



AGENDA DES FORMATIONS

1^{er} semestre

2023

Formations professionnelles pour les
travailleurs du secteur Horeca



horeca
forma Be pro

HORECA FORMA BE PRO
PROPOSE DES FORMATIONS
PROFESSIONNELLES ET GRATUITES

L'ACCÈS EST ILLIMITÉ POUR LES
TRAVAILLEURS DU SECTEUR HORECA
(CP 302)

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



04 CLIENTS



04 DÉVELOPPEMENT
PERSONNEL



05 ÉQUIPE



06 GESTION



06 INFORMATIQUE



06 LANGUES



07 MANAGEMENT



08 CUISINE



11 SALLE & BAR



14 SÉCURITÉ & ENVIRONNEMENT

Notre programme
évolue continuellement.
Consultez notre site web
pour accéder aux dernières
nouveauités et mises à jour !
horecaformabepro.be



Nouveaux
modules
disponibles
ce semestre

VOUS SOUHAITEZ DES CONSEILS PERSONNALISÉS ?

Contactez un de nos conseillers :

- ✉ Consultants@horecaformabru.be
- ☎ Éloïse Angillis : 0471 93 05 08
- ☎ Paula Vila Boo : 0477 99 31 73
- ☎ Christophe Landuyt : 0477 88 57 05
- 📱 horecaformabepro.be

Formations
organisées à distance
ou au centre:
70, rue de l'Agrafe
1070 Anderlecht





CLIENTS

GÉRER LES PLAINTES (Evoluo)

- 13 mars de 9h à 16h30



ORGANISATION DU TRAVAIL EN SALLE SUR LE TERRAIN (Andrea Leponce)

- 23 mars de 9h à 16h30

CONSEILLEZ VOS CLIENTS SUR LE TOURISME BRUXELLOIS (Extra Muros)

- 4 avril de 9h à 16h



UNE EXPÉRIENCE CLIENT REMARQUABLE (Andrea Leponce)

- 9 mai de 9h à 16h



RECEPTIONNISTE : VERS UNE TRANSFORMATION DE L'EXPERIENCE CLIENT

- Date à déterminer. Visitez notre site web pour la mise à jour de cette formation



DÉVELOPPEMENT PERSONNEL



LIBÉREZ VOTRE POTENTIEL (Elan Languages)

- 13 février de 9h à 16h

MIEUX SE CONNAITRE ET COMMUNIQUER GRÂCE À SON PROFIL COULEUR INSIGHT (Geneviève Dubois)

- 17 et 24 mars de 9h à 16h30



MOTIVATION ET POSITIVISME (Jennifer Pezellier)

- 20 et 27 mars de 10h à 12h et 22 mars de 10h à 12h30

COMPRENDRE ET GÉRER SES ÉMOTIONS (Evoluo)

- 11 et 18 avril de 9h à 16h30



AVOIR CONFIANCE EN SOI ET EN SES COMPÉTENCES (Delphine Dussard)

- 2 juin de 9h à 16h30

Formations
à distance





ÉQUIPE

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

- 22 mars de 9h à 16h30

LÉGISLATION SOCIALE: DROITS ET OBLIGATIONS (Isabelle Allouch Jean)

- 20 et 27 avril de 9h à 16h30



GESTION



FINANCES POUR NON-FINANCIERS (Bemoving)

- 6 et 13 mars de 9h à 16h30



CALCULER SES PRIX ET GÉRER SES COÛTS (ETH)

- 14, 18, 21 et 25 avril à 9h à 12h30



UN TAUX D'OCCUPATION OPTIMAL - YIELDMANAGEMENT (Bemoving)

- 24 et 31 mai de 9h à 16h30



INFORMATIQUE

APPRIVOISEZ EXCEL (Quality Training)

- 21 et 28 mars de 9h à 16h30
- ou 16 et 30 mai de 9h à 16h30

OUTLOOK - TRUCS ET ASTUCES POUR GAGNER DU TEMPS (Quality Training)

- 9 juin de 9h à 16h30



LANGUES



ANGLAIS À DISTANCE ET INDIVIDUEL (Online Language Coach)

- 5x1h (Dates à fixer à votre meilleure convenance)




NÉERLANDAIS À DISTANCE ET INDIVIDUEL (Online Language Coach)

- 5x1h (Dates à fixer à votre meilleure convenance)



MANAGEMENT

LES FONDAMENTAUX DU MANAGEMENT D'ÉQUIPE - GÉRER ET ENCADRER EFFICACEMENT SES ÉQUIPES (Bemoving)

