

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



## FORMATIONS 1<sup>er</sup> semestre 2024











































































































































































































Visitez notre site web :  
[horecaformawallonie.be](http://horecaformawallonie.be)



















# Modules courts par thématique

## Cuisine





































































































Les truffes d'hiver	 Lu 22/01	 14h-18h	 Saint-Ghislain	 E. Lindelauf « La truffe noire »
Les viandes et volailles à la thaï	 Lu 22/01	 14h-18h	 Spa	 T. Bootawong «Thai Original Product»
Un menu 7 services by Erik Lindelauf	 Lu 29/01	 14h-18h	 Villers-Le-Bouillet	 E. Lindelauf « La truffe noire »
Les grandes sauces classiques des grands chefs	 Ma 30/01	 14h-18h	 Villers-Le-Bouillet	 F. Deroppe
La cuisine bistonimique du terroir	 Ma 30/01	 14h-18h	 Libramont	 M. Hubaut
Les produits annexes italiens ( focaccia,grissini, panini, pinsa...)	 Lu 05/02	 14h-18h	 La Louvière	 S. Polinotti
Les plus savoureuses des mises en bouche asiatiques	 Lu 05/02	 14h-18h	 Spa	 T. Bootawong «Thai Original Product»
Mignardises gourmandes et faciles	 Ma 06/02	 14h-18h	 Saint-Ghislain	 C. Zoumis
Les cuissons au wok	 Ma 06/02	 14h-18h	 Libramont	 T. Bootawong «Thai Original Product»
Des pâtes home-made épatantes par le Chef Carati	 Lu 12 et 19/02	 14h-18h	 Villers-Le-Bouillet	 R. Carati
Les sauces végétales (végan et végétariennes)	 Lu 12/02	 14h-18h	 Libramont	 M. Mainville
Les grandes recettes d'Anne-Sophie Pic	 Ma 13/02	 14h-18h	 Villers-Le-Bouillet	 C. Mulpas
Les condiments et sauces d'Asie	 Lu 19/02	 14h-18h	 Mouscron	 T. Bootawong «Thai Original Product»
La préparation des poissons plats de mer	 Lu 19/02	 14h-18h	 Perwez	 M. Mainville
10 tuiles différentes pour donner du croquant à vos assiettes	 Ma 19/03	 14h-18h	 Perwez	 F. Deroppe
Des duos originaux de poissons crus et cuits	 Ma 19/03	 14h-18h	 Saint-Ghislain	 M. Hubaut
Les techniques de désossage, de farces et de préparations de lapins et volailles	 Me 20/03	 10h-16h	 Jambes	 B. Gochel et M. Mainville
Les tendances actuelles pour vos desserts sur assiette	 Lu 25/03	 14h-18h	 Villers-Le-Bouillet	 C. Prunier « By Michèle »
Remplacer la viande en maintenant le plaisir gustatif	 Ma 26/03	 14h-18h	 Saint-Ghislain	 Q. Jadoul « Caroline's kitchen »
Les abats en bistronomie	 Me 03/04	 14h-18h	 Jambes	 F. Deroppe
Des duos originaux de poissons crus et cuits	 Lu 08/04	 14h-18h	 Villers-Le-Bouillet	 M. Hubaut
Utilisation de la caille à 100% : cuisses, blanc, os	 Lu 08/04	 14h-18h	 Libramont	 F. Deroppe
Les cuissons des viandes rouges	 Ma 09/04	 14h-18h	 Saint-Ghislain	 F. Santi
Préparations des poissons de mer et leurs cuissons	 Me 10/04	 14h-18h	 La Louvière	 T. Grignard
Les différentes viandes de bœuf maturées	 Ma 23/04	 10h-16h	 Saint-Ghislain	 B. Gochel et M. Mainville
Les sauces modernes de Y. Alleno	 Ma 23/04	 14h-18h	 Spa	 C. Mulpas
Réflexion sur les œufs en coquilles et hors coquilles	 Ma 23/04	 14h-18h	 Libramont	 F. Deroppe

10 idées de mises en bouche en version printanière	 Lu 13/05	 14h-18h	 Villers-Le-Bouillet	 N. Corman
Les desserts gastronomiques	 Lu 13/05	 14h-18h	 Lessines	 N. D'Haese
Les tapas en gastronomie	 Lu 13/05	 14h-18h	 Jambes	 M. Hubaut
Réaliser ses macarons	 Lu 13/05	 14h-18h	 Perwez	 M. Maes
Un menu végétarien tendance printemps été	 Ma 14/05	 14h-18h	 Jambes	 M. Mainville
Les techniques de cuisson au barbecue : les viandes et volailles	 Ma 14/05	 14h-18h	 Mettet	 O. Massart « O' Concept »
Initiation et cuisine des produits lactofermentés	 Je 16 et 13/06	 14h-18h	 Libramont	 M. Mainville
Reconnaitre les volailles, les labels, les habillages	 Ma 21/05	 10h-16h	 Perwez	 M. Mainville
Connaissance approfondie des pièces de viande de bœuf par un boucher restaurateur	 Me 22/05	 14h-18h	 Libramont	 B. Gochel
Un menu tapas en 7 services	 Lu 27/05	 14h-18h	 La Louvière	 M. Hubaut
Les mises en bouche aux saveurs du monde	 Ma 28/05	 14h-18h	 Prov. Brabant wallon	 N. D'Haese
La cuisson sous vide en basse température	 Ma 28/05	 14h-18h	 Tournai	 F. Deroppe
Quelques plats frais d'été à base de fruits	 Me 29/05	 14h-18h	 Jambes	 M. Hubaut
La cuisine fusion entre Asie et Occident	 Lu 03/06	 14h-18h	 Spa	 T. Bootawong « Thai Original Product »
Simple, bon et efficace : la Manon au chocolat blanc, au lait ou noir	 Lu 03/06	 14h-18h	 Jambes	 M. Maes
La sculpture sur fruits et légumes	 Ma 04/06	 14h-18h	 Philippeville	 Y-Y Pan « Le bégonia Chinois »
Les différentes viandes de bœuf maturées	 Ma 04/06	 14h-18h	 Prov. Brabant wallon	 B. Gochel et M. Mainville
Les tartares des grands chefs	 Ma 04/06	 14h-18h	 Jambes	 F. Deroppe
Les wecks	 Lu 10/06	 14h-18h	 Jambes	 O. Massart « O' Concept »
Les desserts à l'assiette by Christophe Prunier et Coraline Zoumis	 Lu 10/06	 14h-18h	 Perwez	 C. Prunier et C. Zoumis
Les tartares des grands chefs	 Lu 10/06	 14h-18h	 Saint-Ghislain	 F. Deroppe
Un menu traiteur en 5 services	 Ma 11/06	 14h-18h	 Lessines	 N. D'Haese
Les potages, consommés et crèmes asiatiques	 Ma 11/06	 14h-18h	 Libramont	 Y-Y Pan « Le bégonia Chinois »

