



AGENDA DES FORMATIONS

1^{er} semestre

2023

Formations professionnelles pour les
chercheurs d'emploi du secteur Horeca



CETTE BROCHURE S'ADRESSE À:

Tout chercheur d'emploi de min. 18 ans, inscrit chez Actiris et activement à la recherche d'un emploi dans le secteur Horeca.

Mais nos formations s'adressent également aux personnes inscrites dans un processus d'insertion professionnelle de type "article 60" ou ECOSOC.

**HORECA
FORMA BE PRO**

04

**FORMATIONS
MÉTIERS**

06

**FORMATIONS
COURTES ET
MODULABLES**

08

**VALIDATION DE
COMPÉTENCES**

23

INFO & INSCRIPTION

horecaformabepro.be

CONTACT

bepro@horecaformabru.be
02 550 00 10



NOS DIFFÉRENTES FORMULES VOUS PROPOSENT DE:

- Faire le point sur vos compétences acquises et celles qu'ils vous restent à acquérir grâce à des testings d'aptitudes;
- Renforcer vos compétences, si vous avez déjà de l'expérience dans le secteur;
- Perfectionner vos acquis grâce à des formations courtes qui viendront compléter votre expérience et vos compétences;
- Apprendre un nouveau métier grâce à des formations de quelques mois et un stage en entreprise;
- Faire valider vos compétences par le biais d'une épreuve dont la réussite donne droit à un "Titre de Compétences" qui peut être valorisé auprès des employeurs et est reconnu par les 3 gouvernements francophones.



HORECA FORMA BE PRO

Est constitué de 2 ASBL :

Horeca Forma Bruxelles : une initiative des partenaires sociaux du secteur Horeca (CP 302).

Horeca Be Pro : le Centre de Référence créé à l'initiative de la Région de Bruxelles-Capitale, Actiris, VDAB, Horeca Forma Bruxelles et Bruxelles Formation.

Notre mission commune est d'initier et de soutenir des projets pour :

- Accorder les besoins des entreprises et des personnes en termes de compétences professionnelles;
- Permettre aux individus de développer leurs compétences tout au long de leur carrière;
- Soutenir les entreprises dans la formation et la professionnalisation de leurs équipes;
- Favoriser l'emploi dans le secteur.

NOTRE PARTENAIRE POUR L'EMPLOI

Nous avons, au sein de notre équipe, des conseillers référents **Actiris** spécialisés en Horeca qui vous aideront dans votre projet professionnel et dans votre recherche d'emploi.



FORMATIONS MÉTIERS

Horeca Forma Be Pro propose aux chercheurs d'emploi différents types de formations créées en fonction des besoins actuels du secteur Horeca.

Si vous souhaitez accéder à un des métiers de l'Horeca ou compléter des compétences déjà acquises, plusieurs formules pourront vous être proposées. Celles-ci vous permettront:

- D'apprendre un nouveau métier grâce à des formations de quelques mois avec un stage en entreprise;
- D'apprendre rapidement les bases nécessaires pour différents métiers du secteur.

LES FORMATIONS MÉTIERS

1^{ER} SEMESTRE 2023

FEMME/VALET DE CHAMBRE

- Séances d'information : 14 et 19 décembre
- Formation du 23 janvier au 17 février suivie d'un stage (en alternance) du 20 février au 31 mars

RÉCEPTIONNISTE

- Séances d'information : 12 et 16 janvier
- Formation du 13 février au 3 avril suivie d'un stage (en alternance) du 4 avril au 1er septembre

De nouvelles formations en restauration seront bientôt proposées.
Visitez notre site web pour les découvrir et peut-être même vous y inscrire.

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



FORMATIONS COURTES ET MODULABLES

Ces formations viennent compléter une expérience et des compétences déjà confirmées dans le secteur de l'Horeca. Vous pouvez vous inscrire à un nombre illimité de modules, en lien avec votre métier, afin d'améliorer vos capacités professionnelles sur le terrain. L'objectif final étant de vous démarquer de la concurrence sur le marché de l'emploi grâce à vos nouveaux acquis.

