



horecaformabepro.be

Formations professionnelles pour les chercheurs d'emploi



2^{ème}
semestre
2026

VOUS ÊTES CHERCHEUR D'EMPLOI

Vous avez 18 ans ou plus, êtes inscrit chez Actiris, et souhaitez **faire carrière dans les métiers de la restauration et de l'hôtellerie ?**

Ces formations sont faites pour vous !

Que vous soyez chercheur d'emploi, en recherche active ou engagé dans un parcours d'insertion professionnelle (type article 60* ou ECOSOC*).

VOUS ACCOMPAGNEZ DES CHERCHEURS D'EMPLOI

Si **vous accompagnez des chercheurs d'emploi** dans leur parcours professionnel, **cette brochure est également pour vous !**

Vous trouverez ici des solutions pour accompagner et soutenir l'orientation des chercheurs d'emploi vers des formations adaptées aux besoins du **secteur Horeca (CP302)**.

04 HORECA FORMA BE PRO

06 FORMATIONS MÉTIERS

08 FORMATIONS COURTES & MODULABLES

23 VALIDATION DES COMPÉTENCES

(*) sous conditions

Toutes
les formations
disponibles ici



DES FORMATIONS SUR MESURE POUR ACCOMPAGNER VOTRE PROJET PROFESSIONNEL



“
...Depuis mon parcours de formation, j'ai lancé mon propre
food truck bio. Chaque jour, je fais ce que j'aime.
Et je gagne ma vie avec...
”

Nos différentes formules vous permettent,
à vous, chercheurs d'emploi ou
à vous, organismes d'accompagnement, de :

- **Faire le point sur les compétences** acquises et celles à développer grâce à des testings de compétences
- **Renforcer les acquis** avec des formations courtes qui complètent l'expérience et les compétences
- **Apprendre un nouveau métier** en suivant des formations de quelques mois, accompagnées d'un stage en entreprise
- **Valider les compétences** via une épreuve qui, une fois réussie, donne droit à un Titre de Compétences, **valorisable auprès des employeurs** et reconnu par les 3 régions



Avant toute inscription, une preuve d'inscription auprès d'Actiris vous sera demandée.

Si vous êtes inscrits au VDAB ou au Forem, vous devrez présenter votre demande de mobilité interrégionale.

Pour plus d'informations, [contactez-nous](#).

HORECA FORMA BE PRO



- **Horeca Forma Bruxelles** : une initiative des partenaires sociaux du secteur Horeca (CP 302).
- **Horeca Be Pro** : créé par la Région de Bruxelles-Capitale, Actiris, VDAB, Horeca Forma Bruxelles et Bruxelles Formation.

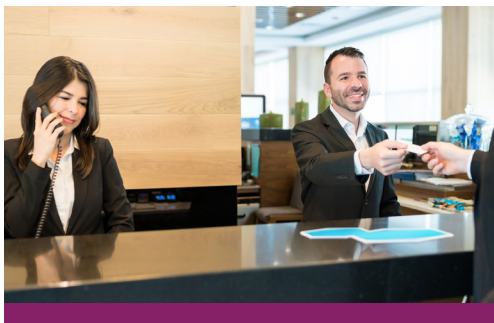
NOTRE MISSION

Ensemble nous travaillons pour :

- Permettre à chacun de **développer ses compétences** tout au long de sa carrière.
- Favoriser **l'accès à l'emploi** dans le secteur Horeca.
- Répondre aux **besoins en compétences** des entreprises et des individus.
- Mettre en valeur **les métiers et les opportunités du secteur Horeca**.
- Observer **les évolutions du secteur** et de ses métiers en continu.
- Soutenir les entreprises dans **la formation et la professionnalisation de leurs équipes**.

UN PARTENAIRE POUR L'EMPLOI

Dans notre équipe, **des conseillers référents Actiris spécialisés en Horeca sont là pour vous accompagner** dans votre projet professionnel et votre recherche d'emploi.



DES FORMATIONS MÉTIERS ADAPTÉES AUX BESOINS DU SECTEUR HORECA

Horeca Forma Be Pro propose aux chercheurs d'emploi **des formations pensées pour répondre aux besoins concrets du secteur de la restauration et de l'hôtellerie.**

Que vous souhaitiez apprendre un métier ou renforcer vos compétences, plusieurs formules sont possibles :

- Des formations de quelques mois pour acquérir rapidement les bases d'un métier de l'Horeca, complétées par un stage en entreprise pour apprendre directement sur le terrain.

