



FORMATIONS POUR L'ENSEIGNEMENT 2026 - 2028

Catalogue des activités
et des formations proposées
aux élèves et enseignants
du secteur Horeca



Des formations complémentaires pour les élèves

- Des formations courtes et gratuites complétant la formation initiale des élèves du secteur 4 (hôtellerie - restauration).
- Des formations pratiques et des mises en situation réalistes adaptées au niveau des élèves.

Choisissez les formations qui conviennent à vos élèves et construisez un parcours de formation complémentaire aux cours que vous dispensez.

Une formation spécifique pour les accompagnateurs et maîtres de stage Horeca

La formation s'adresse aux personnes travaillant avec des élèves/candidats en hôtellerie-restauration et ayant pour mission de préparer les apprenants à leur stage, de trouver des entreprises pour ces stages et d'assurer le suivi des élèves/candidats pendant leur expérience professionnelle.

Au terme de cette formation de deux jours, les participants seront capables de :

- Mieux comprendre les attentes des entreprises à l'égard des stagiaires ;
- Évaluer les capacités d'accueil d'une entreprise ;
- Réaliser un argumentaire pour convaincre une entreprise d'accepter des stagiaires ;
- Préparer l'élève/le candidat à son premier contact avec le monde de l'entreprise ;
- Sensibiliser le tuteur en entreprise aux objectifs pédagogiques ;
- Préparer les tuteurs à l'évaluation et les accompagner pour la finaliser ;
- Utiliser les techniques de médiation de conflit.

Toutes nos formations
aussi pour les enseignants
du secteur 4
(à partir de 12 personnes)

FORUM - JEUNES DANS L'HORECA

INFORMER VOS ÉLÈVES SUR L'EMPLOI DANS LE SECTEUR HORECA BRUXELLOIS



Horeca Forma Be Pro organise un forum « **Jeunes dans l'Horeca** » chaque printemps, en collaboration avec le service animation d'Actiris. Ce forum s'adresse aux jeunes bruxellois qui vont entamer ou ont commencé une **carrière dans l'Horeca**.

Il a pour objectif de les **informer sur le marché de l'emploi bruxellois**, les modalités d'une recherche d'emploi efficace et les opportunités de formation dont ils peuvent bénéficier. Ils seront également sensibilisés aux attentes des employeurs.

Ils recevront des informations spécifiques sur l'Horeca bruxellois et auront toutes les cartes en main pour **s'intégrer rapidement**, et de manière pérenne, dans le secteur.

Les enseignants et accompagnateurs de vos sections Hôtellerie-Restaurant peuvent y participer en compagnie de leurs élèves.

PROGRAMME DE CETTE DEMI-JOURNÉE D'INFORMATION

- Présentation du secteur Horeca bruxellois
- Présentation des services d'accompagnement d'Actiris
- Visite du centre de formation Horeca Forma Be Pro
- Présentation du dispositif de formation continue du secteur Horeca bruxellois
- Atelier pratique

FORMATIONS PROPOSÉES POUR LES ÉLÈVES

HYGIÈNE

À partir de la page 6

4^{ÈME} ANNÉE

- Initiation aux bonnes pratiques d'hygiène
- Bonnes pratiques d'hygiène

CUISINE

À partir de la page 7

4^{ÈME} ANNÉE

- Travailler les légumes de saison et utiliser des herbes pour ajouter des saveurs
- Les cuissons des viandes et des poissons
- Les sauces et liaisons

5^{ÈME} ANNÉE

- Les desserts bistrologiques : Moins de sucre, plus de saveurs
- Les crustacés et mollusques
- Les outils de cuisson moderne (Thermomix, Roner, Four Multifonction, Pacojet)

6^{ÈME} ANNÉE

- La cuisine végétarienne et végane
- La sensibilisation à l'alimentation durable
- Le travail en cuisine ouverte: la technique et la communication face aux clients

SALLE

À partir de la page 12

5^{ÈME} ANNÉE

- Le service du vin
- Connaissance du vin

6^{ÈME} ANNÉE

- Les accords mets et vins

BAR

À partir de la page 14

4^{ÈME} ANNÉE

- Le service des boissons chaudes

5^{ÈME} ANNÉE

- Les boissons tendances sans alcool: Mocktails, jus de fruits, infusions froides et thés glacés

COMMUNICATION ET ATTITUDE PROFESSIONNELLE

À partir de la page 16

5^{ÈME} ANNÉE

- L'aisance face au client
- Communication professionnelle en entreprise

INSCRIPTION

À partir de la page 23

HYGIÈNE

INITIATION AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

À la fin de la formation, les élèves seront en mesure de :

