



FORMATIONS POUR L'ENSEIGNEMENT 2024 - 2026

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

Des formations complémentaires pour les élèves

- 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.

Vous pouvez choisir les formations qui conviennent à vos élèves et construire un parcours de formation complémentaire aux cours que vous dispensez.

Une formation spécifique pour les accompagnateurs - 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 :

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

FORMATIONS PROPOSÉES POUR LES ÉLÈVES

HYGIÈNE

À partir de la page 6

4^{ÈME} ANNÉE

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


CUISINE

À partir de la page 7



4^{ÈME} ANNÉE

- c Les découpes de légumes et connaissance des herbes aromatiques
- c Les sauces et liaisons
- c Les cuissons des viandes et des poissons

5^{ÈME} ANNÉE

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

6^{ÈME} ANNÉE

-  c La streetfood du monde
- c Les allergènes en cuisine
- c Le dressage sur assiette
- c La cuisine végétarienne et végane
-  c Les recettes streetfood en mode végétale

CUISINE

- c Les crustacés et mollusques
- c La sensibilisation à l'alimentation durable
- c La cuisson sous vide
- c Le travail en cuisine ouverte: la technique et la communication face aux clients

SALLE

À partir de la page 13

4^{ÈME} ANNÉE

- c Techniques d'accueil du client

5^{ÈME} ANNÉE

- c Révision des bases du service en salle
- c Le service du vin
- c Connaissance du vin
- c Vendre les produits de la carte
- c Banquets, brunch et buffets

6^{ÈME} ANNÉE

- c Les accords mets et vins

BAR

À partir de la page 17

4^{ÈME} ANNÉE

- c Le service des boissons chaudes


5^{ÈME} ANNÉE

- c Le service de la bière
- c Le service des apéritifs et digestifs
- c Bartending et cocktails

COMMUNICATION ET ATTITUDE PROFESSIONNELLE

À partir de la page 19

5^{ÈME} ANNÉE

- c Communication en entreprise
- c La collaboration en salle et cuisine: les bons comportements en cas de conflits
-  c L'aisance face au client

INSCRIPTION

À partir de la page 20

HYGIÈNE

INITIATION AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

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

- c Connaître les principales règles d'hygiène
- c Identifier les principaux types et sources de contamination
- c 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 :

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

Durée de la formation : 2 x 7 heures



TECHNIQUES EN CUISINE

LES DÉCOUPES DE LÉGUMES ET CONNAISSANCE DES HERBES AROMATIQUES

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

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 : 3 x 4 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

NEW 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

NEW LA STREETFOOD DU MONDE

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

- Lister différents plats de la cuisine du monde
- Comprendre les origines de la street-food, son évolution et ses déclinaisons
- Réaliser des mets des différents continents à partir des produits et techniques spécifiques locales
- Découvrir de nouvelles saveurs et textures à travers différentes recettes

Durée de la formation : 7 heures



TECHNIQUES EN CUISINE

LES POISSONS

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

- Reconnaître les variétés de poissons (mer, eau douce, poissons plats, ronds,...) et citer des exemples
- Reconnaître les critères de fraîcheur
- Effectuer l'habillage et les découpes des poissons (filet, darne, tronçons)
- Gérer les différentes méthodes de cuisson (ex: croûte en sel, mi-cuit, au bleu, marinade...)

Durée de la formation : 7 heures



LES CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES

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

- Reconnaître les différents crustacés et mollusques
- Comprendre les principes de conservation
- Connaître les critères de fraîcheur
- Réaliser des recettes et parcourir différents modes de cuisson pour les crustacés et mollusques

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 4 heures

TECHNIQUES EN CUISINE

LE DRESSAGE SUR ASSIETTE

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

- Apprendre les règles de base et les erreurs à ne pas commettre
- Sortir des assiettes chaudes et appétissantes
- Respecter les règles d'hygiène durant le dressage
- Utiliser des supports alternatifs aux assiettes classiques (ardoise, bol, porcelaine de couleur, plancha, etc)

Durée de la formation : 7 heures



LES ALLERGÈNES EN CUISINE

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

- Définir les différents allergènes alimentaires
- Faire la différence entre une allergie et une intolérance
- Découvrir les alternatives aux produits allergisants
- Préparer correctement les matières premières (par exemple : temps de trempage)
- Réaliser des recettes avec ces alternatives
- Informer ses collègues et les clients des allergènes utilisés (consignes légales)

Durée de la formation : 7 heures



TECHNIQUES EN CUISINE



ATTENTION !

Pour suivre "Les recettes de Streetfood en mode végétale", il faut d'abord suivre la formation "La cuisine végétarienne et végane", qui sera donnée le même jour.