- 9 et 16 février de 9h à 16h30
-  12 et 19 juin de 9h à 16h30

DIRIGER ET ORGANISER LE DÉPARTEMENT HOUSEKEEPING (Lydie Louedec)

- Date à confirmer. Consulter notre site web

TUTORAT: ACCUEILLIR, PARRAINER ET ACCOMPAGNER UN STAGIAIRE OU UN COLLABORATEUR (Evoluo)

- 7 et 14 février de 9h à 16h30
- ou 21 et 28 avril de 9h à 16h30
- ou 20 et 27 juin de 9h à 16h30

Formations
à distance





CUISINE

FORMATIONS

DÉCOUPES DE LÉGUMES (Clarisse Ngangu Tchakam)

- 6, 13 et 27 mars de 15h à 18h

LES CUISSONS DES VIANDES (Clarisse Ngangu Tchakam)

- 8 mars de 10h à 16h

LES SAUCES ET LIAISONS (Arnaud Pintor)

- 12, 19 et 26 avril de 10h à 13h

LE TRAVAIL DU POISSON (Clarisse Ngangu Tchakam)

- 1er et 8 juin de 9h30 à 12h30

ATELIERS

VIANDES ET POISSONS

LES CARPACCIOS ET TARTARES DE POISSONS (Laure Genonceaux)

- 15 mai de 15h à 18h

CUISINE DE SAISON

LES PLANCHES APÉRO À PARTAGER - SAISON PRINTEMPS ÉTÉ (Malika Hamza)

- 5 et 12 juin de 15h à 18h

(* ÉLABORER DES MENUS DE SAISON (Biowallonie)

- 7 Juin de 14h30 À 18h30

CUISINE DU MONDE

NEW

POKÉ BOWL (Korbboon Boottawong - Touta)

- 22 et 29 mars de 15h à 18h

NEW

LA CUISINE CORÉENNE : AVEC ALTERNATIVES ALIMENTAIRES ET SANS GLUTEN (Yunjeong Choi)

- 23 et 30 mars de 15h À 18h

** Connaissances de base indispensables*

ANTIPASTI (Alfonso Incardona)

- 11 et 18 avril de 15h à 18h30

CUISINE VEGAN ET VÉGÉTARIENNE

LES BASES DE LA CUISINE VEGAN (Vincent Phillipot)

- 1er février de 10h à 15h

LA CUISINE VÉGÉTARIENNE (Damien Poncelet)

- 7 et 14 février de 14h30 à 18h30

(*) MAITRISER VOS COÛTS EN CUISINANT BIO (Biowallonie)

- 7 mars de 14h30 à 18h30

LE TOFU, DE L'ENTRÉE AU DESSERT (Vincent Phillipot)

- 6 juin de 9h30 à 13h30

IDÉES DE RECETTES POUR CUISINER SANS ALLERGÈNES (Damien Poncelet)

- 24 avril de 9h à 17h

* *Connaissances de base indispensables*



DESSERTS ET PRÉPARATIONS SUCRÉES

NEW

LES PÂTES SABLÉES ET PÂTES À CROÛTE POUR CHAQUE SAISON (Phillipe Lafont)

- 9 et 16 mars de 14h30 à 18h30

NEW

LES CONFISERIES ET CHOCOLATS (Phillipe Lafont)

- 13 et 20 avril de 9h30 à 13h30

NEW

LES TARTES AU FIL DES SAISONS (Phillipe Lafont)

- 25 mai de 9h À 17h

NEW

LES LÉGUMES EN DESSERT (Line Couvreur)

- 8 juin de 15h à 18h30

NEW

LES GLACES, SORBETS ET KAKIGORI (Eric Patigny)

- 13 et 20 juin de 10h à 13h

AUTRES THÉMATIQUES

(*) LA CUISINE À LA BIÈRE (Eric Patigny)

- 6 et 13 février de 9h30 à 13h30

RECETTES DURABLES POUR VOS BRUNCHS (Line Couvreur)

- 8 et 15 février de 15h à 18h30

LES PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES - DE LA CUEILLETTE À L'ASSIETTE (Cuisine sauvage)

- 22 mai de 10h à 16h

ORGANISER SON TRAVAIL EN CUISINE : COMMENT SE PRÉPARER AU COUP DE FEU? (Damien Mahy)

- 17 mai de 9h à 16h30

** Connaissances de base indispensables*



SALLE & BAR

FORMATIONS

ŒNOLOGIE

INITIATION À L'ŒNOLOGIE (Véronique Lidby)