## Hygiène

Les normes d'auto-contrôle et d'hygiène	 Me 24/01	 9h-16h	 Jambes	 L. Ramelot « Qualiora Consulting »
Les normes d'auto-contrôle et d'hygiène	 Me 20/03	 9h-16h	 Mons	 L. Ramelot « Qualiora Consulting »
Les normes d'auto-contrôle et d'hygiène	 Ma 16/04	 9h-16h	 Waterloo	 L. Ramelot « Qualiora Consulting »
Les normes d'auto-contrôle et d'hygiène	 Lu 13/05	 9h-16h	 Spa	 L. Van Vyve « CQS Horeca »

## Salle et bar

Améliorer la collaboration entre la cuisine et la salle	 Lu 29/01	 14h-18h	 Wavre	 B. Brochard
Barista : niveau 1	 Ma 30/01	 14h-18h	 Nivelles	 A. Bortels «AB Consult HRC»
La Chine : le grand pays du thé	 Me 31/01	 14h-18h	 Jambes	 C. Améry «Thé sur mesure»
Histoire et évolution des styles de la bière belge	 Lu 05/02	 14h-18h	 Gembloux	 D. Blocteur «Dikkenek Beer»
Les siphons pour le bar (cocktails)	 Ma 06/02	 14h-18h	 Theux	 J. Parmentier
Les accords vins et chocolat	 Me 21/02	 14h-18h	 Gosselies	 V. Lidby «Tannat & Co»
Réussir des mocktails originaux	 Me 20/03	 14h-18h	 Verviers	 S. Pezzoli
Associations bières trappistes avec fromages et charcuteries	 Me 27/03	 14h-18h	 Saint-Ghislain	 D. Blocteur «Dikkenek Beer»
Les cocktails de légende issus de la prohibition	 Me 27/03	 14h-18h	 Verviers	 F. Baldan «Feel lippo»
Les cocktails à la bière fruitée	 Ma 02/04	 14h-18h	 Jambes	 D. Baert «L'antidote»
La relation professionnelle et empathique du serveur vers le client : de la prise de commande à l'addition	 Ma 02/04	 14h-18h	 Spa	 E. Van Royen
Les siphons pour le bar (les mocktails)	 Ma 09/04	 14h-18h	 Jambes	 J. Parmentier
Les tendances mondiales des cocktails : mezcal et absinthe	 Me 10/04	 14h-18h	 Theux	 F. Baldan «Feel lippo»
Les cocktails à base d'extraction	 Lu 15/04	 9h-17h30	 Prov. Brabant wallon	 F. Deroppe et E. Van Royen
La base de la communication au restaurant	 Ma 16/04	 14h-18h	 Arlon	 E. Van Royen
La route des vins français : Champagne (bulles françaises) : initiation	 Ma 16/04	 9h-13h	 Jambes	 C. Dessart «AB Consult HRC»
La route des vins français : Champagne (bulles françaises) : perfectionnement	 Ma 16/04	 13h30-17h30	 Jambes	 C. Dessart «AB Consult HRC»
La route des vins français : l'Alsace : initiation	 Ma 23/04	 9h-13h	 Jambes	 C. Dessart «AB Consult HRC»
La route des vins français : l'Alsace : perfectionnement	 Ma 23/04	 13h30-17h30	 Jambes	 C. Dessart «AB Consult HRC»
Les siphons pour le bar (cocktails)	 Ma 21/05	 14h-18h	 Péruwelz	 J. Parmentier
La route des vins français : Côtes-du-Rhône : initiation	 Ma 21/05	 9h-13h	 Jambes	 C. Dessart «AB Consult HRC»
La route des vins français : Côtes-du-Rhône : perfectionnement	 Ma 21/05	 13h30-17h30	 Jambes	 C. Dessart «AB Consult HRC»
La route des vins français : Côtes-du-Rhône : perfectionnement suite	 Ma 28/05	 13h30-17h30	 Jambes	 C. Dessart «AB Consult HRC»
Les cocktails tiki et fumés	 Lu 10/06	 14h-18h	 Malmedy	 F. Baldan «Feel lippo»
Les siphons pour le bar (cocktails)	 Ma 11/06	 14h-18h	 Prov. Brabant wallon	 J. Parmentier