Il est vivement conseillé de faire un test de compétences afin d'avoir un aperçu de vos aptitudes professionnelles et d'obtenir un plan de formation sur mesure.

Certains modules vous permettent également de vous préparer aux épreuves de validation des compétences. Ils vous permettront de venir passer un examen qui vous donnera accès à un titre de compétences pour un métier donné.

ACCUEIL & COMMUNICATION

ACCUEILLIR ET VENDRE EFFICACEMENT LES PRODUITS DE LA CARTE + PRENDRE LA COMMANDE ET EXPLIQUER LES PLATS AUX CLIENTS

- 3, 4, 11 et 14 avril de 13h30 à 17h30

Descriptif :

- Prendre conscience de l'impact de votre comportement
- Définir la communication et ses barrières
- Bien communiquer de façon verbale et corporelle
- Apprendre l'importance de la relation client (professionnalisme, attitude)
- Travailler l'écoute active

NEW

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

- 5 et 6 juin de 13h30 à 16h30

Descriptif :

- Préparer les plats face au client
- Appliquer les règles d'hygiène à toutes les étapes de la réalisation des plats
- Dresser les assiettes en finesse et avec soin
- Veiller à une communication professionnelle vers l'équipe (salle/cuisine)
- Se 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

ATTITUDE PROFESSIONNELLE

IMAGE ET ATTITUDE

- 13 mars de 9h à 17h

Descriptif :

- Réaliser l'importance de l'hygiène personnelle et du «grooming» (professionnaliser son apparence)
- Expliquer l'importance d'une posture ouverte et son impact sur le corps (ergonomie)
- Comprendre le langage non-verbal et son impact sur autrui
- Interpréter correctement le langage non-verbal chez les autres

PRÉPARATION À LA RECHERCHE D'EMPLOI

- 14 mars de 9h à 16h + 2X1h30 de coaching individuel
- 26 avril de 9h à 16h + 2X1h30 de coaching individuel
- 22 juin de 9h à 16h + 2X1h30 de coaching individuel

Descriptif :

- Analyser et mettre à jour votre cv
- Maîtriser les différentes étapes pour décrocher un entretien d'embauche
- Effectuer des simulations aux entretiens d'embauche
- Mettre en place un plan d'action pour trouver un emploi

EMPLOI

CONTRAT DE TRAVAIL : DROITS ET OBLIGATIONS EN HORECA

- 3 mars de 9h à 15h
- 20 juin de 9h à 15h

Descriptif :

- Comprendre quels sont les droits et devoirs en tant que travailleur / employeur du secteur Horeca
- Distinguer les différents contrats (étudiants, cdi, cdd, extras,...)
- Aborder les formalités lors d'un engagement, la spécificité des horaires, les barèmes salariaux,...

INFORMATIQUE

MODULE FORMATION PRÉPARATOIRE : UTILISATION DES OUTILS DE FORMATION DIGITAUX (ZOOM, TEAMS, MSC,...)

- 2 mars de 10h à 13h

Descriptif :

- Utiliser de façon autonome un navigateur internet
- Participer à des réunions et/ou cours en visioconférence (Zoom et Teams)
- Adopter les codes de comportement (règles de bienséance) propres à la visioconférence
- Visionner des modules d'apprentissage digitaux sur notre plateforme My Skill Camp
- Utiliser les stratégies d'apprentissage propres au digital pour soutenir leur formation à distance

PRÉVENTION & BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

CONFIANCE EN SOI ET EN SES COMPÉTENCES

- 15 mars de 9h à 13h

Descriptif :

- Quels sont les signes et les causes d'une perte de confiance en soi
- Déterminer quelles sont ses forces pour renforcer l'estime de soi
- Rester en accord avec ses motivations
- Agir en réalisant ses buts et son projet professionnel
- Quels types d'exercices/ actions peuvent amener au développement de cette confiance en ses capacités

GESTION DES CONFLITS

- 27 mars de 9h à 17h

Descriptif :

