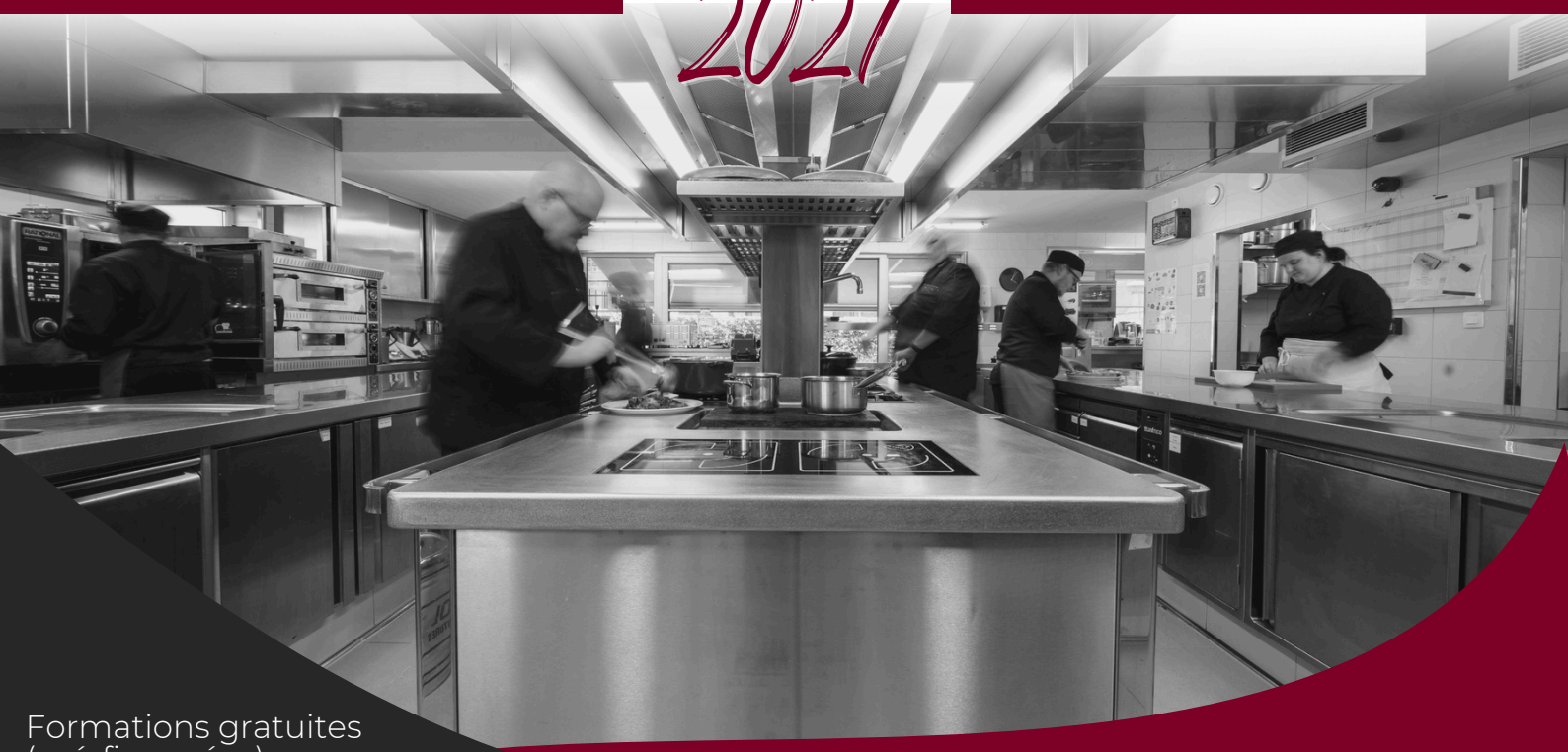
horeca forma wallonie

CATALOGUE DE FORMATIONS

2027



Formations gratuites (pré-financées)

Éditrice responsable : Hélène Poos - Square Jean Mosseray 4, 5100 Jambes

Nos engagements

Expertise de terrain

Nos formations sont animées par des experts de terrain, pour un apprentissage concret et directement applicable.

Formations gratuites

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

horeca forma wallonie

Sur-mesure

Nos formations sont proposées sur catalogue et/ou organisées en fonction de vos besoins. Elles peuvent également être mises en place directement au sein de votre établissement ou en regroupant plusieurs entreprises.

