans son job	S. Hoggart	9h à 17h	22-09-25	Jambes
		9h à 17h	14-10-25	Mont-Saint-Guibert
La gestion du stress	T. Thiébaux	9h à 17h	23-09-25	Bierges
La communication et le feed-back	M. Rozenberg	9h à 17h	30-09-25	Waterloo
La gestion des clients compliqués : de la plainte à l'agressivité	J. Lavency	9h à 17h	01-10-25	Barvaux-sur-Ourthe
La gestion des plaintes de vos clients	T. Thiébaux	9h à 17h	06-10-25	Verviers
Maîtriser son stress et cultiver la confiance en soi	C. De Ridder	9h à 17h	05-11-25	Jambes

MARKETING ET LANGUES

Démarrer avec l'IA : Comprendre et utiliser les principaux outils	S. Piette	9h à 17h	29-09-25	Jambes
		9h à 17h	06-10-25	Malmedy

La communication à l'ère du digital

L.
Agneessens

10h à 17h

13-10-25

En distanciel

LES NOUVEAUTÉS

Formation de conseiller en prévention en 6 jours à Jambes

Dates à venir.

Déjà intéressé(e) ? Contactez-nous au **0496/50.22.47** pour toute information complémentaire et pour vous y inscrire.

Formations à distance en langues : anglais et néerlandais

Progressez en langues avec nos formations animées par La Linguistic Academy.

- Séances hebdomadaires de 3h, en visioconférence ;
- Lundi ou mardi, le matin ou l'après-midi ;
- Groupes limités à 8 personnes, constitués selon votre niveau.

Intéressé(e) ? Contactez-nous au **0496/50.22.47** et nous mettrons une session en place !

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.



Sommelier de la bière

 E. Corazzini

 Gembloux

 3 séances entre le 04-11-25 et le 02-12-25

 9h - 17h30

NOS TRAJETS

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

Au terme du trajet et si vous avez suivi l'ensemble des sessions, vous recevez une attestation de participation.



Le fromage : bien plus qu'un supplément

 M. Mirot

 Hannut

 5 séances entre le 09-09-25 et le 07-10-25

 9h - 14h



Maîtriser le pilotage de votre équipe grâce à votre leadership

 P. Verheyen

 Jambes

 4 séances entre le 04-11-25 et le 09-12-25
OU entre le 05-11-25 et le 10-12-25

 9h - 17h



**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