NOS FORMATIONS MÉTIERS

CUISINIER*

- Séances d'information : 22 juin et 7 septembre 2026
- Formation et stage en alternance de septembre 2026 à juin 2027

1ER COMMIS DE CUISINE*

- Séances d'information : 3 novembre et 19 novembre 2026
- Formation et stage en alternance de décembre 2026 à juillet 2027

COÉQUIPIER EN RESTAURATION URBAINE

- Séances d'information : 4 septembre et 23 septembre 2026
- Formation et stage en alternance de octobre 2026 à décembre 2026

* Avec obtention d'un certificat de compétences acquises en formation (CECAF), valable au niveau européen.

* D'autres formations métiers seront disponibles au semestre suivant.



Toutes
les **formations**
disponibles ici



D'autres formations
métiers sont disponibles
au semestre suivant



DES FORMATIONS COURTES & MODULABLES ADAPTÉES AUX RÉALITÉS DU TERRAIN

Vous avez de l'expérience dans la restauration et/ou l'hôtellerie ?

Nos formations courtes sont faites pour vous.

Suivez autant de modules que nécessaire pour renforcer vos compétences et devenez indispensable sur le marché de l'emploi.

CHACUNE DE NOS FORMATIONS COURTES COMMENCE PAR UN TESTING QUI ÉVALUERA VOTRE NIVEAU DE COMPÉTENCES*

Avant de vous former, il est essentiel de savoir où vous en êtes.

Cette première étape vous permet :

- D'évaluer vos compétences dans votre domaine
- De les situer par rapport aux attentes du marché de l'emploi
- De recevoir un plan de formations sur-mesure
- D'identifier les formations en phase avec vos besoins et vos objectifs

Nous évaluons dans les métiers suivants :

- **CUISINE TRADITIONNELLE**
- **RESTAURATION RAPIDE**
- **COMMIS DE SALLE/ SERVEUR**
- **BAR**
- **1^{er} CHEF DE RANG**

(*) Nos tests de compétences ne sont ni des examens ni des évaluations éliminatoires. Ils servent à identifier vos acquis et vos besoins afin que nous vous proposons les formations les plus adaptées.



ACCUEIL & COMMUNICATION

L'AISANCE FACE AU CLIENT

- **2 décembre de 9h à 17h**

Vous serez capable de :

- Maîtriser la communication vocale et corporelle : Prendre conscience de sa voix, son corps et des émotions dans l'échange avec le client
- Renforcer la confiance en soi : Utiliser des techniques théâtrales pour gérer son langage corporel et vocal sous stress
- Présenter avec conviction : Savoir présenter un sujet de manière convaincante

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

- **16 novembre de 10h à 16h**

Vous serez capable 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 avec l'équipe (salle/cuisine)
- Vous familiariser avec certaines tâches du service en salle (apport du plat aux clients)
- Pouvoir répondre aux questions ou présenter les étapes de la recette au client

LA RELATION CLIENT AU RESTAURANT : DE L'ACCUEIL À LA COMMANDE

- **26 novembre et 4 décembre de 9h à 17h**

Vous serez capable de :

- Communiquer avec aisance face au client : maîtriser votre non-verbal, apprivoiser le trac, appliquer l'écoute active
- Exercer différentes techniques de vente : vente suggestive, storytelling, up-selling
- Fidéliser le client grâce à un accueil et un conseil personnalisés
- Présenter une carte imposée : choisir le vocabulaire adéquat et décrire correctement les principaux plats typiques belges
- Rédiger un bon de commande

EMPLOI

LES CLÉS POUR DÉCROCHER SON EMPLOI

- 30 octobre de 9h à 16h + 2x1h30 de coaching individuel
- 1^{er} décembre de 9h à 16h + 2x1h30 de coaching individuel

Vous serez capable de :

- Comprendre le marché de l'emploi actuel et les spécificités du monde Horeca
- Analyser une offre d'emploi
- Identifier les entreprises qui correspondent au profil et cibler les candidatures
- Rédiger en autonomie un CV et une lettre de motivation professionnels
- Comprendre le parcours d'une candidature, de l'envoi à la sélection finale

PRÉVENTION & BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

S'ADAPTER EN ENTREPRISE : DÉVELOPPER UNE ATTITUDE POSITIVE AU TRAVAIL

- 30 novembre de 9h à 17h

Vous serez capable de :