Nos publics

Nos formations s'adressent aussi bien aux travailleurs du secteur qu'aux chercheurs d'emploi souhaitant y construire leur avenir. Nous accompagnons également les établissements scolaires avec cursus Horeca en proposant des formations aux élèves et aux enseignants.

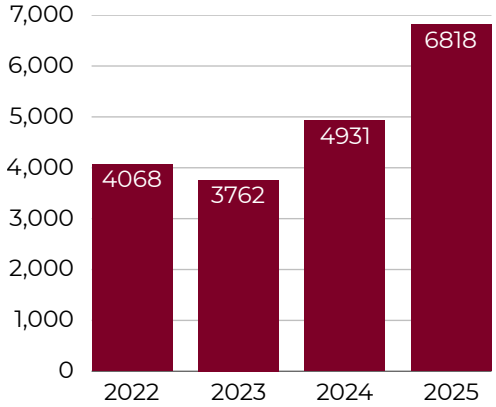
Quelques chiffres de 2025

779

formations organisées partout en wallonie

6818

participants formés



99%

de satisfaction

371

formations sur-mesure à la demande des entreprises

250

établissements nous font confiance

100%

gratuit pour les travailleurs et futurs travailleurs du secteur

« Issu d'un parcours en architecture et fort de 10 ans d'expérience comme barman, je n'avais aucune expérience en cuisine. **Les formations d'Horeca Forma Wallonie** m'ont permis d'**acquérir les compétences nécessaires** pour relever ce nouveau défi avec confiance. »

« Les **formations** me permettent de **consolider mes bases**, de corriger **mes imperfections** et de **maîtriser de nouvelles techniques** pour enrichir ma pratique en cuisine. »

« Le **plus grand atout d'Horeca Forma Wallonie**, ce sont incontestablement les **formateurs** : des **passionnés** qui savent **transmettre leurs connaissances**, **inspirer** et **faire progresser les professionnels**. Toujours **disponibles et à l'écoute**, ils prennent le temps de **répondre aux questions** et de nous **conseiller**, même en dehors des heures de formation. »

«Les **formations** sont un véritable **levier de progression**.»







TÉMOIGNAGE D'AURÉLIEN HARVENGT

Cuisinier à l'Orangerie de Moulbaix

Participe à nos formations depuis 2 ans

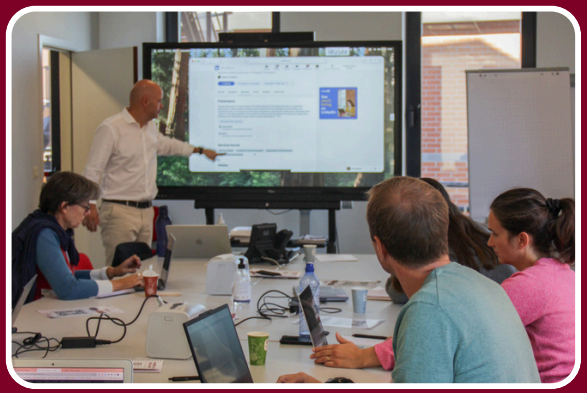
« **Former un membre de l'équipe**, c'est lui montrer qu'**on croit en lui**.»

« **La formation continue** est **essentielle** pour **professionnaliser le secteur** et **rester à jour.** Les **métiers évoluent**, de **nouvelles compétences apparaissent**, notamment avec l'IA ou les réseaux sociaux : il faut continuer à se former pour suivre ces évolutions. »

« Le vrai **atout d'Horeca Forma Wallonie**, c'est que **le catalogue n'est pas figé**. On peut faire part de nos besoins et organiser des **formations sur mesure**, directement dans l'entreprise. Pour nos équipes, c'est aussi un vrai **gain de temps**. »



TÉMOIGNAGE DE COLIN LAGASSE
Directeur du Mont-des-Pins à Durbuy
Participe à nos formations depuis plus de 10 ans



Nos autres services





Validation de compétences

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

- Serveur·se
- Barman·aid *(indisponible en 2027)*
- Premier·ère chef de rang
- Premier·ère commis de cuisine
- Chef·fe de partie chaude et froide
- Cuisinier·ère travaillant seul·e
- Réceptionniste *(indisponible en 2027)*
- Valet / femme de chambre

Cette démarche s'adresse à toute personne disposant d'une **expérience significative dans le secteur Horeca** et qui souhaite la faire reconnaître officiellement en un **Titre officiel reconnu, sans aucun frais**.

