



horeca
forma

wallonie



CATALOGUE DE FORMATIONS
2025 - CONVENTION FONDS 4S

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 |

CONTACT

081/72.18.84

info@horecaformawallonie.be

Square Jean Mosseray 4

5100 Jambes



HORECA FORMA WALLONIE, L'ALLIÉ DE VOTRE DÉVELOPPEMENT

