

DÉVELOPPEZ VOS COMPÉTENCES DANS LES MÉTIERS DE L'**HORECA** !



FORMATIONS 2^{ème} semestre 2023



Visitez notre site :
www.horecaformawallonie.be





Cuisine

Du producteur à l'assiette	Lu 11/09	10h-16h	Mons	M. Mainville
Desserts sur la valorisation des fruits de saison	Lu 18/09	14h-18h	Jambes	C. Zoumis « By Michèle »
Cueillette et cuisine des plantes sauvages comestibles	Lu 18/09	10h-16h	Philippeville	A. Deffoin « L'Ange Gardien »
Les croquettes et fondus	Ma 19/09	14h-18h	Jambes	J. Barthelemy « L'éphémère »
Quelques plats autour du veau	Ma 26/09	14h-18h	Bomal	M. Hubaut
La cueillette des champignons et leurs préparations	Ma 26/09	10h-16h	Spa	A. Deffoin « L'Ange Gardien »
Les potages et les soupes	Lu 02/10	14h-18h	Brabant wallon	J. Barthelemy « L'éphémère »
La cuisine bistrannique du terroir	Lu 02/10	14h-18h	Libramont	M. Hubaut
Les légumes oubliés	Ma 03/10	14h-18h	Mettet	M. Mainville
La lactofermentation	Ma 10/10	14h-18h	Libramont	M. Mainville
Un menu de saison « Esprit Bistrot » de Ducasse	Me 11/10	14h-18h	Brabant wallon	F. Deroppe
Mignardises gourmandes et faciles	Me 11/10	14h-18h	Villers-le-Bouillet	C. Prunier « By Michèle »
Un menu terre et mer pour des fêtes réussies	Lu 16/10	14h-18h	Jambes	M. Hubaut
A la découverte de la cuisine basque	Lu 16/10	14h-18h	Mons	S. Urrutia « Le code bar sprl »
Les gibiers	Ma 17/10	14h-18h	Chimay	F. Deroppe
Les ramens	Ma 17/10	14h-18h	Brabant wallon	M. Mainville
Les verrines de fêtes chaudes et froides	Lu 06/11	14h-18h	Libramont	N. Corman
Les desserts à base de chocolat	Ma 07/11	13h-17h	Charleroi	C. Prunier « By Michèle »
A la découverte de la cuisine basque	Ma 07/11	14h-18h	Jambes	S. Urrutia « Le code bar sprl »
Les zakouskis de fêtes	Me 15/11	14h-18h	Mons	T. Grignard
Sashimis et tartares de poissons	Lu 20/11	13h-17h	Mons	M. Hubaut
Recettes de Corée et de Thaïlande	Ma 21/11	14h-18h	Spa	T. Boottawong « Thai Original Product »
Fruits de mer : homards, langoustines et leurs préparations	Lu 27/11	14h-18h	Libramont	F. Santi « Chef Partner »
Les truffes	Lu 04/12	14h-18h	Saint-Ghislain	E. Lindelauf
Comprendre le caviar de l'œuf à l'œuf (conférence)	Ma 05/12	14h-18h	Liège	O. Massart « O' Concept »
Les gibiers	Ma 05/12	14h-18h	Jambes	F. Deroppe
Travailler le poisson dans son entièreté	Lu 11/12	14h-18h	Villers-La-Ville	F. Deroppe

Salle et bar

Barista : niveau 1

Initiation à l'œnologie

Vendre mieux et plus les produits de sa carte

Vendre mieux et plus les produits de sa carte

Les différentes vinifications : blancs, rouges et rosés

L'art de la sommellerie

Les accords mets et vins

Les principaux cépages de France

Les bulles dans tous leurs états
































Les différentes régions des vins français

Hygiène

Les normes d'autocontrôle et d'hygiène

Les normes d'autocontrôle et d'hygiène

Les normes d'autocontrôle et d'hygiène

 Ma 19/09	 14h-18h	 Verviers	 A. Bortels «AB Consult HRC»
 Lu 25/09	 14h-18h	 Saint-Ghislain	 V.Lidby «Tannat & Co»
 Ma 03/10	 9h-17h	 Aywaille	 ETH powered by ElaN
 Lu 09/10	 9h-17h	 Gosselies	 ETH powered by ElaN
 Lu 09/10	 14h-18h	 Villers-la-Ville	 A. Bortels «AB Consult HRC»
 Me 18/10	 14h-18h	 Liège	 E. Van Royen
 Me 08/11	 14h-18h	 Spa	 C. Deblandre «Ced i vins»
 Ma 28/11	 14h-18h	 Villers-la-ville	 A. Bortels «AB Consult HRC»
 Ma 28/11	 14h-18h	 Mons	 V.Lidby «Tannat & Co»
 Ma 12/12	 14h-18h	 Villers-la-Ville	 A. Bortels «AB Consult HRC»
 Me 20/09	 9h-16h	 Waterloo	 CQS Horeca
 Ma 07/11	 9h-16h	 Liège	 CQS Horeca
 Lu 11/12	 9h-16h	 Saint-Ghislain	 CQS Horeca