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 CONSULTANTS EN FORMATION



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



Pierre Massin

Brabant wallon

0496/26.64.75

p.massin@horeca formawallonie.be



Barbara Renckens

Namur/Luxembourg

0490/57.20.68

b.renckens@horeca formawallonie.be



Julie Van Bever

Liège

0495/24.39.17

j.vanbever@horeca formawallonie.be

NOS EXPERTS MÉTIER



Frédéric Deroppe

Expert cuisine

f.deroppe@horeca formawallonie.be



Michaël Mainville

Expert cuisine

m.mainville@horeca formawallonie.be

CALENDRIER DES FORMATIONS

CUISINE

○ La cuisine traditionnelle et familliale coréenne	25/01	14h-18h	Jambes	Y. Choi
○ Le pastrami : de sa fabrication à son utilisation en cuisine	01/02 02/11	14h-18h	Jambes Wavre	F. Deroppe
○ Un menu italien incontournable par le chef Renato Carati	08/02 09/03	9h-15h	Jambes	R. Carati
○ Techniques de cryoconcentration pour sauces et préparations culinaires	08 et 22/02	9h-15h	Wavre	C. Mulpas & F. Deroppe
○ La gastronomie accessible : techniques de chefs au service d'une cuisine rentable	08/03	14h-18h	Fexhe-le-Haut-Clocher	C. Mulpas
○ Boucherie et charcuterie de la mer : nouvelle approche des produits marins	08, 22/03 et 5/04	14h-18h	Jambes	J. Joseph
○ Les sauces classiques des grands chefs	09/03	14h-18h	Houffalize	F. Deroppe
○ Cueillette et cuisine des plantes sauvages comestibles	05/04	10h-16h	Villers-le-Bouillet	A. Deffoin
○ Recettes de grands chefs autour de l'asperge	06/04	14h-18h	Wavre	F. Deroppe
○ Les algues en cuisine : un voyage iodé de l'entrée au dessert	12/04	14h-18h	Wavre	A. Deffoin
○ La street food d'Asie	04/05	14h-18h	Wavre	T. Boottawong
○ Art & Gastronomy : quand l'assiette devient tableau	10/05	14h-18h	Ciney	C. Mulpas
○ Maitrisez la cuisine des poissons avec le chef Christophe Lambert	10/05	14h-18h	Erquelinnes	C. Lambert
○ Trompe-l'œil pâtissier : le grain de café en dessert	10/05	14h-18h	Mettet	J. Malcorps
○ Du producteur à l'assiette : les fraises	10/05	9h-15h	Fexhe-le-Haut-Clocher	M. Mainville
○ Du producteur à l'assiette : les herbes et les fleurs	24/05	9h-15h	Rixensart	M. Mainville

○ La découpe et la préparation des légumes	24/05	14h-18h	Tournai	C. Mulpas
○ Du producteur à l'assiette : les farines et la cuisine des pains	31/05	9h-15h	Ciney	M. Mainville
○ La streed food japonaise	31/05 11/10	14h-18h 13h-17h	Tilff Mons	T. Boottawong
○ Maitrisez la cuisine des crustacés avec le Chef Christophe Lambert	07/06	14h-18h	Erquelinnes	C. Lambert
○ Le Smash Burger : un burger incontournable	07/06	14h-18h	Wavre	C. Mulpas
○ Techniques et recettes thaïes pour les viandes et volailles	08/06	14h-18h	Mettet	T. Boottawong
○ Les secrets des pâtes maison par le Chef Renato Carati	14/06	13h-17h	Mons	R. Carati
○ Tartes et tartelettes : les bases des croûtes sucrées	14/06	14h-18h	Wavre	J. Malcorps
○ La cuisson sous vide en basse température : poissons, viandes et légumes	07/09	14h-18h	Fexhe-le-Haut-Clocher	F. Deroppe
○ Du producteur à l'assiette: les truites et les escargots	13/09	9h-17h	Jambes	M. Mainville
○ Accords mets et saké japonais	14/09	14h-18h	Jambes	T. Boottawong
○ Les tartares des grands chefs	04/10	14h-18h	Tournai	C. Mulpas
○ Maîtriser le chevreuil : techniques de découpe et valorisation culinaire	11/10	9h-15h	Wavre	M. Mainville & B. Gochel
○ Création d'un dessert individuel tendance	11/10	14h-18h	Villers-le-Bouillet	J. Malcorps
○ Les hamburgers d'automne	18/10	14h-18h	Wavre	C. Mulpas
○ Du producteur à l'assiette : le safran	19/10	9h-15h	Mons	M. Mainville
○ Les hamburgers gastronomiques	08/11	14h-18h	Mettet	C. Mulpas
○ Mises en bouche de fêtes	08/11	14h-18h	Fexhe-le-Haut-Clocher	M. Hubaut
○ Les viandes séchées maison	29/11	14h-18h	Jambes	F. Deroppe
○ Les desserts à base de chocolat	29/11	13h-17h	La Louvière	M. Maes
○ Les différentes facettes du foie gras	06/12	14h-18h	Wavre	C. Lambert
○ La truffe blanche d'Alba et les truffes d'automne	06/12	14h-18h	Mouscron	E. Lindelauf

