

2026



CATALOGUE DE FORMATIONS GRATUITES/ PRÉ-FINANCÉES



www.horecaformawallonie.be

Horeca Forma Wallonie en quelques mots...

Expertise métiers



Nos formations sont animées par des experts de terrain dans tous les métiers du secteur Horeca.

Formations pratiques



Avec nos formateurs, vous appliquez directement vos apprentissages.

Formations gratuites



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 autres services

Validation de compétences



La **Validation de compétences** permet de transformer votre savoir-faire en un **Titre officiel reconnu**, sans **aucun frais**.

Cette démarche s'adresse à toute personne disposant d'une **expérience significative dans le secteur Horeca** et qui souhaite la faire reconnaître officiellement.

Horeca Forma Wallonie est un **Centre de Validation de compétences agréé** et organise les épreuves dans les **fonctions** suivantes :

- Serveur·se
- Barman·aid
- Premier·ère chef de rang
- Premier·ère commis de cuisine
- Chef·fe de partie chaude et froide
- Cuisinier·ère travaillant seul·e
- Réceptionniste
- Valet / femme de chambre

Diagnostic en entreprise



À la recherche d'un conseil personnalisé pour votre structure ?

Notre service de **diagnostic professionnel** vous permet de bénéficier d'une **analyse** sur le **fonctionnement global** de votre établissement, en cuisine et en salle, à travers une **observation réalisée sur le terrain par nos experts**.

À l'issue de cette analyse, un **rapport constructif** vous est remis sur le fonctionnement de votre établissement : celui-ci permet d'identifier des **leviers d'amélioration** et de définir des **actions concrètes** à mettre en place, au travers d'un **plan de formation** adapté à vos besoins et à votre structure.

Nos publics



Élèves, Formateurs et Enseignants

Découvertes
métiers

Formations
courtes



Chercheurs d'emploi

Découvertes
métiers

Formations
longues + stage

Parcours
métiers

Formations
courtes

Validation de
compétences



Travailleurs et Responsables*

Formations
courtes

Trajets

Parcours
métiers

Validation de
compétences

Diagnostics

*De la Commission Paritaire 302 (secteur Horeca)

Nos thèmes de formation

1

Cuisine

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

2

Salle et bar

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

3

Hébergement

Renforcez vos compétences en tant que réceptionniste, valet/femme de chambre et gouvernant.e.

4

Prévention, hygiène, sécurité et bien-être au travail

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

5

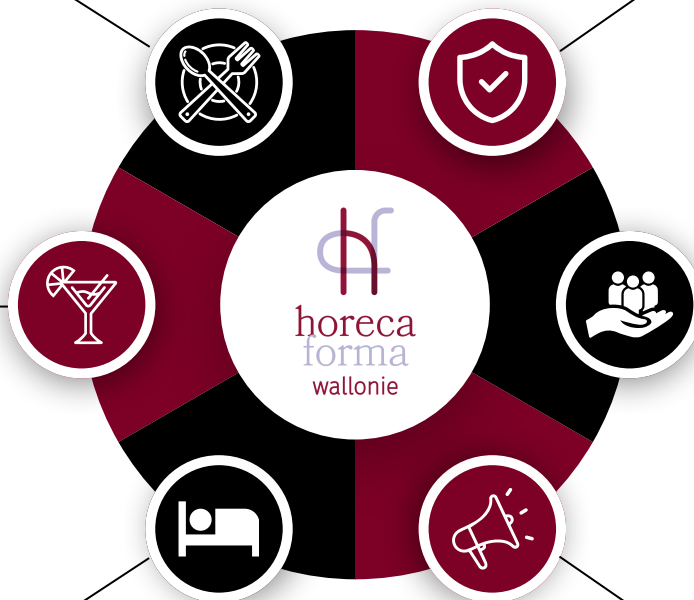
Management et développement personnel

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

6

Vente, marketing, communication et relation clients

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



NOS CONSULTANTS EN FORMATION

Pierre Massin

Brabant wallon

☎ 0496/26.64.75

Julie Van Bever

Liège

☎ 0495/24.39.17

Barbara Renckens

Namur/Luxembourg

☎ 0490/57.20.68

David Blocteur

Namur-ville et périphérie

☎ 0496/50.22.47

Didier Duparque

Hainaut/Basse-Sambre

☎ 0479/63.03.25



Une question ?
Contactez-nous !