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 : 4 heures

LES RECETTES STREETFOOD EN MODE VÉGÉTALE

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

- Utiliser des produits "locaux et de saison" dans des recettes de la street-food
- Apprendre à enrichir nutritionnellement les plats à l'aide de légumineuses, de céréales complètes et d'oléagineux, tout en respectant les codes de la street food
- Préparer des accompagnements tels que le pesto, la tapenade, le guacamole, le houmous, etc.
- Réaliser les incontournables classiques de la street food, en version saine, complète, équilibrée et gourmande

Durée de la formation : 3 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

LA CUISSON SOUS VIDE

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

- Lister les avantages de la cuisson sous vide
- Connaître les règles à respecter pour une cuisson sans danger pour la sécurité alimentaire
- Pratiquer la cuisson sous-vide avec différents types de produits (poisson, viande, volaille et légumes)

Durée de la formation : 3 x 4 heures



TECHNIQUES EN SALLE

LES TECHNIQUES D'ACCUEIL DU CLIENT

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

- Adapter leur accueil en fonction du client
- Énoncer et commenter le menu
- Utiliser le storytelling pour créer la relation avec le client

Durée de la formation : 7 heures



RÉVISION DES BASES DU SERVICE EN SALLE

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

- Reconnaître le matériel professionnel
- Appliquer les spécificités et les standards à respecter avant, pendant et après le service
- Mettre en pratique les techniques de dressage, de service et de débarrassage : pliages, port de plateau, service des boissons ...
- Appliquer une bonne communication avec le client en exercice pratique

Durée de la formation : 2 x 7 heures

Cette formation peut être adaptée aux besoins spécifiques de vos élèves en mettant l'accent sur certaines thématiques

TECHNIQUES EN SALLE



VENDRE LES PRODUITS DE LA CARTE

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

- Parler des mets en utilisant un vocabulaire riche et attrayant
- Identifier les besoins et envies du client
- Appliquer les techniques de vente suggestive lors de la prise de commande

Durée de la formation : 7 heures

BANQUETS, BRUNCH ET BUFFETS

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

- Différencier les événements (repas de mariage, petit déjeuner à l'hôtel, réception professionnelle, ...)
- Identifier le rôle de chacun
- Réaliser les mises en place pour un banquet, brunch et buffet
- Appliquer les méthodes de service et de débarrassage appropriées

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 correctes 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 : 3 x 4 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

LE SERVICE DE LA BIÈRE

(à partir de la 5^{ème} année)

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

- Utiliser des connaissances théoriques sur l'histoire, la fabrication et les familles de bières pour conseiller ses clients
- Visualiser le branchement d'un fût, le réglage du gaz et le nettoyage des tuyaux
- Servir correctement chaque variété de bières en exercice pratique (température, verre adéquat, gestes, etc.)
- Tirer correctement une bière au fût
- Conseiller le client par rapport à ses goûts

Durée de la formation : 3 x 4 heures



TECHNIQUES DU BAR

LE SERVICE DES APÉRITIFS ET DIGESTIFS

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

- Classifier les produits du bar
- Utiliser correctement les outils du bar avec le matériel adéquat et appliquer les bonnes techniques de service
- Reconnaître les principaux apéritifs et digestifs
- Préparer des apéritifs et digestifs en appliquant les techniques de service du secteur

Durée de la formation : 2 x 7 heures



BARTENDING ET COCKTAILS

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

- Reconnaître et nommer le matériel nécessaire à la préparation des cocktails
- Classifier les différents types de cocktails
- Utiliser la verrerie adéquate en fonction du cocktail
- Préparer différents cocktails classiques en respectant les modes de préparation
- Utiliser les produits adéquats et les doser correctement

Durée de la formation : 2 x 7 heures



COMMUNICATION ET ATTITUDE PROFESSIONNELLE

NEW

L'AISANCE FACE AU CLIENT

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

- c Prendre conscience de sa voix et de son corps lors de la communication en salle
- c Utiliser des techniques théâtrales pour renforcer sa confiance en soi
- c Prendre conscience de l'influence des émotions sur la communication
- c Présenter un sujet/un objet avec conviction
- c Exercer son débit de parole, sa mélodie de phrase et son langage de corps en situation de stress
- c Mémoriser des courtes séquences lors de jeux de rôle

Durée de la formation : 7 heures



COMMUNICATION EN ENTREPRISE

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

- c Identifier le vocabulaire et les éléments favorables, mais aussi ceux défavorables, à une bonne communication
- c Développer une écoute active
- c Comprendre l'importance de l'adaptabilité et de la communication dans le milieu professionnel
- c 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

LA COLLABORATION EN SALLE ET CUISINE: LES BONS COMPORTEMENTS EN CAS DE DÉSACCORD

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

- c Identifier les étapes du développement d'un conflit en salle et/ou en cuisine
- c Analyser une situation conflictuelle vécue
- c Gérer une situation difficile en adaptant le comportement adéquat
- c Rester professionnel en équipe et face au client dans une situation conflictuelle

Durée de la formation : 7 heures



Infos et inscriptions :

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

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