- Vous adapter à une situation nouvelle dans votre lieu de travail
- Développer votre flexibilité au travail
- Identifier et comprendre vos émotions et celles des autres
- Utiliser des outils pour gérer ses émotions

L'ERGONOMIE POUR TOUS : LES BONNES POSTURES DE TRAVAIL

- 3 décembre de 9h à 17h

Vous serez capable de :

- Identifier vos habitudes de mouvement dans votre quotidien professionnel
- Comprendre le fonctionnement du corps et les dangers des gestes professionnels pour le squelette et les articulations
- Appliquer concrètement la dynamique posturale

COLLABORATION EN ÉQUIPE : APPRÉHENDER ET GÉRER LES CONFLITS

- 8 décembre de 9h à 17h

Vous serez capable de :

- Identifier les situations conflictuelles et étapes du développement du conflit
- Analyser une situation conflictuelle vécue
- Comprendre son mode de fonctionnement lors d'une situation difficile à gérer
- Rester professionnel en équipe et face au client dans une situation délicate

ATTITUDE PROFESSIONNELLE

CONTRAT DE TRAVAIL : DROITS ET OBLIGATIONS SOUS LA CP302

- **29 octobre de 10h à 16h**

Vous serez capable de :

- Identifier et distinguer les droits et les obligations de l'employeur et du travailleur
- Distinguer les différents statuts, types de contrats et les régimes horaires spécifiques en Horeca
- Comprendre le contrat de travail
- Lister les risques du travail au noir
- Prendre connaissance des barèmes des métiers de l'Horeca

HYGIÈNE & ENTRETIEN

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- **21 et 22 septembre de 9h à 17h**

Vous serez capable de :

- Découvrir, expliquer et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine
- Utiliser un plan d'hygiène et suivre les règles indispensables pour assurer la sécurité alimentaire
- Prendre conscience de votre responsabilité dans le travail quotidien

ASSURER LE SUIVI DU SYSTÈME DE CONTRÔLE DU PLAN D'HYGIÈNE

- **8 octobre de 9h à 17h**

Vous serez capable de :

- Appliquer les conclusions de l'étude HACCP proposées dans le guide d'auto-contrôle
- Identifier les points critiques pour la maîtrise des risques ('Critical Control Point') et les mesures correctives à mettre en place
- Mettre en place une méthode simple pour garantir la traçabilité correcte des produits
- Maîtriser la notion de "notification obligatoire"
- Vous préparer correctement en vue d'une inspection de l'AFSCA

TECHNIQUES EN CUISINE

LES BASES DE LA CUISINE

LA RÉVISION DES BASES DE LA CUISINE

- **28 septembre de 9h à 17h et 29 septembre de 9h à 13h**
- **16 novembre de 9h à 17h et 17 novembre de 9h à 13h**

Vous serez capable de :

- Faire un retour sur l'histoire de la cuisine moderne
- Réaliser des découpes de base des légumes et des herbes
- Reconnaître les différentes familles de volailles, poissons et viandes
- Réaliser quelques sauces

LE DRESSAGE SUR ASSIETTES

- **23 octobre de 9h à 17h**

Vous serez capable 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.)

L'ALIMENTATION DURABLE ET ZÉRO DÉCHET

- **Date à venir**

Vous serez capable de :

- Expliquer les enjeux de l'alimentation durable
- Identifier les produits qui correspondent aux aspects de durabilité et les appliquer dans des recettes
- Citer les différents critères de durabilité (gestion et réduction de déchets, local, saisonnier)

LA RÉCEPTION ET LE CONTRÔLE DE MARCHANDISES

- **12 octobre de 12h30 à 16h30**

Vous serez capable de :

- Vérifier la marchandise par rapport au bon de commande
- Appliquer le plan d'hygiène lors de la réception des marchandises (fraicheur, emballage intact, températures)
- Appliquer les normes d'hygiène en matière de nettoyage

CUISINER SANS ALLERGÈNES DE L'ENTRÉE AU DESSERT

- **Date à venir**

Vous serez capable de:

- Faire la différence entre une allergie et une intolérance
- Découvrir les alternatives aux produits allergisants et réaliser des plats sans allergènes
- Informer l'équipe et les clients des allergènes utilisés (consignes légales)

LES DÉCOUPES DE LÉGUMES

- **30 septembre et 1er octobre de 9h à 17h**
- **18 et 19 novembre de 9h à 17h**

Vous serez capable de :

- Préparer et nettoyer les légumes
- Reconnaître, utiliser et entretenir le matériel nécessaire aux différentes découpes
- Exercer les différents types de découpes de légumes
- Réaliser les préparations de base de façon plus efficace et précise