wal



NOS FORMATEURS INTERNES

Michaël Mainville

Expert cuisine

Éric Van Royen

Expert salle et bar

Frédéric Deroppe

Expert cuisine

CALENDRIER DES FORMATIONS

CUISINE

☐ Composez votre menu bistrannique de saison, rentable et créatif	09/02	9h-15h	Fexhe-le-Haut-Clocher	L. Van Royen
☐ Les desserts à l'assiette : saveurs et produits de printemps	16/03	14h-18h	Villers-le-Bouillet	L. Van Royen
☐ Cuisine végétale au fil des saisons : focus sur le printemps	23/03	9h-15h	Mons	M. Mainville
☐ Créez votre plat signature : de la théorie à la pratique	24/03 et 31/03	9h-17h et 14h-18h	Auvelais	F. Deroppe
☐ Les tartares des grands chefs	13/04	14h30-18h	Wavre	F. Deroppe
☐ Les asperges : saveur emblématique de notre région	13/04	9h-15h	Villers-le-Bouillet	M. Mainville
☐ Les poissons et crustacés : préparations, fumets, sauces et accompagnements	20/04	13h-17h	Mons	M. Hubaut
☐ La street food japonaise	21/04	14h30-18h	Wavre	T. Boottawong
☐ Des salades plus gourmandes : revisitez les grands classiques	11/05	13h-17h	La Louvière	M. Mainville
☐ Les macarons : maîtrisez les fondamentaux	18/05	13h-17h	Mons	J. Malcorps
☐ Visite d'un producteur et atelier culinaire autour de la fraise	18/05	9h-15h	Jambes	M. Mainville
☐ Découverte d'une technique traditionnelle de cuisson : le barbecue japonais	20/05	9h-15h	Brabant wallon	M. Mainville
☐ Cuisson sous-vide : élaborer un menu à base de poissons et légumes de printemps	28/05	14h-18h	Tournai	F. Deroppe
☐ Les desserts à l'assiette : saveurs et produits de l'été	01/06	12h-16h	Libramont	L. Van Royen
☐ La vanille : travaillez l'or noir de la gastronomie	02/06	9h-15h	Perwez	M. Mainville
☐ Voyage culinaire autour des salades	08/06	14h-18h	Tilff	T. Boottawong
☐ Cuisine végétale au fil des saisons : focus sur l'été	09/06	9h-15h	Perwez	M. Mainville
☐ Initiation à la cuisine coréenne	07 et 14/09	13h-17h	Mons	Y. Choi
☐ Valoriser la caille à 100% : une cuisine respectueuse et créative	09/09	14h30-18h	Wavre	F. Deroppe
☐ Les recettes classiques de la mer par le chef Renato Carati	21 et 28/09	14h-18h	Auvelais	R. Carati

☐ La cueillette des champignons et leurs préparations	29/09	12h-18h	Dinant	A. Deffoin
☐ La cuisine végétale au fil des saisons : focus sur l'automne	06/10	9h-15h	Tilff	M. Mainville
☐ Les condiments et les sauces d'Asie	12/10	14h-18h	Mettet	T. Boottawong
☐ La cuisine végétale autour des poissons	13/10	9h-15h	Brabant wallon	M. Mainville
☐ Les smash et pulled pork/chicken burgers : une nouvelle tendance	19/10	9h-15h	Jambes	M. Mainville
☐ Alternatives alimentaires et sans gluten en cuisine coréenne	19/10	9h-15h	Mons	Y. Choi
☐ Les sauces classiques des grands chefs	20/10	14h-18h	Fexhe-le-Haut-Clocher	F. Deroppe
☐ La cuisson en croûte d'argile : tradition et technique	27/10	9h-13h	Mons	F. Deroppe
☐ Les desserts chocolatés sur assiette	10/11	9h-15h	La Louvière	C. Mulpas
☐ 10 idées de mises en bouche originales	16/11	14h-18h	Lessines	N. D'Haese
☐ Les différentes facettes du foie gras	17/11	14h-18h	Villers-le-Bouillet	C. Lambert
☐ Maîtriser le veau sous toutes ses formes : cuissons, préparations crues et garnitures	23/11	14h-18h	Houffalize	M. Hubaut
☐ Les hamburgers gastronomiques	23/11	13h-17h	Mons	C. Mulpas
☐ La bisque et les soupes de poissons	24/11	14h-18h	Brabant wallon	F. Deroppe
☐ Cuisine végétale au fil des saisons : focus sur l'hiver	24/11	9h-15h	Ciney	M. Mainville
☐ La truffe blanche d'Alba et les truffes d'automne	30/11	14h-18h	Mouscron	E. Lindelauf

