

AGENDA DES FORMATIONS

2^{ème} semestre
2021



FORMATIONS
PROFESSIONNELLES
POUR LES
TRAVAILLEURS DU
SECTEUR HORECA

www.horecaformabepro.be

04 CLIENTS

04 DÉVELOPPEMENT
PERSONNEL

05 LEADERSHIP

06 ÉQUIPE

06 GESTION

08 LANGUES

09 INFORMATIQUE

10 CUISINE

12 SALLE & BAR

14 SÉCURITÉ

15 HYGIÈNE

HORECA FORMA BE PRO
PROPOSE DES FORMATIONS
PROFESSIONNELLES ET GRATUITES

L'ACCÈS EST ILLIMITÉ POUR LES
TRAVAILLEURS DU SECTEUR HORECA
(CP 302) AINSI QU'AUX TRAVAILLEURS
HORECA EN CHÔMAGE TEMPORAIRE

L'INSCRIPTION PEUT SE FAIRE PAR
LE TRAVAILLEUR LUI-MÊME OU PAR
L'ENTREPRISE

Profitez d'un large panel de
formations organisées au centre
ou à distance. Notre programme
évolue continuellement,
consultez le site web pour accéder
aux dernières nouveautés !

Le centre a pris toutes les dispositions
nécessaires pour organiser les activités
en toute sécurité.

NEW!

FORMATIONS
SPÉCIFIQUES
LIÉES AUX
MESURES DE
SÉCURITÉ
COVID 19

VOUS SOUHAITEZ DES
CONSEILS PERSONNALISÉS ?


Contactez l'un de nos conseillers :
0477 99 31 73

Retrouvez toutes les
formations sur :
www.horecaformabepro.be

Rue de l'Agrafe 70
1070 Anderlecht
02/550.00.10
formation.bruxelles@horecaformabru.be
www.horecaformabepro.be




CLIENTS

 **COMMENT GARDER LA CONVIVIALITÉ MALGRÉ LES MESURES SANITAIRES**
▶ 14 octobre de 9h à 12h et de 13h30 à 16h30


 **GÉRER LES PLAINTES DIRECTES ET INDIRECTES ET LES SITUATIONS DIFFICILES EN RESTAURATION**
▶ Les 18, 19, 25 et 26 novembre de 13h à 15h30

DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

 **GÉRER SON STRESS**
▶ Les 8 et 15 novembre de 13h à 15h30

 **COMPRENDRE ET GÉRER LES ÉMOTIONS**
▶ Les 8, 9, 15 et 16 novembre de 9h à 11h30


 **LIBÉREZ VOTRE POTENTIEL**
▶ Les 23, 24 et 26 novembre de 10h à 12h

 **RÉSILIENCE : ACCEPTER ET REBONDIR FACE À DES SITUATIONS DIFFICILES**
▶ Le 26 octobre de 9h à 12h et de 13h à 16h

REBONDIR FACE À LA SITUATION ET ÉLARGIR SES PERSPECTIVES
▶ Les 19, 26 novembre et 3 décembre de 9h30 à 12h30 et de 13h à 16h


 **DÉVELOPPER SON ASSERTIVITÉ**
▶ Les 4, 11 et 18 octobre de 9h à 12h et en groupe les 25, 26 et 27 octobre de 9h à 11h





 **LA GESTION DU TEMPS (TIME MANAGEMENT)**
▶ Les 16 et 23 novembre de 9h30 à 12h30


 **VIVRE LE CHANGEMENT**
▶ Le 6 décembre de 10h à 12h30 et les 8 et 10 décembre de 10h à 12h

LEADERSHIP

 **LES FONDAMENTAUX DU MANAGEMENT D'ÉQUIPE - GÉRER ET ENCADRER EFFICACEMENT SES ÉQUIPES**
▶ Les 30 novembre, 7, 14 et 21 décembre de 9h à 12h30

 **DEVENIR MANAGER COACH**
▶ Les 22 et 29 novembre, 6 et 13 décembre de 13h à 17h

 **MOTIVER ET FIDÉLISER SON ÉQUIPE**
▶ Les 15, 18 novembre de 13h30 à 15h30 et le 19 novembre de 13h30 à 16h

 **MANAGER : COMMENT ACCOMPAGNER LE CHANGEMENT AUPRÈS DE SON ÉQUIPE**
▶ Les 22, 24 et 26 novembre de 10h à 12h



EQUIPE



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

- ▶ Les 14, 15, 21 et 22 octobre de 9h à 11h30
- ▶ Les 6, 9, 13 et 16 décembre de 9h à 11h30

TRAVAILLER EN ÉQUIPE : VERS PLUS D'EFFICACITÉ ET DE COLLABORATION

- ▶ Le 6 octobre de 9h à 16h30



LÉGISLATION SOCIALE

- ▶ Les 2 et 9 décembre de 9h à 16h30



GESTION



FINANCES POUR NON-FINANCIERS

- ▶ Les 15 et 22 novembre de 9h30 à 12h





LA GESTION DES STOCKS

- ▶ Les 27 octobre et 10 novembre de 9h à 11h30








GESTION DU TEMPS DE TRAVAIL - EVALUATION DES EFFECTIFS NÉCESSAIRES

- ▶ Le 13 décembre de 9h à 16h30

LANGUES

-  **ANGLAIS**
 - ▶ 5 sessions d'1h à déterminer avec le formateur
-  **NÉERLANDAIS**
 - ▶ 5 sessions d'1h à déterminer avec le formateur

