



horecaformabepro.be

AGENDA

2^{ÈME} SEMESTRE 2026 (SEPTEMBRE - DÉCEMBRE)

PUBLIC

- Travailleur CP302

STATUT

- Nouveauté

ACTIVITÉS

- Formations
- MasterClass
- Séances d'information
- Visites

CATÉGORIES

- Cuisine
- Salle&Bar
- Hôtellerie
- Informatique
- Séances d'information
- Management
- Expérience client
- Gestion financière
- Équipe
- Bien-être au travail
- Hygiène & sécurité
- Langues

PÉRIODE

- Janvier Février Mars Avril
Mai Juin Juillet Août **Septembre**
Octobre Novembre Décembre

INFORMATIONS PRATIQUES

- www.horecaformabepro.be
- 70 Rue de l'Agrafe, 1070 Anderlecht
- 02/550.00.10
- consultants@horecaformabru.be



VOTRE AGENDA EN PDF

CUISINE

MAITRISE DES BASES

- La découpe des légumes
- Les cuissons des viandes
- Les sauces et liaisons
- Le travail du poisson

TECHNIQUES GÉNÉRALES

- La gestion des restes
- Le travail du poisson dans son entier
- La lacto-fermentation
- Création de plats

CUISINE DU MONDE

- La cuisine japonaise «Nihon Ryori»
- Kimchi : Tradition et innovation
- La cuisine fusion coréenne

CUISINE VÉGÉTALE

- Les salades gourmandes et créatives

DESSERT

- Les desserts végans
- Desserts bistro-bonomiques revisités : Moins de sucre, plus de saveurs

SALLE & BAR

ŒNOLOGIE

- Initiation à l'œnologie
- Vins nature : De la vigne au verre
- A la découverte des vins sans alcool
- Les vins issus des terroirs volcaniques

BAR

- Les boissons créatives sans alcool
- Organiser et gérer son bar de manière optimale
- Mixologie : Les bases
- La décoration de cocktails - à base de restes
- Le Calvados
- Agave premium : explorez Raicilla, Bacanora & Sotol

BARISTA

- Les tendances cafés
- Barista - À la découverte du café, d'un atelier sensoriel et d'une dégustation
- Barista - Tout savoir sur les techniques de Barista
- Barista - Latte Art

TECHNIQUES DE SALLE

- Les fondamentaux du service en salle avec attitude face au client

VISITES

- CoffeeTour
- Bruxelles, les incontournables
- Domaine W : un vignoble 100% belge - 100% bio
- Conseillez vos clients sur le tourisme bruxellois

HÔTELLERIE

HOUSEKEEPING

- Diriger et organiser le département Housekeeping
- Travailler de façon plus agréable dans le service Housekeeping

INFORMATIQUE

- Excel : Tableaux croisés dynamiques - niveau avancé
- Apprivoisez Excel
- Excel - Gestion des listes de données
- L'IA au service de mon métier - Atelier pratique pour le secteur Horeca
- Maîtrisez l'intelligence artificielle et transformez vos pratiques RH
- Créez du contenu efficace et impactant grâce à l'IA

CONFÉRENCE

- Les tendances sectorielle dans l'Horeca

LANGUE

- Anglais sur mesure
- Néerlandais sur mesure
- Français dans l'Horeca : Niveau débutant

MANAGEMENT

MANAGEMENT D'ÉQUIPE

- Les fondamentaux du management d'équipe - Gérer et encadrer efficacement ses équipes
- Devenir manager coach - adopter le style collaboratif
- Devenir le manager de ses collègues
- Développer son potentiel de responsable
- Coaching en management
- Déléguer efficacement
- Manager une équipe intergénérationnelle
- Briefing et feedback plus performants

EXPÉRIENCE CLIENT

- Une expérience client remarquable
- Gérer les plaintes
- La gestion des plaintes en 3 langues
- Gérer les personnalités difficiles

GESTION FINANCIÈRE

- Finances pour non-financiers
- Un taux d'occupation optimal - Yieldmanagement
- Calculer ses prix et gérer ses coûts
- La gestion des stocks
- Améliorer ses performances commerciales et mieux vendre sa carte
- Vendre ses événements et ses services : les leviers clés pour convaincre ses clients

ÉQUIPE

- Mise à jour: législation sociale
- Gestion des conflits
- Législation sociale - droits et obligations
- Travailler en équipe : vers plus d'efficacité et de collaboration
- Organisation de travail en cuisine
- Organisation du travail en salle sur le terrain
- Former sur le terrain
- Tutorat : Accueillir, parrainer et accompagner un stagiaire ou un collaborateur

BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

- Booster la motivation au travail
- Comprendre et gérer les émotions
- Mieux poser mes priorités et mon organisation - Timemanagement pour tous
- Développer son assertivité : Exprimer ses besoins sans agressivité
- Gestion du stress
- Équilibre vie professionnelle-vie privée
- Libérez votre potentiel
- Avoir confiance en soi et en ses compétences

“ ... La formation m'a donné les outils pour évoluer vers un poste de responsable, ce que je n'osais pas viser avant.. ”

HYGIÈNE & SÉCURITÉ

HYGIÈNE

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- HACCP et traçabilité des aliments

SÉCURITÉ

- Ergonomie pour tous
- Faire face à l'agressivité en toute circonstance
- Sécurité des biens et des personnes : volet pickpocket
- Hold-up : Comment prévenir et réagir
- Les bons comportements à adopter en cas d'incendie
- Équipier de première intervention et techniques d'évacuation
- Recyclage pour secouristes brevetés
- Secourisme - Les premiers gestes
- Secourisme avec examen pour l'obtention du brevet

“ ... Après quinze ans dans le secteur, j'ai enfin compris pourquoi certaines choses ne fonctionnaient pas dans mon travail au quotidien.. ”

Saviez-vous que **vos formations sont déjà payées** ? Elles sont financées par une partie de vos cotisations ONSS.

Ne pas en profiter, ce serait comme payer son repas... et partir sans le manger !

Alors, pourquoi attendre ? **Une formation aujourd'hui, ce sont des compétences renforcées demain !**

Notes:
