

2026



CATALOGUE DE FORMATIONS

CONVENTION FONDS 4S



www.horecaformawallonie.be

CALENDRIER DES FORMATIONS

CUISINE

☐ Composez votre menu bistrannique de saison, rentable et créatif	09/02	9h-15h	Fexhe-le-Haut-Clocher	L. Van Royen
☐ Les desserts à l'assiette : saveurs et produits de printemps	16/03	14h-18h	Villers-le-Bouillet	L. Van Royen
☐ Cuisine végétale au fil des saisons : focus sur le printemps	23/03	9h-15h	Mons	M. Mainville
☐ Créez votre plat signature : de la théorie à la pratique	24/03 et 31/03	9h-17h et 14h-18h	Auvelais	F. Deroppe
☐ Les tartares des grands chefs	13/04	14h30-18h	Wavre	F. Deroppe
☐ Les asperges : saveur emblématique de notre région	13/04	9h-15h	Villers-le-Bouillet	M. Mainville
☐ Les poissons et crustacés : préparations, fumets, sauces et accompagnements	20/04	13h-17h	Mons	M. Hubaut
☐ La street food japonaise	21/04	14h30-18h	Wavre	T. Boottawong
☐ Des salades plus gourmandes : revisitez les grands classiques	11/05	13h-17h	La Louvière	M. Mainville
☐ Les macarons : maîtrisez les fondamentaux	18/05	13h-17h	Mons	J. Malcorps
☐ Visite d'un producteur et atelier culinaire autour de la fraise	18/05	9h-15h	Jambes	M. Mainville
☐ Découverte d'une technique traditionnelle de cuisson : le barbecue japonais	20/05	9h-15h	Brabant wallon	M. Mainville
☐ Cuisson sous-vide : élaborer un menu à base de poissons et légumes de printemps	28/05	14h-18h	Tournai	F. Deroppe
☐ Les desserts à l'assiette : saveurs et produits de l'été	01/06	12h-16h	Libramont	L. Van Royen
☐ La vanille : travaillez l'or noir de la gastronomie	02/06	9h-15h	Perwez	M. Mainville
☐ Voyage culinaire autour des salades	08/06	14h-18h	Tilff	T. Boottawong
☐ Cuisine végétale au fil des saisons : focus sur l'été	09/06	9h-15h	Perwez	M. Mainville
☐ Initiation à la cuisine coréenne	07 et 14/09	13h-17h	Mons	Y. Choi
☐ Valoriser la caille à 100% : une cuisine respectueuse et créative	09/09	14h30-18h	Wavre	F. Deroppe
☐ Les recettes classiques de la mer par le chef Renato Carati	21 et 28/09	14h-18h	Auvelais	R. Carati

☐ La cueillette des champignons et leurs préparations	29/09	12h-18h	Dinant	A. Deffoin
☐ La cuisine végétale au fil des saisons : focus sur l'automne	06/10	9h-15h	Tilff	M. Mainville
☐ Les condiments et les sauces d'Asie	12/10	14h-18h	Mettet	T. Boottawong
☐ La cuisine végétale autour des poissons	13/10	9h-15h	Brabant wallon	M. Mainville
☐ Les smash et pulled pork/chicken burgers : une nouvelle tendance	19/10	9h-15h	Jambes	M. Mainville
☐ Alternatives alimentaires et sans gluten en cuisine coréenne	19/10	9h-15h	Mons	Y. Choi
☐ Les sauces classiques des grands chefs	20/10	14h-18h	Fexhe-le-Haut-Clocher	F. Deroppe
☐ La cuisson en croûte d'argile : tradition et technique	27/10	9h-13h	Mons	F. Deroppe
☐ Les desserts chocolatés sur assiette	10/11	9h-15h	La Louvière	C. Mulpas
☐ 10 idées de mises en bouche originales	16/11	14h-18h	Lessines	N. D'Haese
☐ Les différentes facettes du foie gras	17/11	14h-18h	Villers-le-Bouillet	C. Lambert
☐ Maîtriser le veau sous toutes ses formes : cuissons, préparations crues et garnitures	23/11	14h-18h	Houffalize	M. Hubaut
☐ Les hamburgers gastronomiques	23/11	13h-17h	Mons	C. Mulpas
☐ La bisque et les soupes de poissons	24/11	14h-18h	Brabant wallon	F. Deroppe
☐ Cuisine végétale au fil des saisons : focus sur l'hiver	24/11	9h-15h	Ciney	M. Mainville
☐ La truffe blanche d'Alba et les truffes d'automne	30/11	14h-18h	Mouscron	E. Lindelauf