SALLE ET BAR

○ Les bases et techniques du service en salle	01/02	13h-17h	Wavre	B. Moro
○ Un accueil client professionnel en salle : les fondamentaux	01/02	14h-18h	La Louvière	J. Parmentier
○ La bière : l'art du service bien fait	08/02	9h-15h	Jambes	J. Parmentier
○ Création de cocktails avec seulement 4 ingrédients	08/03	13h-17h	Wavre	J. Nullens
○ Améliorer l'expérience client pour augmenter les ventes en salle	23/03	14h-18h	Froidchapelle	B. Moro
○ Bières à la carte : les incontournables et les tendances pour les bars	30/03	14h-18h	Chaudfontaine	E. Corazzini
○ Cocktails et mocktails à base d'aromates naturels	19/04	14h-18h	Sprimont	J. Nullens
○ Les plantes sauvages en cocktail et mocktail	11/05	13h-17h	Wavre	A. Deffoin
○ Initiation aux cocktails par Filippo Baldan	31/05	14h-18h	Mons	F. Baldan
○ Les cocktails à base de bières	02/06	14h-18h	Mariembourg	J. Nullens
○ Cocktails et mocktails salés	08/06	14h-18h	Peruwelz	A. Bortels
○ Les cocktails classiques par Sergio Pezzoli	15/06	14h-18h	Marche-en-famenne	S. Pezzoli
○ L'aquafaba : l'art de faire mousser les cocktails sans oeuf	16/06	14h-18h	Jambes	J. Nullens
○ Barista : niveau 1 : notion et théorie de base, différenciation entre les 2 mousses de lait	06/09 04/10	13h-17h 14h-18h	La Louvière Chaudfontaine	A. Bortels
○ Les vins corses : l'île aux vins indomptés	05/10	14h-18h	Gosselies	C. Baussart
○ Les cocktails chauds pour l'hiver	25/10	14h-18h	Chaudfontaine	S. Pezzoli
○ Initiation à la dégustation et à la compréhension des vins et du vignoble français	02/11	14h-18h	Sprimont	C. Baussart
○ Show cooking en salle : flamber, trancher, découper et expliquer avec élégance	08/11	13h-17h	Wavre	B. Moro
○ Les vins issus des terroirs volcaniques	07/12	13h-17h	Wavre	C. Deblandre
○ Mixologie (niveau 1)	13/12	13h-17h	Wavre	J. Nullens

HÉBERGEMENT

○ Les futurs enjeux de l'hôtellerie	25/01	9h-17h	Wavre	A. Benlmouaz
○ Le management relationnel : l'approche des cultures pour une expérience client réussie	01/02	9h-17h	Huy	C. De Ridder
○ Techniques et protocoles de nettoyage en housekeeping	22/03 22/11	9h-16h	Liège Waterloo	E. Candan
○ Polyvalence, agilité, performance : les clés du succès en hôtellerie-restauration	14/06	9h-17h	Libramont	A. Benlmouaz
○ Le rôle central de la gouvernante	08 et 15/09	9h-16h	Namur	E. Candan

