

## PUBLICS CIBLES

- Les chefs d'entreprise qui souhaitent booster leur activité.
- Les futurs chefs d'entreprise qui souhaitent maîtriser dès le départ les différents aspects de la gestion d'entreprise.

Nos formations sont là pour vous aider à renforcer vos compétences en gestion et vous permettre d'atteindre vos objectifs!

En tant qu'entreprise du secteur Horeca (CP 302), vous bénéficiez d'une série de services exclusifs : former vos salariés, vous former, obtenir de l'aide pour recruter du personnel.

En tant que **start-up**, nous vous proposons des formations indispensables pour vous lancer dans l'aventure.

## VOUS SOUHAITEZ DES CONSEILS PERSONNALISÉS ?

Contactez l'un de nos conseillers :

- ✉ [Consultants@horecaformabru.be](mailto:Consultants@horecaformabru.be)
- ☎ Christophe Landuyt : 0477 88 57 05
- ☎ Eloïse Angillis : 0471 93 05 08
- ☎ Paula Vila Boo : 0477 99 31 73

## AGENDA DES FORMATIONS EN GESTION D'ENTREPRISE 1<sup>er</sup> semestre 2023

Notre programme évolue continuellement. Consultez notre site web pour accéder aux dernières nouveautés!  
[horecaformabepro.be](http://horecaformabepro.be)



[www.horecaformabepro.be](http://www.horecaformabepro.be)



[formation.bruxelles@horecaformabru.be](mailto:formation.bruxelles@horecaformabru.be)



02 550 00 10



70, rue de l'Agrafe - 1070 Anderlecht

Formations professionnelles pour les chefs et futurs chefs d'entreprise du secteur Horeca



## VOS AVANTAGES

- Formations courtes
- Formations centrées sur les besoins et les spécificités du secteur Horeca
- Conseils pour renforcer votre positionnement et améliorer la gestion de votre établissement
- Outils pratiques et simples à utiliser
- Formations données par des professionnels du métier

FORMATIONS PROPOSÉES EN HORAIRE DE JOUR  
PLUSIEURS FOIS PAR AN

### FINANCES POUR NON-FINANCIERS

2 et 9 février ou 30 mai et 6 juin 2023

Perdus 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

9 et 16 mars 2023

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

20 avril ou 16 juin 2023 + 5h de coaching individuel

Besoin d'un conseil individuel pour vos prochaines décisions stratégiques ?

Nos coachs partagent toute leur expérience pour trouver une solution équilibrée à vos questions de gestion.

### UTILISER LES RÉSEAUX SOCIAUX POUR FAIRE CROÎTRE VOTRE BUSINESS

7 et 14 mars 2023

Faut-il disposer du budget de Coca-Cola pour exceller sur les réseaux sociaux ?

Cette formation vous donne les clefs pour optimiser votre présence dans les médias sociaux sans vous ruiner.

### LÉGISLATION SOCIALE

12 et 19 avril 2023

Quelle est la valeur de la « perle rare » ?

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.

### COMMENT CONSTRUIRE UN PLAN FINANCIER ?

15, 17, 22 et 24 mai 2023

Où s'arrête votre rêve et commence votre futur établissement ? Un plan financier décrit toutes les étapes à mettre en œuvre pour construire son projet et sert ensuite de boussole durant la phase de démarrage.

### BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET HACCP

6, 13 et 20 février 2023

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).

### MANAGEMENT HUMAIN : EXCELLER DANS VOTRE GESTION D'ÉQUIPE

8, 15, 22 mars 2023

Cette formation va vous permettre de trouver le juste milieu dans un encadrement efficace de vos équipes. En les rendant plus engagées et impliquées dans leur mission au quotidien, vous parviendrez à les fédérer autour de votre projet entrepreneurial.

### PEOPLE MANAGEMENT : MOTIVER ET FIDÉLISER MON ÉQUIPE

19 et 26 juin 2023

Saviez-vous que garder un travailleur motivé est 5 fois moins coûteux qu'en trouver un nouveau ? Après cette formation, vous maîtriserez toutes les techniques pour motiver votre personnel et garder vos talents.

### RECRUTER EFFICACEMENT

25 mai et 1<sup>er</sup> juin 2023

Savez-vous où se cache la « perle rare » qui renforcera votre équipe ? Cette formation vous permettra de découvrir de nouveaux viviers pour recruter des talents

### LA GESTION DES STOCKS

13 juin 2023

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.

### VERS UNE RESTAURATION DURABLE QUI MAÎTRISE LE FOOD COST

16 mai 2023 + 3h de coaching individuel

Comment composer une carte plus responsable ?

### COACHING EN MARKETING

9 mars 2023 + 3h de coaching individuel

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

### VOTRE RÉPUTATION DIGITALE EN 2023

Anciennement «L'image de mon entreprise sur le web» 4 et 11 avril 2023

Comment sortir des oubliettes du web ?

Cette formation va vous permettre de mieux comprendre les rouages du web et vous donnera un aperçu des bons outils à utiliser efficacement.

### PROMOUVOIR SON ENTREPRISE SUR INSTAGRAM

(Niveau avancé) 8 et 15 juin 2023

Cette formation vous ouvre toutes les possibilités qu'Instagram propose pour promouvoir votre entreprise auprès de votre cible.

### RENOUELER VOTRE CARTE DE COCKTAILS

13 et 27 mars 2023

De quand date votre carte des cocktails ? Intégrez les nouvelles tendances et recettes pour vendre mieux.

### INTRODUIRE LA CUISINE VEGAN DANS VOTRE CARTE

3 avril 2023

Découvrez les alternatives vegan et attirez une nouvelle clientèle.

### UNE OFFRE DE VINS ADAPTÉE À MA CARTE

15 et 22 mai 2023

Sélectionnez vos vins en fonction des plats proposés pour mieux conseiller vos clients et vendre plus.

### RÉDACTION ET UTILISATION DE FICHES TECHNIQUES EN CUISINE

5 juin 2023

La fiche technique au centre d'une organisation efficace de votre cuisine et de la maîtrise des coûts.

### ACCROÎTRE SA STRATÉGIE DE COMMUNICATION

8, 10, 15 et 17 février 2023

Maîtrisez toutes les étapes d'une communication performante, de l'identification des objectifs jusqu'à l'évaluation des actions.

### CRÉATION ET GESTION DE RECETTES « SANTÉ »

Séance d'information - 6 mars 2023

Présentation et mise à disposition d'un outil professionnel d'analyse nutritionnelle de recettes.

### TRI DES BIODÉCHETS POUR LES PROFESSIONNELS EN RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE

Séance d'information - 30 janvier 2023

Nouvelles obligations légales, enjeux et bonnes pratiques.

Les formations se donnent au centre ou à distance  
Retrouvez les informations sur le site web  
[www.horecaformabepro.be](http://www.horecaformabepro.be)

