



2026

## CATALOGUE DE FORMATIONS GRATUITES/ PRÉ-FINANCÉES

De septembre à décembre



[www.horecaformawallonie.be](http://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 (indisponible en 2026)
- Premier·ère commis de cuisine
- Chef·fe de partie chaude et froide
- Cuisinier·ère travaillant seul·e
- Réceptionniste (indisponible en 2026)
- 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

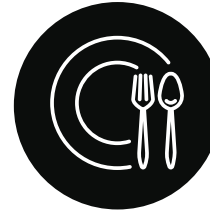
Découvertes  
métiers

Formations  
longues + stage

Parcours  
métiers

Formations  
courtes

Validation de  
compétences



### Travailleurs et Responsables\*

Formations  
courtes

Trajets

Parcours  
métiers

Validation de  
compétences

Diagnostics

# 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

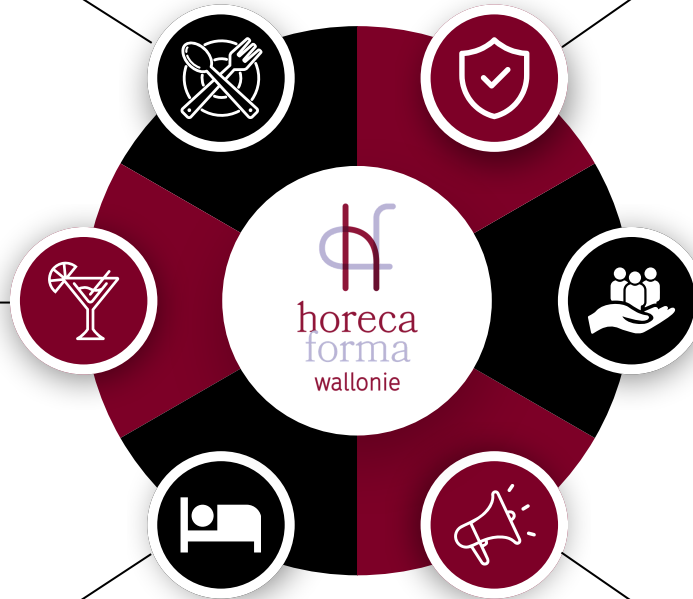
## Management et développement personnel