PRÉVENTION, SÉCURITÉ ET BIEN-ÊTRE

○ Secourisme : brevet légal	26/01 et 09/02 27/01 et 03/02 28/01 et 04/02 10 et 24/03 07 et 14/04 06 et 13/09 06 et 13/10 11 et 25/10 23 et 30/11	8h30-17h30	Gosselies Malmedy Jambes Libramont Wavre Wavre Jambes Libramont Tournai	L. Clohse L. Clohse M. Doxins L. Clohse L. Clohse L. Clohse L. Clohse M. Doxins L. Clohse
○ Recyclage secourisme brevet légal	25/01 01/02 23/03 30/03 21/04 07/09 08/09 14/09 07/10 08/11	9h-13h	Libramont Jambes Wavre La Louvière Seraing Jambes Wavre Malmedy Mons Libramont	L. Clohse L. Clohse L. Clohse L. Clohse M. Doxins M. Doxins L. Clohse L. Clohse L. Clohse M. Doxins

○ Lutte contre l'incendie	03/02 08/03 10/03 30/03 19/04 04/05 11/05 18/10 02/12	9h-16h	Naninne La Roche Marbais Marbais Naninne Liège Mouscron Naninne Limal	BeOne BeOne Guest Guest BeOne CEPS CEFRET BeOne Protect Unit
○ Recyclage lutte contre l'incendie	27/01 02/02 09/03 24/03 12/10 19/10	9h-16h	Naninne Mouscron Marbais Liège Naninne Limal	BeOne CEFRET Guest CEPS BeOne Protect Unit
○ Les allergènes	08/02 12/04	9h-13h	Grivegnée Jambes	Euroconsultants
○ Les normes d'autocontrôle et d'hygiène	08/02 10/03 24/03 14/09 04/10 29/11	9h-16h	Philippeville Grâce-Hollogne Jambes Tournai Libramont Wavre	Qualiora Consulting
○ Connaissances des risques électriques (BA4)	10/02 24/05 20/10 13/12	9h-13h	Verviers Jambes Bastogne Gosselies	Guest
○ Techniques de prévention des agressions verbales et physiques sur les femmes	05/04	9h-13h	Eghezée	S. Bouchat
○ Manutention manuelle des charges - Ergonomie	12/05 06/09	9h-16h	Jambes Liège	S. Moens
○ Techniques pratiques de préservation de l'individu	07/06	9h-17h	Prov. Liège	S. Bouchat
○ Gestion des agressions verbales et physiques des personnes sous emprise d'alcool ou de stupéfiants	08/06	9h-13h	Grandvoir	S. Bouchat
○ Gestion des agressions verbales et physiques	13/09	9h-17h	La Louvière	Crime Control

MANAGEMENT

○ Stimuler l'esprit d'équipe : la puissance du collectif	22/03	9h-17h	Wavre	M. Delpierre
○ La gestion d'équipe au quotidien : analyse, communication et plan d'action personnel	06 et 13/04 03 et 10/06	9h-17h	Grandvoir Wavre	P. Verheyen
○ Devenir le manager de ses collègues	12/04	9h-17h	Saint-Ghislain	Elan
○ Droit social spécial en CP 302	04/05	9h-17h	Malmedy	I. Allouch
○ Intégrer la génération Z dans l'horeca	18/05	9h-13h	Louvain-la-Neuve	Elan
○ Les différents types de management	25/05	9h-17h	Wavre	T. Thiebaux
○ Les 5 challenges clés dans votre management au quotidien	14/06	9h-17h	Seraing	M. Delpierre
○ Maîtrisez vos marges : calcul, analyse et optimisation	05 et 12/10	9h-12h	*À distance*	G. Dubois
○ Clés pour diminuer le turnover	22/11	9h-17h	Malmedy	A. Benlmouaz
○ Stimuler l'esprit d'équipe et la responsabilisation	07/12	9h-17h	Aywaille	M. Delpierre

DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

○ Le changement : opportunité ou blocage	19/04	9h-17h	Mons	P. Verheyen
○ L'automotivation au service de la satisfaction personnelle et professionnelle	19/05 06/10	9h-17h	Jambes Huy	P. Verheyen
○ Gérer son stress pendant le coup de feu	25/05 28/09	9h-17h	La Louvière Jambes	J. Lavency
○ Gestion du stress par les neurosciences	01/06	9h-17h	Aywaille	C. De Ridder
○ Booster la confiance en soi	15/06	9h-17h	Froidchapelle	C. De Ridder
○ L'ennéagramme : développer la connaissance de soi et de l'autre	07 et 14/10	9h-17h	Wavre	Atanor
○ Stress au travail : adopter les bons réflexes pour mieux le gérer	09/11	9h-17h	La Roche	M. Rozenbergh
○ Les neurosciences comme levier d'acquisition d'habitudes professionnelles durables	07/12	9h-13h	*À distance*	C. De Ridder

VENTE, MARKETING, COMMUNICATION ET RELATION CLIENT

○ Slow marketing : développer une clientèle fidèle, rentable et durable	29/01	9h-17h	Jambes	S. Legrain
○ Définir les prix des chambres : optimaliser de façon stratégique votre revenu	10/02	10h-17h	*À distance*	A. Benlmouaz
○ Bien démarrer avec L'IA - Comprendre et utiliser les principaux outils	16/02	9h-17h	Gosselies	S. Piette
○ IA & Productivité : libérer du temps pour vos clients	17/02	9h-17h	Liège	The Catalysts
○ L'IA au quotidien pour les hôtels	30/03	9h-12h	*À distance*	S. Piette
○ Créer des vidéos professionnelles pour son établissement avec un smartphone	31/05	9h-13h	Wavre	D. Closon
○ L'assertivité : s'affirmer sereinement	03/06	9h-17h	Bomal	Home Made Company
○ La gestion des plaintes de vos clients	08/06	9h-17h	Spa	T. Thiebaux
○ La photographie culinaire : créer des visuels gourmands et captivants	07/09 04/10 23/11	9h-13h	Mons Wavre Grivegnée	D. Closon
○ Gérer sa communication sur les réseaux sociaux en gagnant du temps grâce à l'IA	18/10	9h-16h	*À distance*	Stratétic
○ L'IA démystifiée pour l'Horeca	28/10	9h-17h	Gembloux	The Catalysts
○ L'IA appliquée à la gestion Horeca : maîtrisez l'outil (module 1)	04/11	9h-17h	Gembloux	The Catalysts
○ Vendre efficacement ses événements et services : les clés pour convaincre	09/11	9h-17h	Wavre	G. Dubois
○ L'IA appliquée à la gestion Horeca : industrialiser et analyser (module 2)	09/12	9h-17h	Gembloux	The Catalysts

PARCOURS ET TRAJETS

○ Barista (5 séances dont une épreuve)	26/01 au 23/03	14h-18h	Jambes	A. Bortels
○ Management d'équipe (7 séances dont une épreuve)	04/02 au 13/04 23/09 au 02/12	9h-17h	Liège Jambes	Atanor
○ Vins italiens : à la découverte de l'Italie viticole (3 séances)	08, 22/03 et 05/04 28/09, 05 et 12/10	14h-18h	La Louvière Wavre	V. Lidby
○ Parcours cuisine : les bases (11 séances dont une épreuve)	23/03 au 08/06	9h-17h30	Jambes	F. Deroppe et J. Barthelemy
○ Management dans la restauration (7 séances dont une épreuve)	15/09 au 01/12	9h-17h	Wavre	A. Benlmouaz
○ Les "Bouillons", une restauration traditionnelle, typiquement parisienne, populaire et abordable : de l'œuf meurette au Paris Brest en passant par la tête de veau à la française (5 séances)	04/10 au 22/11	9h-15h	Jambes	F. Deroppe
○ Le fromage : tellement plus qu'un supplément (5 séances)	05/10 au 02/11	9h-14h	Hannut	M. Fauville
○ Affirmez votre identité horeca : de l'assiette à l'écran en passant par le réseautage (3 séances)	03, 10/11 et 01/12	9h-17h	Jambes	S. Legrain
○ Sommelier de la bière (5 séances dont une épreuve)	09/11 au 14/12	9h-13h et 13h30-17h30	Namur	E. Corazzini

Catalogue en ligne

https://horecaformawallonie.be/catalogue/

De nouvelles formations sont régulièrement ajoutées au fil de l'année, selon les besoins et actualités. Restez connectés !

081/72.18.84
info@horecaformawallonie.be
www.horecaformawallonie.be
Square Jean Mosseray 4
5100 Jambes

Votre passion, Notre savoir-faire