LES SAUCES ET LIAISONS

- **2 octobre de 9h à 17h et 5 octobre de 13h à 17h**
- **20 novembre de 9h à 17h et 23 novembre de 13h à 17h**

Vous serez capable de :

- Découvrir les recettes des sauces et liaisons classiques
- Classer les préparations selon leur famille
- Travailler les techniques de préparation
- Réaliser des fonds

LES CUISSONS

- **6 octobre de 9h à 17h et 7 octobre de 9h à 13h**
- **24 novembre de 9h à 17h et 25 novembre de 9h à 13h**

Vous serez capable de :

- Effectuer l'habillage, la découpe et la préparation des viandes et des poissons
- Pratiquer le marquage en cuisson
- Contrôler les appoints de cuisson
- Travailler les temps de repos

MODULES AVANCÉS

LES SAVEURS BELGES : LES ESSENTIELS EN CUISINE (PARTIE 1)

- **3 novembre de 10h à 16h**

Vous serez capable de :

- Reconnaître les produits phares de la cuisine belge : asperges blanches, chicons (endives), spéculoos, chocolat belge, bières artisanales, etc.
- Découvrir leur origine, leur saisonnalité et leurs modes de préparation
- Appliquer les techniques de préparation adaptées à chaque produit en fonction de la saisonnalité

LA CUISINE BELGE : LES GRANDS CLASSIQUES REVISITÉS (PARTIE 2)

- **4 novembre de 10h à 16h**

Vous serez capable de :

- Décrire et réaliser une dizaine de plats typiques belges (waterzooi, stoemp, vol-au-vent, boulets à la liégeoise, carbonades, etc.)
- Réaliser les recettes associées à leur région d'origine
- Réinterpréter ces grands classiques de façon moderne et originale

LES SAUCES ET LIAISONS – MODULE AVANCÉ

- **19 octobre de 9h à 17h et 20 octobre de 9h à 13h**

Vous serez capable de :

- Décrire des recettes de sauces et liaisons revisitées comme des veganaises, des sauces au yaourt, des purées de légumes
- Utiliser le siphon pour préparer un espuma
- Découvrir d'autres techniques modernes de réalisation de sauces

LE TRAVAIL DU POISSON : DE L'HABILLAGE À LA CUISSON

- **27 octobre de 9h à 17h**

Vous serez capable de :

- Reconnaître les variétés de poissons (mer, eau douce, plats, ronds, ...)
- Effectuer l'habillage, la découpe, les préparations et les différentes méthodes de cuisson des poissons

LE TRAVAIL DU BOEUF

- **2 novembre de 10h à 16h**

Vous serez capable de :

- Sélectionner, préparer et découper les morceaux de viande de bœuf
- Maîtriser les principes de cuisson et de conservation du bœuf
- Cuisiner la viande de boeuf de façon efficace et savoureuse

LA CUISINE VÉGÉTARIENNE ET VÉGANE

- **5 novembre de 9h à 17h et 6 novembre de 9h à 13h**

Vous serez capable 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

TRAITEURS ET ÉVÉNEMENTS : LES VERRINES

- **9 novembre de 9h à 17h**

Vous serez capable de :

- Différencier un cocktail dinatoire d'un repas à l'assiette ou au buffet
- Lister des exemples de préparations qui conviennent à une présentation en verrine
- Dresser les verrines en respectant les portions (dosage et régularité dans le dressage)

LES CUISSONS – MODULE AVANCÉ

- **21 octobre de 9h à 17h et 22 octobre de 9h à 13h**

Vous serez capable de :

- Décrire les modes de cuisson avancés : basse température, sous-vide, cuissons chimiques, par fumage, sur pierre
- Effectuer l'habillage, la découpe et la préparation des viandes, poissons et légumes

LA CUISSON SOUS-VIDE

- **26 et 27 novembre de 10h à 16h**

Vous serez capable de :

- Découvrir les avantages de la cuisson sous-vide
- Appliquer les règles à respecter pour une cuisson sans danger pour la sécurité alimentaire
- Pratiquer la cuisson sous-vide avec différents types de produits (légume, poisson, viande)

LES APPAREILS DE CUISSON MODERNE

- **12 et 13 novembre de 13h30 à 17h30**

Vous serez capable de :