SALLE ET BAR

☐ Accords cocktails et mets	26/01	9h-15h	Jambes	A. Bortels et L. Van Royen
☐ Des vins pour sublimer la cuisine végétarienne	26/01	14h-18h	Wavre	V. Lidby
☐ Initiation à la dégustation et à la compréhension des vins et du vignoble français	24/02	14h-18h	Houffalize	C. Baussart
☐ Booster la vente en salle : up selling/cross selling	02/03 05/10	13h-17h 14h-18h	Mons Liège	E. Van Royen
☐ La bière : l'art du service bien fait	02/03	9h-15h	Jambes	J. Parmentier
☐ Les cocktails tiki et fumés : entre exotisme et caractère	16/03	14h-18h	Tournai	F. Baldan
☐ Les vins oranges : entre tradition et modernité	23/03	14h-18h	Wavre	V. Lidby
☐ Les fondamentaux des cocktails classiques	23/03	14h-18h	Chaudfontaine	S. Pezzoli

☐ Cocktails et mocktails à base de houblon, de gruut et de malt	07/04	14h-18h	Jambes	E. Van Royen
☐ Cocktails et mocktails à base de thé	15/04	14h-18h	Peruwelz	J. Parmentier
☐ Cocktails et mocktails salés	22/04 16/06	14h-18h	Chaufontaine Nivelles	E. Van Royen
☐ Cocktails à base de bières fruitées	12/05	14h-18h	Nivelles	D. Baert
☐ Cocktails et mocktails à base d'aromates naturels	18/05	14h-18h	Charleroi	J. Nullens
☐ Les boissons fermentées à travers le monde	01/06	14h-18h	Hannut	M. Mainville
☐ Cocktails signatures : création, techniques et inspiration	15/06	13h-17h	Mons	A. Bortels
☐ Cocktails et mocktails à base d'extraction	08/09	9h-15h	Jambes	F. Deroppe et E. Van Royen
☐ Les bases et techniques du service en salle	14/09	9h-13h	Chaufontaine	E. Van Royen
☐ Rentabilité et coûts maîtrisés : les clés d'une carte à succès	21/09	9h-17h	Grâce-Hollogne	Elan
☐ Show cooking en salle : flamber, trancher, découper et expliquer avec élégance	13/10	14h-18h	Marche-en- Famenne	E. Van Royen
☐ Les règles d'or d'un service en salle de qualité	09/11	14h-18h	Wavre	E. Van Royen
☐ Comprendre et déguster les vins italiens	23/11	14h-18h	Dison	V. Lidby
☐ L'art des accords : bières IPA et street food du monde	30/11	9h-15h	Mons	E. Corazzini et T. Boottawong
☐ À la découverte des vins effervescents belges	07/12	13h-17h	Mons	V. Lidby

HÉBERGEMENT

☐ La gestion du stress et maîtrise de soi à la réception	26/01	9h-17h	Wanze	C. De Ridder
☐ Mieux écouter pour mieux vendre en réception	02/02	9h-17h	Spa	G. Dubois
☐ Techniques et protocoles en housekeeping	25/03	9h-15h	Dinant	E. Candan
☐ Préserver son corps : l'ergonomie dans le service housekeeping	10/11	9h-17h	Liège	S. Moens

PRÉVENTION, HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

☐ Secourisme : brevet légal	26/01 et 02/02 04 et 11/02 03 et 17/03	8h30-17h30	Jambes Libramont Charleroi	L. Clohse M. Doxins L. Clohse
---	--	------------	----------------------------------	-------------------------------------