- Connaître les principales règles d'hygiène
- Identifier les principaux types et sources de contamination
- Appliquer les règles de base pour prévenir les risques de contamination

Durée de la formation : 4 heures

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

À la fin de la formation, les élèves seront en mesure de :

- Lister les dangers chimiques, biologiques et physiques
- Reconnaître les allergènes
- Comprendre l'utilité des bonnes pratiques d'hygiène et leur application pour prévenir les risques de contamination
- Identifier les techniques de conservation, de stockage et de traitement de déchets selon les règles d'hygiène
- Appliquer le Guide d'autocontrôle, et comprendre l'utilité de l'outil dans un établissement de restauration
- Utiliser les documents d'enregistrement relatifs aux CCP

Durée de la formation : 2 x 7 heures



TECHNIQUES EN CUISINE

TRAVAILLER LES LÉGUMES DE SAISON ET UTILISER DES HERBES POUR AJOUTER DES SAVEURS

À la fin de la formation, les élèves seront en mesure de :

- Identifier les différents légumes de saison et les herbes
- Exécuter le nettoyage des légumes
- Identifier les différentes découpes avec le matériel adéquat
- Manipuler avec dextérité le couteau, la cuillère à légumes, la mandoline
- Préparer une recette pleine de saveur

Durée de la formation : 7 heures

LES CUISSONS DES VIANDES ET POISSONS

À la fin de la formation, les élèves seront en mesure de :

- Définir cuisson par expansion, cuisson par concentration et cuisson mixte
- Classer les modes de cuisson
- Effectuer l'habillage, la découpe et la préparation des viandes et des poissons
- Mettre en pratique le marquage en cuisson
- Contrôler les appoints de cuisson
- Travailler les temps de repos
- Décrire les modes de cuisson avancés: Basse température, sous-vides, cuissons chimiques, par fumage ou sur pierre

Durée de la formation : 2 x 7 heures

LES SAUCES ET LIAISONS

À la fin de la formation, les élèves seront en mesure de :

- Identifier les ingrédients et choisir le matériel approprié
- Préparer des fonds
- Découvrir les recettes des sauces et liaisons classiques chaudes et froides, ainsi que leur dérivés
- Réaliser des sauces légères : des véganaises ou des sauces au yaourt
- Utiliser le siphon pour préparer un espuma

Durée de la formation : 2 x 7 heures



TECHNIQUES EN CUISINE

LES DESSERTS BISTRONOMIQUES : MOINS DE SUCRE, PLUS DE SAVEURS

À la fin de la formation, les élèves seront en mesure de :

- Apprendre à utiliser des outils et techniques de préparation et de dressage
- Comprendre les différentes approches pour diminuer le sucre dans les desserts
- Préparer des recettes désucriées
- Créer des desserts allégés en sucre, plus sains et gourmands.
- Travailler des décorations contemporaines

Durée de la formation : 7 heures



TECHNIQUES EN CUISINE

LES CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES

À la fin de la formation, les élèves seront en mesure de :

- Reconnaître les variétés de crustacés et mollusques de saison
- Connaître les critères de fraîcheur
- Effectuer la préparation et les découpes des crustacés
- Réaliser différentes méthodes de cuisson

Durée de la formation : 7 heures

LES OUTILS DE CUISSON MODERNE (THERMOMIX, RONER, FOUR MULTIFONCTION, PACOJET)

À la fin de la formation, les élèves seront en mesure de :

- Découvrir l'usage de chaque outil
- Lister les utilisations possibles avec les outils comme le Thermomix, le Roner, le Pacojet ou le four multifonction
- Réaliser des recettes variées à l'aide des différents outils

Durée de la formation : 2 x 7 heures



TECHNIQUES EN CUISINE



LA CUISINE VÉGÉTARIENNE ET VÉGANE

À la fin de la formation, les élèves seront en mesure de :

- Parcourir les grands principes de nutrition
- Découvrir les alternatives végétales aux produits d'origine animale (viande, poisson, gélatine, miel, produits laitiers, etc, ...)
- Préparer correctement les matières premières (par exemple: temps de trempage)
- Réaliser des recettes végétales

Durée de la formation : 6 heures

TECHNIQUES EN CUISINE

LA SENSIBILISATION À L'ALIMENTATION DURABLE

À la fin de la formation, les élèves seront en mesure de :

- Expliquer les enjeux de l'alimentation durable
- Citer les différents aspects (gestion et réduction de déchets, le local, le saisonnier, le bio, le commerce équitable, l'élevage non-intensif, la pêche durable, l'alimentation végétale)
- Identifier les produits qui correspondent aux aspects de durabilité
- Appliquer ces aspects dans des recettes, en particulier en réduisant la proportion des protéines animales dans l'assiette et le gaspillage alimentaire