- Découvrir l'usage de chaque appareil : thermomix, pacojet, roner, four vapeur,...
- Lister les utilisations possibles avec ces appareils
- Réaliser des recettes variées à l'aide des différents outils de cuisson

L'IMPORTANCE D'UNE FICHE TECHNIQUE EN CUISINE (PARTIE 1)

- **4 décembre de 9h à 17h**

Vous serez capable de :

- Expliquer l'utilité et les contenus d'une fiche technique
- Comprendre la mercuriale pour calculer le coût des matières premières
- Rédiger et exécuter une fiche technique

L'ÉLABORATION D'UN MENU EN PRATIQUE (PARTIE 2)

- **7 décembre de 9h à 17h**

Vous serez capable de :

- Réaliser un menu 3 services imposé en appliquant les techniques professionnelles (fiches techniques, cuissons, sauces, découpes, dressage, ...)
- Travailler en brigade sous les consignes d'un chef
- Vous exercer à l'envoi du plat selon l'annonce du chef

STREET FOOD ET SNACKING

LA STREET FOOD SAINE ET GOURMANDE

- **26 octobre de 10h à 16h**

Vous serez capable de :

- Parcourir les grands principes de nutrition
- Répondre aux questions du client concernant les plats pour divers régimes
- Réaliser des recettes originales et de saison (chaudes et froides)
- Associer des plats sur base des goûts et de la texture et choisir l'emballage adéquat

LES DESSERTS

LES INCONTOURNABLES DESSERTS

- 12 et 13 novembre de 9h à 13h

Vous serez capable de :

- Décrire les recettes de base de préparation de desserts comme les pâtes simples, les crèmes et les garnitures
- Réaliser quelques desserts classiques de restaurant
- Assembler les composants d'un dessert de façon originale et créative : association des saveurs et présentation

LES DESSERTS VEGANS

- 25 novembre de 13h30 à 17h30

Vous serez capable de :

- Trouver un équilibre nutritionnel et produire des desserts gourmands
- Découvrir les alternatives et substituts végétaux aux produits d'origine animale
- Préparer des recettes de desserts classiques et originales en utilisant les alternatives végétales



Boostez votre recherche d'emploi avec des formations **courtes, pratiques et efficaces** : en quelques heures, gagnez en confiance, en compétences et **démarquez-vous** auprès des employeurs !



TECHNIQUES DE BAR & SALLE

SALLE

SERVEUR/SERVEUSE: RÉVISION DES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

- **28, 29 septembre et 7 octobre de 10h à 16h**

Vous serez capable 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
- Appliquer une bonne communication avec le client
- Mettre en application tous ces apprentissages lors d'un service réel

LA PRISE DE COMMANDE ET LA FACTURATION DIGITALE

- **12 novembre de 10h à 16h**

Vous serez capable de :

- Connaître les fonctionnalités d'un système de caisse sur cloud
- Effectuer les prises de commande digitales
- Traiter les additions dans le système
- Rester convivial avec ses clients pendant la prise de commande sur tablette

PRÉPARATION À L'ÉPREUVE DE VALIDATION DES COMPÉTENCES : SERVEUR

- **À la demande**

Descriptif :

- Ce coaching vous permet de vous préparer, selon vos besoins de formations individuels, à une épreuve de validation des compétences pour le métier de serveur ou 1er chef de rang

OENOLOGIE

DÉCOUVRIR LE VIN

- **6 octobre de 9h à 13h**

Vous serez capable de :

- Vous initier aux principaux cépages des vins et leurs caractéristiques
- Découvrir quelques régions viticoles
- Vous informer sur la fabrication du vin (bio, usage de sulfites, ...)
- Décrypter/lire une étiquette

CONNAÎTRE LE VIN : CÉPAGES, APPELLATIONS ET GESTES PROFESSIONNELS

- **12, 13, 15 et 16 octobre de 9h30 à 13h30**

Vous serez capable de :

- Reconnaître les cépages des vins rouges, blancs, rosés et effervescents
- Découvrir quelques régions, appellations et la vinification
- Déguster un vin de manière professionnelle et en reconnaître les défauts
- Annoncer et servir une bouteille de vin de façon professionnelle

PARLER DU VIN : LES ACCORDS ET LE CONSEIL CLIENT (SUITE DU MODULE CONNAÎTRE LE VIN)

- **2, 3 et 4 novembre de 9h30 à 13h30**

Vous serez capable 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

LES COCKTAILS : DÉCOUVRIR LES BASES

- **28 octobre de 9h à 17h**

Vous serez capable de :