☐ Secourisme : brevet légal	20 et 27/04 19 et 26/05 09 et 16/09 14 et 21/09	8h30-17h30	Seraing Wavre Jambes Waterloo	L. Clohse
☐ Recyclage secourisme : brevet légal	03/02 02/03 07/09 06/10 07/10	9h-13h	Jambes Wavre Waterloo La Louvière Stavelot	L. Clohse L. Clohse M. Doxins L. Clohse M. Doxins
☐ Les normes d'autocontrôle et d'hygiène	28/01 09/02 20/10 14/12	9h-16h	Grâce-Hollogne Ath Jambes Louvain-la-Neuve	Qualiora Consulting
☐ Lutte contre l'incendie	09/02 04/03 18/03 30/03 11/05 20/10	9h-16h	Naninne Durbuy Marbais Marbais Seraing Marbais	BeOne Training BeOne Training Guest Guest CEPS Guest
☐ Recyclage : lutte contre l'incendie	02/03 04/03 08/09 02/11 04/11	9h-12h 9h-16h 9h-12h 9h-16h 9h-16h	Seraing Marbais Marchienne Marbais Naninne	CEPS Guest CEPS Guest BeOne Training
☐ Connaissances des risques électriques (BA4)	18/03 08/06	9h-13h	Jambes Mons	Guest
☐ Gestion des agressions verbales et physiques	06/10	9h-17h	Bastogne	Crime Control
☐ Ergonomie selon son poste de travail	17/11	9h-15h	Arlon	Guest
☐ Gestion des agressions verbales et physiques des personnes sous emprise d'alcool ou de stupéfiants	30/11	9h-13h	Liège	S. Bouchat
☐ Utilisation sécurisée des petites échelles et escabelles	07/12	9h-13h	Namur	BeOne Training

MANAGEMENT ET DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

☐ Devenir le manager de ses collègues	27/01 23/02	9h-17h	Wavre Jambes	Elan
---	----------------	--------	-----------------	------

○ Augmenter son assurance lors de la prise de parole en public	09/02	9h-17h	Waterloo	G. Dubois
○ Maîtriser son stress et cultiver la confiance en soi	08/04	9h-17h	Libramont	C. De Ridder
○ Motivation et positivisme	21/04 16/06 03/11	9h-17h	Seraing Neufchâteau Jambes	P. Verheyen
○ Apprendre à réguler les conflits avec diplomatie	01/06	9h-17h	Malmedy	M. Rozenberg
○ Mieux définir ses priorités et son organisation professionnelle et privée	02/06 01/12	9h-17h	La Louvière Spa	Elan
○ Découvrez et maîtrisez le management situationnel	03/06	9h-17h	Waterloo	T. Thiebaux
○ Gérer son temps, ses priorités et s'y tenir	09/06	9h-17h	À distance	S. Hoggart
○ Recruter le candidat idéal en fonction de ses besoins	22/06	9h-17h	Jambes	M. Rozenberg
○ Gérer son stress pendant le "coup de feu"	23/06	9h-17h	Wavre	J. Lavency
○ Booster son potentiel dans sa fonction (jobcrafting)	14/09	9h-13h	À distance	C. De Ridder
○ S'affirmer en tant que manager-coach	28/09	9h-17h	Wavre	A. Benlmouaz
○ Le changement : opportunité ou blocage	17/11	9h-17h	Wavre	P. Verheyen
○ Collaborer efficacement avec nos différences	01/12	9h-17h	Wavre	P. Verheyen
○ Stress au travail : adopter les bons réflexes pour mieux le gérer	07/12	9h-17h	À distance	M. Rozenberg
○ SISEM : l'art de la communication adaptée à chacun	07/12	9h-17h	Aywaille	A. Benlmouaz

VENTE, MARKETING, COMMUNICATION ET RELATION CLIENTS

○ Faire face à l'agressivité verbale	27/01	9h-17h	Charleroi	Crime Control
○ Démarrer avec l'IA : comprendre et utiliser les principaux outils	02/02 11/02 11/05	9h-17h	Charleroi Malmedy La Roche	S. Piette
○ Améliorer la communication avec ses clients	25/03	9h-17h	Tournai	M. Rozenberg
○ L'IA pour booster son marketing et sa communication	30/03 28/09	9h-17h	Malmedy Jambes	S. Piette
○ La photographie culinaire : créer des visuels gourmands et captivants	15/04	14h-18h	Jambes	D. Closon