Durée de la formation : 7 heures

LE TRAVAIL EN CUISINE OUVERTE: LA TECHNIQUE ET LA COMMUNICATION FACE AU CLIENT

À la fin de la formation, les élèves seront en mesure de :

- Préparer les plats face aux clients en ayant une attitude et des gestes irréprochables
- Dresser les assiettes en finesse et avec soin
- Veiller à une communication professionnelle à l'équipe (salle/ cuisine)
- Se familiariser avec certaines tâches du service en salle (apport du plat aux clients)
- Répondre aux questions et présenter la recette au client

Durée de la formation : 7 heures



TECHNIQUES EN SALLE

LE SERVICE DU VIN

À la fin de la formation, les élèves seront en mesure de :

- Adapter les verres aux différents vins
- Appliquer les règles de service
- Lire et interpréter une étiquette de bouteille de vin
- Ouvrir et présenter une bouteille de vin de manière professionnelle

Durée de la formation : 7 heures



CONNAISSANCE DU VIN

À la fin de la formation, les élèves seront en mesure de :

- Reconnaître les cépages des vins rouges, blancs, rosés et effervescents
- Découvrir quelques régions et appellations
- Expliquer la vinification
- Déguster un vin de manière professionnelle
- Reconnaître les défauts courants des vins

Durée de la formation : 7 heures



TECHNIQUES EN SALLE

LES ACCORDS METS ET VINS

À la fin de la formation, les élèves seront en mesure de :

- Découvrir le vocabulaire du sommelier et l'utiliser dans le conseil client
- Découvrir quelques vins du monde
- Créer des associations entre vin et plats
- Suggérer des vins au client en fonction de sa commande de plat lors d'exercices pratiques
- Répondre aux questions des clients (vin bouchonné ou avec défaut, particularités du vin biodynamique ou naturel, températures de service du vin)

Durée de la formation : 2 x 7 heures



TECHNIQUES DU BAR

LE SERVICE DES BOISSONS CHAUDES

(à partir de la 4^{ème} année)

À la fin de la formation, les élèves seront en mesure de :

- Identifier et différencier les types de boissons chaudes : café, thé, tisane, lait, chocolat chaud
- Utiliser une machine à espresso professionnelle et faire une mousse de lait
- Réaliser quelques boissons chaudes composées
- Servir et présenter correctement les différentes boissons chaudes à la table du client en jeu de rôle

Durée de la formation : 7 heures



TECHNIQUES DU BAR

LES BOISSONS TENDANCES SANS ALCOOL: MOCKTAILS, JUS DE FRUITS, INFUSIONS FROIDES ET THÉS GLACÉS

À la fin de la formation, les élèves seront en mesure de :

- Préparer des sirops maison, des infusions, des mélanges d'épices, des kéfirs et limonades réduites en sucre
- Comprendre la composition d'un mocktail
- Utiliser la verrerie adéquate en fonction du mocktail
- Préparer différents mocktails en suivant des fiches techniques
- Utiliser les ustensils du bar et effectuer les gestes professionnels lors des préparations

Durée de la formation : 7 heures



COMMUNICATION ET ATTITUDE PROFESSIONNELLE

L'AISANCE FACE AU CLIENT

À la fin de la formation, les élèves seront en mesure de :

- Prendre conscience de sa voix et de son corps lors de la communication en salle
- Utiliser des techniques théâtrales pour renforcer sa confiance en soi
- Prendre conscience de l'influence des émotions sur la communication
- Présenter un sujet/un objet avec conviction
- Exercer son débit de parole, sa mélodie de phrase et son langage de corps en situation de stress
- Utiliser le storytelling pour créer la relation avec le client

Durée de la formation : 7 heures

COMMUNICATION PROFESSIONNELLE EN ENTREPRISE

À la fin de la formation, les élèves seront en mesure de :

- Identifier le vocabulaire et les éléments favorables, mais aussi ceux défavorables, à une bonne communication
- Développer une écoute active
- Comprendre l'importance de l'adaptabilité et de la communication dans le milieu professionnel
- Identifier les démarches nécessaires pour s'intégrer en entreprise (comment se présenter vis-à-vis d'un employeur)

Durée de la formation : 2 x 7 heures



Infos et inscriptions :

Contactez-nous par téléphone au
Véronique Lecat: 02.526.15.42
Karima Djedidene: 0471.63.21.92

ou par e-mail à
enseignement-onderwijs@horecaformabru.be