- 8 et 15 février, 8 et 15 mars de 15h à 18h

NEW

(*) LES VINS ROUGES À BOIRE "FRAIS" (Benoit De Pauw)

- ▶ 4 avril de 15h à 18h

NEW

(*) LES BULLES DANS TOUS LEURS "ÉTATS" (Benoit De Pauw)

- 25 avril de 15h à 18h

NEW

(*) LES VINS GRECS (Véronique Lidby)

- 16 mai de 15h à 18h

BAR

ORGANISER ET GÉRER SON BAR DE MANIÈRE OPTIMALE (Serge Guillou)

- 1er février de 9h à 16h30

BARTENDING - INITIATION AUX COCKTAILS (Filippo Baldan)

- 6, 13 février et 6 mars de 14h30 à 18h30

BARISTA (1): A LA DÉCOUVERTE DU CAFÉ, D'UN ATELIER SENSORIEL ET D'UNE DÉGUSTATION (Thomas Wyngaard - OK COFFEE)

- 8 février de 10h à 15h

BARISTA (2) : TOUT SAVOIR SUR LES TECHNIQUES DE BARISTA (Thomas Wyngaard- OK COFFEE)

- 15 mars de 10h à 15h

BARISTA (3): LATTE ART (Thomas Wyngaard - OK COFFEE)

- 12 avril de 10h à 15h

(*) COCKTAILS À BASE DE CHAMPAGNE (Filippo Baldan)

- ▶ 20 et 27 mars de 15h à 18h

** Connaissances de base indispensables*

BARISTA (1) (2) (3) Il est recommandé de suivre l'ensemble des formations

RENDRE LA DECORATION DE SES COCKTAILS PLUS ATTRACTIVE (Fabrice Tobajas)

- ▶ 3 avril de 15h à 18h

LES COCKTAILS À BASE DE LÉGUMES (Fabrice Tobajas)

- 15 mai de 10h à 13h

ZYTHOLOGIE : LE SERVICE DE LA BIÈRE (Jean-Marie Dewandeleer)

- 5, 12 et 19 juin de 9h30 à 13h30

(*) CRÉATION DE NOUVEAUX COCKTAILS AVEC LES RESTES DE VOTRE STOCK (Fabrice Tobajas)

- 14 et 21 juin des 15h à 18h

VISITES

ESPRESSO TOUR (Thomas Wyngaard - OK COFFEE)

- 24 mai de 10h30 à 15h

VISITE D'UNE MICROBRASSERIE

- Date et lieu à déterminer.
- Visitez notre site web pour la mise à jour de cette visite

* *Connaissances de base indispensables*





SÉCURITÉ & ENVIRONNEMENT

SÉCURITÉ

HOLD UP : COMMENT PRÉVENIR ET RÉAGIR (Prevent Up!)

- 17 février de 9h à 13h

SECOURISME AVEC EXAMEN POUR L'OBTENTION DU BREVET (CNPV)

- 31 janvier et 7 février de 9h à 16h30 et 14 février de 9h à 13h
- ou 8 et 15 juin de 9h à 16h30 et 22 juin de 9h à 13h

LES BONS COMPORTEMENTS À ADOPTER EN CAS D'INCENDIE (Extra muros ANSUL)

- 17 février de 9h à 12h
- ou 24 mai de 9h à 12h

ÉQUIPIER DE 1ÈRE INTERVENTION ET TECHNIQUES D'ÉVACUATION (Extra muros ANSUL)

- 7 et 14 mars de 9h à 16h30

GÉRER L'AGRESSIVITÉ SOUS INFLUENCE DE DROGUE ET D'ALCOOL (Prevent Up!)

- 31 mars de 9h à 16h30

SECOURISME - LES PREMIERS GESTES (CNPV)

- 17 avril de 9h à 16h30

RECYCLAGE POUR SECOURISTES BREVETÉS (CNPV)

- 25 mai de 9h à 13h

ENVIRONNEMENT

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (Jan Clara)

- 3 et 10 février de 9h à 16h30
- 15 et 22 mai de 9h à 16h30

(* HACCp ET TRAÇABILITÉ DES ALIMENTS (Jan Clara)

- 19 juin de 9h à 16h30

**Prérequis indispensable: Avoir suivi la formation "LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE"*





www.horecaformabepro.be



formation.bruxelles@horecaformabru.be



02 550 00 10



70, rue de l'Agrafe - 1070 Anderlecht

Découvrez toutes
nos formations gratuites