☐ Créer des vidéos professionnelles pour son établissement avec un smartphone	18/05	14h-18h	Liège	D. Closon
☐ L'assertivité : s'affirmer sereinement	15/06	9h-17h	Spa	S. Hoggart
☐ Accueillir sans préjugé : comprendre et adapter son accueil face aux handicaps visibles et invisibles	07/09	9h-17h	Jambes	Passe Muraille
☐ Les clés pour bien gérer les finances de son établissement	15 et 22/09	9h-13h	À distance	G. Dubois
☐ Gérer les plaintes orales et écrites	15/09	9h-17h	Liège	T. Thiebaux
☐ Collaborer avec des influenceurs : les bonnes pratiques	08/12	9h-17h	À distance	Stratétic

CALENDRIER DES PARCOURS

SALLE ET BAR

☐ Barista (5 séances de 4 heures)	27/01 au 31/03 19/10 au 07/12	14h-18h	Verviers Jambes	A. Bortels
☐ Sommelier de la bière (5 séances de 4 heures)	10/02 au 17/03 30/03 au 11/05 13/10 au 17/11	9h-13h et 13h30-17h30	Namur Saint-Ghislain Mariembourg	E. Corazzini

MANAGEMENT ET DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

☐ Management dans la restauration (7 séances de 8 heures)	03/02 au 21/04 07/10 au 16/12	9h-17h	Wavre La Louvière	A. Benlmouaz
---	----------------------------------	--------	----------------------	--------------

CALENDRIER DES TRAJETS

CUISINE

☐ Restauration collective et d'événements (10 séances de 6 heures)	27/01 au 21/04	9h-15h	Jambes	M. Mainville, B. Piret et J. Barthélemy
--	----------------	--------	--------	---

☐ Cuisine gastronomique (6 séances de 6 heures)	04/05 au 15/06 06/10 au 10/11	9h-15h	Wavre Jambes	F. Deroppe, L. Van Royen, C. Mulpas, M. Mainville et J. Barthélemy
☐ Les "Bouillons", une restauration traditionnelle, typiquement parisienne, populaire et abordable : de l'oeuf meurette au Paris Brest en passant par la tête de veau à la française (5 séances de 6 heures)	12/05 au 09/06 14/10 au 25/11	9h-15h	Jambes	F. Deroppe
☐ Tour d'Asie en 4 plats (4 séances de 4 heures)	08/12 au 15/12	9h-13h et 13h30-17h30	Wavre	Y. Choi et T. Boottawong

SALLE ET BAR

☐ Les fondamentaux du service en restauration (8 séances de 4 heures)	16/03 au 13/04	9h-13h et 13h30-17h30	Jambes	E. Van Royen et C. De Ridder
☐ Spirits et cocktails : l'art de sublimer chaque alcool (partie 1) (6 séances de 4 heures)	24/11 au 08/12	9h-13h et 13h30-17h30	Jambes	C. Baussart et A. Bortels

MANAGEMENT ET DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

☐ Maîtrisez le pilotage de votre équipe grâce à votre leadership (4 séances de 8 heures)	12/05 au 02/06 28/10 au 25/11	9h-17h	Huy Durbuy	P. Verheyen
--	----------------------------------	--------	---------------	-------------

Pour découvrir le catalogue en ligne et vous inscrire aux formations, scannez ce QR code :





Des formations au sein de votre établissement

Nous proposons également d'organiser des formations **internes** directement au sein de votre établissement, afin de répondre au plus près aux besoins spécifiques de votre équipe.

Votre effectif ne permet pas de constituer un groupe complet ? Pas d'inquiétude ! Nous pouvons organiser des formations **regroupées** avec une autre entreprise afin de mettre en place une session.

Des formations BONUS

En complément des formations reprises dans cette brochure, de nouvelles sessions sont régulièrement **organisées tout au long de l'année**, en fonction des évolutions et des besoins du secteur Horeca.

Nous restons à votre écoute ! N'hésitez pas à nous faire part de vos attentes afin que nous puissions développer des formations sur mesure, que vous retrouverez ici :



Votre passion, Notre savoir-faire



081/72.18.84



www.horecaformawallonie.be



info@horecaformawallonie.be



Square Jean Mosseray 4
5100 Jambes



BE0861.434.135 - RPM Liège
(div. Namur)
IBAN : BE02 3601 0608 2640



horeca
forma
wallonie