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

✉ p.massin@horeca  
formawallonie.be

**Julie Van Bever**

Liège

☎ 0495/24.39.17

✉ j.vanbever@horeca  
formawallonie.be

**Barbara Renckens**

Namur/Luxembourg

☎ 0490/57.20.68

✉ b.renckens@horeca  
formawallonie.be

**David Blocteur**

Namur-ville et périphérie

☎ 0496/50.22.47

✉ d.blocteur@horeca  
formawallonie.be

**Didier Duparque**

Hainaut/Basse-Sambre

☎ 0479/63.03.25

✉ d.duparque@horeca  
formawallonie.be



**Une question ?**  
Contactez-nous !

wal



## NOS FORMATEURS INTERNES

**Michaël Mainville**  
Expert cuisine

**Frédéric Deroppe**  
Expert cuisine

# CALENDRIER DES FORMATIONS

## \* NOUVEAUTÉS

### CUISINE

<input type="radio"/>	Initiation à la cuisine coréenne	07 et 14/09	13h-17h	Mons	Y. Choi
<input type="radio"/>	Valoriser la caille à 100% : une cuisine respectueuse et créative	09/09	14h30-18h	Wavre	F. Deroppe
*	<b>Les collations sur plaques</b>	09/09	9h-15h	Jambes	M. Mainville
*	<b>Du producteur à l'assiette, révélez le plein potentiel de votre cuisine : les truites et les escargots</b>	14/09	9h-15h	Jambes	M. Mainville
*	<b>Les macarons : maîtrisez les fondamentaux</b>	21/09	9h-13h	Miécret	J. Malcorps
<input type="radio"/>	Les recettes classiques de la mer par le chef Renato Carati	21 et 28/09	14h-18h	Jambes	R. Carati
*	<b>La gastronomie accessible - Techniques de chefs pour une cuisine rentable</b>	28/09	13h-17h	Mons	C. Mulpas
*	<b>Masterclass : les tapas en gastronomie</b>	28/09	14h-18h	Ciney	M. Hubaut
<input type="radio"/>	La cueillette des champignons et leurs préparations	29/09	12h-18h	Dinant	A. Deffoin
*	<b>Boucherie et charcuterie de la mer : nouvelle approche des produits marins</b>	5, 12 et 26/10	9h-13h	Jambes	J. Joseph
<input type="radio"/>	La cuisine végétale au fil des saisons : focus sur l'automne	06/10	9h-15h	Tilff	M. Mainville
<input type="radio"/>	Les condiments et les sauces d'Asie	12/10	14h-18h	Mettet	T. Boottawong
<input type="radio"/>	La cuisine végétale autour des poissons	13/10	9h-15h	Wavre	M. Mainville
<input type="radio"/>	Les smash et pulled pork/chicken burgers : une nouvelle tendance	19/10	9h-15h	Jambes	M. Mainville
<input type="radio"/>	Alternatives alimentaires et sans gluten en cuisine coréenne	19/10	9h-15h	Mons	Y. Choi
<input type="radio"/>	Les sauces classiques des grands chefs	20/10	14h-18h	Fexhe-le-Haut-Clocher	F. Deroppe
<input type="radio"/>	La cuisson en croûte d'argile : tradition et technique	27/10	9h-13h	Mons	F. Deroppe

<b>* Composer et réaliser un menu végétal : entrée, plat, dessert</b>	02/11	9h-13h	Jambes	C. Crutzen
<b>* Les soufflés sucrés et salés</b>	09/11	9h-15h	Mettet	C. Mulpas
<input type="radio"/> Les desserts chocolatés sur assiette	10/11	9h-15h	La Louvière	M. Maes
<input type="radio"/> 10 idées de mises en bouche originales	16/11	14h-18h	Lessines	N. D'Haese
<input type="radio"/> Les différentes facettes du foie gras	17/11	14h-18h	Villers-le-Bouillet	C. Lambert
<input type="radio"/> Maîtriser le veau sous toutes ses formes : cuissons, préparations crues et garnitures	23/11	14h-18h	Houffalize	M. Hubaut
<input type="radio"/> Les hamburgers gastronomiques	23/11	13h-17h	Mons	C. Mulpas
<b>* Maîtriser la production de focaccia</b>	23/11	14h-18h	Jambes	S. Polinotti
<input type="radio"/> La bisque et les soupes de poissons	24/11	14h-18h	Brabant wallon	F. Deroppe
<input type="radio"/> Cuisine végétale au fil des saisons : focus sur l'hiver	24/11	9h-15h	Ciney	M. Mainville
<input type="radio"/> La truffe blanche d'Alba et les truffes d'automne	30/11	14h-18h	Mouscron	E. Lindelauf
<b>* Maîtriser les huîtres creuses et plates : connaissances, sélection et valorisation</b>	01/12	14h-18h	Province de Liège	M. Mainville et E. Deketelaere
<b>SALLE ET BAR</b>				
<input type="radio"/> Cocktails et mocktails à base d'extraction	08/09	9h-15h	Jambes	F. Deroppe et J. Parmentier
<input type="radio"/> Les bases et techniques du service en salle	14/09	9h-13h	Chaufontaine	J. Parmentier
<input type="radio"/> Rentabilité et coûts maîtrisés : les clés d'une carte à succès	21/09	9h-17h	Seraing	Elan
<b>* Découverte des vins dans un domaine viticole en Belgique</b>	23/09	9h-15h	La Bruyère	V. Lidby
<input type="radio"/> Booster la vente en salle : up selling/cross selling	05/10	14h-18h	Liège	A. Bortels
<b>* Les cocktails à base de mezcal</b>	05/10	14h-18h	Tournai	F. Geerens
<b>* Les cocktails à base d'absinthe</b>	13/10	14h-18h	Jambes	F. Geerens
<input type="radio"/> Show cooking en salle : flamber, trancher, découper et expliquer avec élégance	13/10	14h-18h	Marche-en-Famenne	B. Moro Y Arguelles
<b>* L'Allemagne viticole - l'empire du Riesling</b>	03/11	14h-18h	Jambes	C. Lurot

<input type="radio"/>	Les règles d'or d'un service en salle de qualité	09/11	14h-18h	Wavre	J. Parmentier
<input type="radio"/>	Comprendre et déguster les vins italiens	23/11	14h-18h	Province de Liège	V. Lidby
<input type="radio"/>	L'art des accords : bières IPA et street food du monde	30/11	9h-15h	Mons	E. Corazzini et T. Boottawong
<input type="radio"/>	À la découverte des vins effervescents belges	07/12	13h-17h	Mons	V. Lidby