INFORMATIQUE

-  **EXCEL ESSENTIEL (NIVEAU 1)**
 - ▶ Les 7, 13, 20 et 27 octobre de 9h à 12h30
-  **EXCEL - FONCTIONS ET FORMULES (NIVEAU 2)**
 - ▶ Les 12 et 18 octobre de 9h à 12h30
-  **OUTLOOK - GESTION DES MAILS**
 - ▶ Auto-formation - 100% digitale
-  **POWERPOINT - CRÉER DES PRÉSENTATIONS PERCUTANTES**
 - ▶ Auto-formation - 100% digitale
-  **WORD - LES LONGS DOCUMENTS**
 - ▶ Auto-formation - 100% digitale
-  **LES RÉSEAUX SOCIAUX PROFESSIONNELS**
 - ▶ Auto-formation - 100% digitale
-  **EXCEL - LES FONCTIONS**
 - ▶ Auto-formation - 100% digitale



CUISINE

FORMATIONS

ORGANISATION DU TRAVAIL EN CUISINE

- ▶ Le 29 novembre de 9h à 16h30

ATELIERS

VIANDES ET POISSONS

LES HAMBURGERS GASTRONOMIQUES

- ▶ Le 25 octobre de 14h30 à 18h30

LES CARPACCIOS ET TARTARES DE POISSONS

- ▶ Le 19 octobre de 15h à 18h

LES COQUILLES SAINT-JACQUES

- ▶ Le 26 octobre de 14h30 à 18h30

CUISINE SANTÉ



LES ALLERGÈNES EN CUISINE

- ▶ Les 7 et 14 décembre de 9h à 10h30

CUISINE DE SAISON

LE TRAVAIL DE LA TRUFFE

- ▶ Le 22 novembre de 14h30 à 18h30

LES PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES - DE LA CUEILLETTE À L'ASSIETTE

- ▶ Le 10 novembre de 9h à 15h

CUISINE DU MONDE

LES PÂTES FRAÎCHES

- ▶ Les 29 novembre et 6 décembre de 15h à 18h30

LA CUISINE JAPONAISE

- ▶ Les 7 et 14 octobre de 15h à 18h



Profitez d'un
large panel de
formations à
distance



TEPPANAKI PLANCHA

- ▶ Les 10 et 17 novembre de 15h à 18h

CUISINE DURABLE

COMMENT ÉVITER LE GASPILLAGE ET UTILISER AU MAXIMUM LES INGRÉDIENTS

- ▶ Le 18 octobre de 15h à 18h

ALIMENTATION DURABLE : LES CLÉS DE LA RÉUSSITE

- ▶ Le 12 octobre de 9h à 16h30

DESSERTS ET PRÉPARATIONS SUCRÉES

INITIATION AU TRAVAIL DU CHOCOLAT

- ▶ Les 18 et 19 novembre de 15h à 18h

AUTRES THÉMATIQUES

LA LACTO-FERMENTATION

- ▶ Le 20 octobre de 15h à 18h

SALLE & BAR

FORMATIONS

ŒNOLOGIE

INITIATION À L'ŒNOLOGIE

- ▶ Les 4, 11, 18, 25 octobre et 8 novembre de 15h à 18h

BAR

ORGANISATION ET GESTION OPTIMALE DU BAR

- ▶ Le 24 novembre de 9h30 à 17h

ZYTHOLOGIE : LE SERVICE DE LA BIÈRE

- ▶ Les 18, 25 novembre et 2 décembre de 14h à 18h

BARTENDING - INITIATION AUX COCKTAILS

- ▶ Les 15, 22 et 29 novembre de 14h30 à 18h30

BARISTA - ESPRESSO - FONDATION

- ▶ Le 25 novembre de 10h à 15h

BARISTA - INTRODUCTION AU CAFÉ

- ▶ Le 13 octobre de 14h à 18h30



LE CAFÉ - TENDANCES, HOSPITALITÉ ET MENU : APPRÉHENDER LES TENDANCES DU MARCHÉ, MIEUX COMMUNIQUER ET BOOSTER VOS MENUS

- ▶ Les 8 et 15 décembre de 10h à 12h

ATELIERS

CÉPAGES : RIESLING ET GERWURZTRAMINER

- ▶ Le 13 décembre de 15h à 18h

LES VINS BELGES

- ▶ Le 6 décembre de 14h30 à 18h30

LES VINS BIO, BIODYNAMIQUES, NATURES, À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

- ▶ Le 27 septembre 2021 de 14h30 à 18h30

LES VINS NATURELS

- ▶ Les 22 et 29 novembre de 15h à 18h

ZYTHOLOGIE - TENDANCES : BIÈRES VIEILLES ET REFERMENTÉES EN BARRIQUES, LE CHARME DE LA GARDE

- ▶ Le 7 et 14 décembre de 15h à 18h

Profitez d'un large panel de formations à distance



CRÉATION DE NOUVEAUX COCKTAILS AVEC VOS RESTES DE STOCKS

- ▶ Les 23 et 30 novembre de 15h à 18h

LES VERMOUTHS

- ▶ Le 6 décembre de 15h à 18h

LES RHUMS, CULTURE ET MIXOLOGIE

- ▶ Le 14 octobre de 14h30 à 18h30



🛡️ SÉCURITÉ

SECOURISME

- ▶ Le 15 novembre de 9h à 16h30

SECOURISME AVEC EXAMEN POUR L'OBTENTION DU BREVET

- ▶ Les 19, 26 octobre de 9h à 16h30 et 9 novembre de 9h à 13h

RECYCLAGE POUR SECOURISTES BREVETÉS

- ▶ Le 20 octobre de 9h à 13h



🧴 HYGIÈNE

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN CUISINE

- ▶ Les 10 et 24 novembre de 9h à 16h30

HACCP ET TRAÇABILITÉ POUR TOUS

- ▶ Le 6 décembre de 9h à 16h30

Profitez d'un
large panel de
formations à
distance