SALLE ET BAR

☐ Accords cocktails et mets	26/01	9h-15h	Jambes	A. Bortels et L. Van Royen
☐ Des vins pour sublimer la cuisine végétarienne	26/01	14h-18h	Wavre	V. Lidby
☐ Initiation à la dégustation et à la compréhension des vins et du vignoble français	24/02	14h-18h	Houffalize	C. Baussart
☐ Booster la vente en salle : up selling/cross selling	02/03 05/10	13h-17h 14h-18h	Mons Liège	E. Van Royen
☐ La bière : l'art du service bien fait	02/03	9h-15h	Jambes	J. Parmentier
☐ Les cocktails tiki et fumés : entre exotisme et caractère	16/03	14h-18h	Tournai	F. Baldan
☐ Les vins oranges : entre tradition et modernité	23/03	14h-18h	Wavre	V. Lidby
☐ Les fondamentaux des cocktails classiques	23/03	14h-18h	Chaudfontaine	S. Pezzoli

☐ Cocktails et mocktails à base de houblon, de gruut et de malt	07/04	14h-18h	Jambes	E. Van Royen
☐ Cocktails et mocktails à base de thé	15/04	14h-18h	Peruwelz	J. Parmentier
☐ Cocktails et mocktails salés	22/04 16/06	14h-18h	Chaufontaine Nivelles	E. Van Royen
☐ Cocktails à base de bières fruitées	12/05	14h-18h	Nivelles	D. Baert
☐ Cocktails et mocktails à base d'aromates naturels	18/05	14h-18h	Charleroi	J. Nullens
☐ Les boissons fermentées à travers le monde	01/06	14h-18h	Hannut	M. Mainville
☐ Cocktails signatures : création, techniques et inspiration	15/06	13h-17h	Mons	A. Bortels
☐ Cocktails et mocktails à base d'extraction	08/09	9h-15h	Jambes	F. Deroppe et E. Van Royen
☐ Les bases et techniques du service en salle	14/09	9h-13h	Chaufontaine	E. Van Royen
☐ Rentabilité et coûts maîtrisés : les clés d'une carte à succès	21/09	9h-17h	Grâce-Hollogne	Elan
☐ Show cooking en salle : flamber, trancher, découper et expliquer avec élégance	13/10	14h-18h	Marche-en- Famenne	E. Van Royen
☐ Les règles d'or d'un service en salle de qualité	09/11	14h-18h	Wavre	E. Van Royen
☐ Comprendre et déguster les vins italiens	23/11	14h-18h	Dison	V. Lidby
☐ L'art des accords : bières IPA et street food du monde	30/11	9h-15h	Mons	E. Corazzini et T. Boottawong
☐ À la découverte des vins effervescents belges	07/12	13h-17h	Mons	V. Lidby

PRÉVENTION, HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

☐ Les normes d'autocontrôle et d'hygiène	28/01 09/02 20/10 14/12	9h-16h	Grâce-Hollogne Ath Jambes Louvain-la-Neuve	Qualiora Consulting
--	----------------------------------	--------	---	------------------------

CALENDRIER DES PARCOURS

SALLE ET BAR

☐ Barista (5 séances de 4 heures)	27/01 au 31/03 19/10 au 07/12	14h-18h	Verviers Jambes	A. Bortels
---	----------------------------------	---------	--------------------	------------

☐ Sommelier de la bière (5 séances de 4 heures)	10/02 au 17/03 30/03 au 11/05 13/10 au 17/11	9h-13h et 13h30-17h30	Namur Saint-Ghislain Mariembourg	E. Corazzini
---	--	--------------------------	--	--------------

CALENDRIER DES TRAJETS

CUISINE

☐ Restauration collective et d'événements (10 séances de 6 heures)	27/01 au 21/04	9h-15h	Jambes	M. Mainville, B. Piret et J. Barthélemy
☐ Cuisine gastronomique (6 séances de 6 heures)	04/05 au 15/06 06/10 au 10/11	9h-15h	Wavre 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)	12/05 au 09/06 14/10 au 25/11	9h-15h	Jambes	F. Deroppe
☐ Tour d'Asie en 4 plats (4 séances de 4 heures)	08/12 au 15/12	9h-13h et 13h30-17h30	Wavre	Y. Choi et T. Boottawong

SALLE ET BAR

☐ Les fondamentaux du service en restauration (8 séances de 4 heures)	16/03 au 13/04	9h-13h et 13h30-17h30	Jambes	E. Van Royen et C. De Ridder
☐ Spirits et cocktails : l'art de sublimer chaque alcool (partie 1) (6 séances de 4 heures)	24/11 au 08/12	9h-13h et 13h30-17h30	Jambes	C. Baussart et A. Bortels

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



Votre passion, Notre savoir-faire



081/72.18.84



www.horecaformawallonie.be



info@horecaformawallonie.be



Square Jean Mosseray 4
5100 Jambes



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



horeca
forma
wallonie