## HÉBERGEMENT

<input checked="" type="radio"/>	<b>Housekeeping : gérer les situations difficiles</b>	24/09	9h-13h	Jambes	Crime Control
<input type="radio"/>	Préserver son corps : l'ergonomie dans le service housekeeping	10/11	9h-17h	Liège	S. Moens

## PRÉVENTION, HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

<input type="radio"/>	Recyclage secourisme : brevet légal	07/09 06/10 07/10	9h-13h	Waterloo La Louvière Francorchamps	B. Charlot L. Clohse M. Doxins
<input type="radio"/>	Recyclage : lutte contre l'incendie	08/09 02/11 04/11	9h-12h 9h-16h 9h-16h	Marchienne Marbais Naninne	CEPS Guest BeOne Training
<input type="radio"/>	Secourisme : brevet légal	09 et 16/09 14 et 21/09	8h30-17h30	Jambes Waterloo	L. Clohse
<input type="radio"/>	Gestion des agressions verbales et physiques	06/10	9h-17h	Bastogne	Crime Control
<input type="radio"/>	Lutte contre l'incendie	20/10	9h-16h	Marbais	Guest
<input type="radio"/>	Les normes d'autocontrôle et d'hygiène	20/10 14/12	9h-16h	Jambes Louvain-la-Neuve	Qualiora Consulting
<input type="radio"/>	L'ergonomie selon son poste de travail	17/11	9h-15h	Arlon	Guest
<input type="radio"/>	Gestion des agressions verbales et physiques des personnes sous emprise d'alcool ou de stupéfiants	30/11	9h-13h	Liège	S. Bouchat
<input type="radio"/>	Utilisation sécurisée des petites échelles et escabelles	07/12	9h-13h	Namur	BeOne Training

## MANAGEMENT ET DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

* <b>Droit social CP 302</b>	11/09 14/10	9h-17h	Jambes	I. Allouch
<input type="radio"/> Booster son potentiel dans sa fonction (jobcrafting)	14/09	9h-13h	À distance	C. De Ridder
<input type="radio"/> S'affirmer en tant que manager-coach	28/09	9h-17h	Wavre	A. Benlmouaz
* <b>La gestion de projet dans l'Horeca</b>	29/09	9h-17h	Jambes	C. De Ridder
* <b>L'ennéagramme : comprendre son profil, ceux des autres et les motivations profondes de chacun</b>	06 et 13/10	9h-17h	Jambes	Atanor
* <b>Tutorat (Formation agréée - Collaboration IFAPME)</b>	07/10	8h30-16h30	Limal	V. Pillon
<input type="radio"/> Motivation et positivisme	03/11	9h-17h	Jambes	P. Verheyen
* <b>Les neuro sciences comme levier d'acquisition d'habitudes professionnelles durables</b>	10/11	9h-13h	À distance	C. De Ridder
<input type="radio"/> Le changement : opportunité ou blocage	17/11	9h-17h	Wavre	P. Verheyen
<input type="radio"/> Collaborer efficacement avec nos différences	01/12	9h-17h	Wavre	P. Verheyen
<input type="radio"/> Mieux définir ses priorités et son organisation professionnelle et privée	01/12	9h-17h	Spa	Elan Languages
<input type="radio"/> Stress au travail : adopter les bons réflexes pour mieux le gérer	07/12	9h-17h	À distance	M. Rozenberg
<input type="radio"/> SISEM : l'art de la communication adaptée à chacun	07/12	9h-17h	Aywaille	A. Benlmouaz

## VENTE, MARKETING, COMMUNICATION ET RELATION CLIENTS

<input type="radio"/> Accueillir sans préjugé : comprendre et adapter son accueil face aux handicaps visibles et invisibles	07/09	9h-17h	Jambes	Passe Muraille
* <b>Formateur d'aujourd'hui : la facilitation visuelle pour révolutionner la pédagogie</b>	15/09	9h-17h	Jambes	J. Lavency
<input type="radio"/> Gérer les plaintes orales et écrites	15/09	9h-17h	Liège	T. Thiebaux
<input type="radio"/> Les clés pour bien gérer les finances de son établissement	15 et 22/09	9h-13h	À distance	G. Dubois