- Identifier les 4 méthodes de préparation de cocktails
- Lire et comprendre une fiche technique
- Reconnaître, nommer et utiliser les ustensiles
- Réaliser quelques cocktails emblématiques, ainsi que les décorations

LES FAMILLES D'ALCOOL : DE L'APÉRITIF AU DIGESTIF

- **14 octobre de 10h à 16h**

Vous serez capable de :

- Identifier les grandes familles d'alcools
- Conseiller et renseigner le client à partir d'une carte de restaurant dans la prise de commande d'apéritifs et digestifs
- Préparer quelques apéritifs et digestifs tout en respectant les gestes professionnels et les dosages

LE SERVICE DES BOISSONS CHAUDES - BARISTA

- **30 septembre de 9h à 17h**

Vous serez capable de :

- Découvrir l'origine de quelques variétés de café et de thé
- Préparer les boissons chaudes dans les règles de l'art : café, espresso, cappuccino, latte, chocolat chaud, thé, etc.
- Servir le client et lui présenter les boissons

LES BOISSONS TENDANCES : MATCHA LATTÉ, UBÉ, CHAI LATTÉ, MATÉ, ESPRESSO MACCHIATO, ...

- **1er octobre de 9h à 17h**

Vous serez capable de :

- Préparer les composantes des boissons : sirop maison, crème fouettée maison, mélanges d'épices, etc.
- Réaliser des recettes à l'aide de fiches techniques : thé glacé, chai latte, chocolat chaud, thé matcha, maté, etc.
- Déguster et comparer les différentes préparations

LES BOISSONS TENDANCES SANS ALCOOL : MOCKTAILS, INFUSION FROIDE, THÉ GLACÉ, GINGER BEER, KEFIR, ...

- **19 novembre de 9h à 17h**

Vous serez capable de :

- Lister et présenter différentes boissons froides composées à base de fruits, thé, sirop
- Préparer les composantes des boissons : sirop maison, infusion maison, mélanges d'épices, etc.
- Réaliser des recettes à l'aide de fiches techniques : mocktails, infusion froide, thé glacé, ginger beer, kefir, etc.

DÉCOUVRIR LA BIÈRE: MICRO BRASSERIE, BIÈRES LOCALES, LOW, NO-ALCOOL

- **18 novembre de 9h à 17h**

Vous serez capable de :

- Utiliser des connaissances théoriques sur l'histoire, la fabrication et les familles de bières pour conseiller vos clients
- Servir professionnellement chaque variété de bière en exercice pratique
- Tirer correctement une bière au fût
- Conseiller le client par rapport à ses goûts

ORGANISATION DU BAR ET LES COCKTAILS TENDANCES

- **17 novembre de 9h à 17h et 20 novembre de 10h à 16h**

Vous serez capable de :

- Aménager un bar en espace de travail efficace et irréprochable et vérifier le 'parstock'
- Rédiger un bon de commande et une fiche technique
- Prioriser les différentes préparations lors du service
- Réaliser des cocktails tendances avec ou sans alcool et travailler de manière durable
- Conseiller un client tout en restant disponible durant la préparation de sa commande





VALIDATION DES COMPÉTENCES PARCE QUE VOTRE EXPÉRIENCE VAUT DE L'OR !

VOUS AVEZ DE L'EXPÉRIENCE MAIS PAS DE DIPLÔME ?

Le **Centre de validation des compétences bruxellois** vous permet à vous, **travailleurs ou chercheurs d'emploi de plus de 18 ans**, d'obtenir **un titre officiel sur base de votre expérience** grâce auquel vous pourrez :

- **Renforcer** votre estime de soi
- **Faire reconnaître toutes vos années de travail** dans les métiers suivants :



- Serveur de restaurant
- Barman
- Cuisinier sachant travailler seul
- 1er commis de cuisine
- Femme/Valet de chambre

NOUS AVONS ÉGALEMENT DES MODULES QUI **VOUS PRÉPARENT À L'ÉPREUVE DE VALIDATION DES COMPÉTENCES**

- La réception et le contrôle de marchandises (Page 12)
- Serveur/serveuse : révision des techniques professionnelles (Page 18)
- Préparation validation des compétences : serveur (Page 18)
- Parler du vin : Les accords et le conseil client (Page 19)
- Découvrir la bière (Page 21)



www.horecaformabepro.be



bepro@horecaformabru.be



02 550 00 10



70, rue de l'Agrafe - 1070 Anderlecht

Toutes
les formations
disponibles ici

