

5 IDÉES REÇUES... ET CE QUE VOUS GAGNEZ À LES DÉPASSER

Parce que diriger une entreprise, c'est décider vite, gérer l'opérationnel et repousser le non-urgent.

Mais certaines idées largement partagées freinent la performance sans qu'on ne s'en rende compte.

Voici ce qu'on observe sur le terrain...
Et ce que cela change quand on les remet en question.

① "JE N'AI PAS LE TEMPS"

Ne pas prendre de recul coûte souvent plus de temps que d'en prendre.

S'organiser mieux, c'est libérer du temps sur le terrain.

② "MES MÉTHODES FONCTIONNENT"

Oui... jusqu'à ce qu'elles montrent leurs limites. Ajuster ses pratiques, c'est rester performant dans la durée.

③ "JE GÈRE SEUL LES SITUATIONS DIFFICILES"

L'isolement ralentit les décisions.
Un regard externe accélère les solutions

④ "LA FORMATION, CE N'EST PAS PRIORITAIRE"

C'est pourtant ce qui permet d'éviter les erreurs répétées.

Se former, c'est piloter, pas s'éloigner du terrain.

⑤ "JE VEUX DU CONCRET, PAS DE LA THÉORIE"

C'est exactement l'objectif.
Avec des outils simples, applicables immédiatement.

🌐 WWW.HORECAFORMABEPRO.BE

✉ formation.bruxelles@horecaformabru.be

☎ 02 550 00 10

📍 70, RUE DE L'AGRAFE - 1070 ANDERLECHT

Suivez-nous 

horecaformabepro

CATALOGUE DE FORMATIONS pour CHEF D'ENTREPRISE & STARTER 2^{ème} semestre 2026 (SEPTEMBRE - DÉCEMBRE)



CP302 NOUS ON CONNAIT PAR CŒUR



HORECA FORMA BE PRO LE CENTRE QUI PARLE VOTRE LANGUE

ATTEIGNEZ VOS OBJECTIFS AVEC NOS FORMATIONS

Entreprises Horeca (CP 302) : formez vos équipes, perfectionnez-vous et recrutez mieux.

Start-ups : accédez aux formations essentielles pour démarrer.



FINANCES POUR NON-FINANCIERS

Lundis 5 et 12 octobre de 9h à 16h30 (présentiel)

Mercredis 4, 18, 25 novembre et 2 décembre de 9h à 12h30

Perdu dans les documents comptables de votre entreprise ? Cette formation vous permet de comprendre rapidement toutes les informations indispensables à une bonne gestion financière.



CALCULER SES PRIX ET GÉRER SES COÛTS

Lundis 19 octobre et 2, 9 et 16 novembre de 9h à 12h30

Où se cachent les produits vedettes de votre carte ? Cette formation vous permet d'identifier tous les aspects commerciaux du choix des produits de votre carte et d'en tirer une marge et un revenu optimum.



ACCOMPAGNEMENT EN GESTION (HYBRIDE)

Mardi 8 décembre de 9h à 12h30

Besoin d'un conseil individuel pour vos prochaines décisions stratégiques ? Nos coachs partagent toute leur expérience pour apporter une solution équilibrée à vos questions de gestion.

GESTION DES STOCKS

Lundi 23 novembre de 9h à 16h30

Accumulateur entêté ou victime des frigos vides ? Cette formation va vous permettre d'optimiser le coût financier de votre stock et d'en minimiser les pertes.



COACHING EN MARKETING (HYBRIDE)

Lundi 30 novembre de 9h à 12h30

Perdu entre les produits, les prix, votre emplacement et vos clients ? L'accompagnement individuel en marketing vous permet de développer une stratégie claire, simple et durable.

MANAGEMENT HUMAIN : EXCELLER DANS VOTRE GESTION D'ÉQUIPE

Jeudis 26 novembre et 3 décembre de 9h à 16h30

Cette formation va vous permettre de trouver le juste milieu dans un encadrement efficace de vos équipes. Elles seront plus engagées et impliquées dans leur mission au quotidien autour de votre projet entrepreneurial.

LÉGISLATION SOCIALE

Vendredis 2 et 9 octobre de 9h à 16h30

Cette formation vous permettra de proposer des conditions salariales compétitives à votre équipe grâce à une meilleure compréhension de la législation sociale du secteur Horeca.

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET HACCP

Mardis 10, 17 et 24 novembre de 9h à 16h30

Connaissez-vous les risques d'une négligence en matière d'hygiène ? Cette formation vous apprend à maîtriser parfaitement les règles à respecter à chaque niveau des 5 M (Milieu, Matériel, Main-d'œuvre, Matière et Méthode).

CONFÉRENCE : LES TENDANCES SECTORIELLE DE L'HORECA

Date à définir

Découvrez les tendances de l'Horeca en 2027 grâce à la collaboration de notre cellule de veille sectorielle.

VISITE : DOMAINE W - 1 VIGNOBLE 100% BELGE - 100% BIO

Lundi 23 novembre de 9h à 13h

Visite du domaine viticole.

VISITE : BRUXELLES, LES INCONTOURNABLES

Jeudi 5 novembre de 13h à 15h

Visite du domaine viticole.

VISITE : OK COFFEE TOUR

Mercredi 25 novembre de 10h à 14h30

Une exploration de plusieurs lieux dédiés pour découvrir et déguster des boissons froides et chaudes surprenantes.

TUTORAT : ACCUEILLIR, PARRAINER ET ACCOMPAGNER UN STAGIAIRE OU UN COLLABORATEUR

Mardis 6 et 13 octobre de 9h à 16h30

Lundis 7 et 14 décembre de 9h à 16h30

Êtes-vous responsable de l'accueil et de l'accompagnement des nouveaux travailleurs et stagiaires ? Cette formation vous aidera à être efficace dans ce rôle.



Nos formations se donnent au Centre ou à distance



VOUS SOUHAITEZ DES CONSEILS PERSONNALISÉS ?

Contactez nos consultantes dédiées via :

✉ consultants@horecaformabru.be

☎ 02 550 00 10

🌐 www.horecaformabepro.be