* <b>L'IA pour booster son marketing et sa communication</b>	22/09 28/09 05/10	9h-17h	Amberloup Jambes Jambes	S. Piette
* <b>LinkedIn pour restaurateur - Niveau 1 - Exister et attirer</b>	06/10	9h-13h	Jambes	S. Legrain
* <b>Éthique et limites de l'IA dans l'Horeca</b>	19/10 25/11	9h-12h	Jambes À distance	Quinlay Communication
* <b>Community Management : réfléchir, planifier et créer ses contenus sur les réseaux sociaux</b>	26/10	9h-17h	Mons	Stratétic
* <b>Augmenter l'impact de ses devis et gagner plus de clients</b>	23/11	9h-17h	Jambes	S. De Smedt
○ Collaborer avec des influenceurs : les bonnes pratiques	08/12	9h-17h	À distance	Stratétic

## PARCOURS ET TRAJETS

### CUISINE

* <b>Parcours cuisine niveau 2 (12 séances de 8 heures dont une épreuve)</b>	31/08, 01/09, 08/09, 15/09, 21/09, 22/09, 29/09, 06/10, 12/10, 13/10 09/11 et 23/11	9h-17h	Fexhe-le- Haut-Clocher	M. Mainville et J. Barthélemy
○ Cuisine gastronomique (6 séances de 6 heures)	06/10, 13/10, 20/10, 27/10, 03/11 et 10/11	9h-15h	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)	14/10, 21/10, 28/10, 09/11 et 25/11	9h-15h	Jambes	F. Deroppe

○ Tour d'Asie en 4 plats (4 séances de 4 heures)	08/12 et 15/12	9h-13h et 13h30-17h30	Wavre	Y. Choi et T. Boottawong
--	-------------------	--------------------------	-------	-----------------------------

### SALLE ET BAR

○ Sommelier de la bière (5 séances de 4 heures dont une épreuve)	13/10, 20/10 et 17/11	9h-13h et 13h30-17h30	Mariembourg	E. Corazzini
○ Barista (5 séances de 4 heures dont une épreuve)	19/10, 26/10, 02/11, 09/11 et 07/12	14h-18h	Jambes	A. Bortels
○ Spirits et cocktails : l'art de sublimer chaque alcool (partie 1) (6 séances de 4 heures)	24/11, 01/12 et 08/12	9h-13h et 13h30-17h30	Jambes	C. Baussart et A. Bortels

### MANAGEMENT

* <b>Management d'équipe (7 séances de 8 heures dont une épreuve)</b>	16/09, 23/09, 30/09, 21/10, 28/10, 09/11, et 03/12	9h-17h	Wavre	Atanor
○ Management dans la restauration (7 séances de 8 heures dont une épreuve)	07/10, 14/10, 21/10, 04/11, 18/11, 25/11, et 16/12	9h-17h	La Louvière	A. Benlmouaz
○ Maîtrisez le pilotage de votre équipe grâce à votre leadership (4 séances de 8 heures)	28/10, 04/11, 18/11 et 25/11	9h-17h	Durbuy	P. Verheyen

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



## TROIS NOUVEAUX FORMATS

### Formations "Du producteur à l'assiette"

Le matin, partez chez le producteur pour récolter les produits et mieux comprendre les réalités du terrain.

L'après-midi, passez en cuisine pour les sublimer.



#### Les truites et les escargots

 14/09  Jambes

### Formations "Tutorat" en collaboration avec l'IFAPME

Apprenez à mieux accompagner les nouveaux collaborateurs, stagiaires et apprenants, tout en développant vos compétences pédagogiques.



#### Tutorat

 07/10  Limal

### Formations "Langues" : anglais ou néerlandais

Développez vos compétences en langues lors de séances interactives spécialement adaptées aux professionnels de l'Horeca. Les groupes sont constitués selon votre niveau afin de favoriser une progression rapide et des échanges de qualité.

#### Anglais ou néerlandais

 3h/semaine  À distance



#### Intéressé(e) ?

Contactez-nous pour rejoindre un prochain groupe de formation.



## 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](http://www.horecaformawallonie.be)



[info@horecaformawallonie.be](mailto:info@horecaformawallonie.be)



Square Jean Mosseray 4  
5100 Jambes



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



horeca  
forma  
wallonie