- Identifier les situations conflictuelles et les étapes du développement du conflit
- Analyser une situation conflictuelle vécue
- Comprendre son mode de fonctionnement lors d'une situation difficile à gérer
- Comment rester professionnel face au client dans une situation conflictuelle
- Communiquer plus efficacement en situation de conflit
- Comprendre les enjeux multiculturels

GESTION DU STRESS ET DU RUSH

- 31 mars de 9h à 17h

Descriptif :

- Assumer un service sereinement et qualitativement
- Transformer votre stress en booster d'énergie
- Gérer les situations inattendues

ERGONOMIE POUR TOUS

- 13 juin de 9h à 17h

Descriptif :

- Découvrir ses habitudes de mouvement dans son quotidien professionnel
- Conscientiser l'utilisation que l'on fait de son corps
- Appliquer concrètement la dynamique posturale

HYGIÈNE & ENTRETIEN

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- 1 et 2 février de 9h à 17h
- 4 et 5 mai de 9h à 17h

Descriptif :

- Découvrir les bonnes pratiques d'hygiène et les obligations légales liées aux normes HACCP
- Assimiler la traçabilité
- Déchiffrer la notification
- Prendre conscience de votre responsabilité

SYSTÈME DE CONTRÔLE DU PLAN D'HYGIÈNE

- 15 juin de 9h à 17h

Descriptif :

- Définition de HACCP et les principes d'un protocole de contrôle d'hygiène
- Analyse des dangers et détermination des points critiques à surveiller
- Exemples de mise en place d'un protocole de contrôle efficace
- Prendre conscience de votre responsabilité dans la surveillance des points critiques

TECHNIQUES DE CUISINE

RÉVISION DES BASES DE LA CUISINE

- 3 février de 9h à 15h et 6 février de 10h à 13h
- 9 mai de 9h à 15h et 10 mai de 10h à 13h

Descriptif :

- Découvrir l'histoire de la cuisine moderne
- Connaître les différentes découpes de base des légumes et des herbes
- Apprendre à reconnaître les différentes familles de volailles, poissons et viandes
- Connaître les principales familles de sauces

LES DÉCOUPES DE LÉGUMES ET ENTRETIEN DES COUTEAUX

- 7 et 8 février de 9h à 17h
- 12 et 15 mai de 9h à 17h

Descriptif :

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



LES SAUCES ET LIAISONS (Niveau de base)

- 9, 10 et 14 février de 9h à 13h
- 16, 22 et 26 mai de 9h à 13h

Descriptif :

- Découvrir les recettes des sauces et liaisons classiques
- Travailler les techniques de préparation
- Réaliser des fonds en cuisine



LES CUISSONS (Niveau de base)

- 9, 10 et 14 février de 13h30 à 17h30
- 16, 22 et 26 mai de 13h30 à 17h30

Descriptif :

- Réviser les bases théoriques
- 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

LA CUISINE VÉGÉTARIENNE

- 15 février de 9h à 17h et 16 février de 9h à 13h
- 23 mai de 9h à 13h et 24 mai de 9h à 17h

Descriptif :

- Comprendre les techniques culinaires et cuisinier de manière créative des plats végétariens
- Parcourir les grands principes de nutrition et appliquer les recettes de cuisine végétarienne

LES CRUSTACÉS

- 21 et 22 février de 9h à 13h

Descriptif :

- Reconnaître les différents crustacés
- Comprendre les principes de conservation
- Identifier les critères de fraîcheur
- Réaliser des recettes et parcourir différents modes de cuisson

LES HAMBURGERS

- 24 février de 10h à 16h

Descriptif :

- Les différents types d'hamburger (viande, volaille, poisson, végétarien, végan)
- Les cuissons selon le type de matière première (viande, volaille, poisson, végétarien, végan) utilisée
- Les accompagnements présentés de manière professionnelle
- Construction et analyse de fiches techniques
- Préparer de nouvelles recettes de burger tendance

LES SUSHIS

- 27 février de 9h à 15h

Descriptif :

- Les différentes techniques et réalisations de sushis
- Les préparations de riz à sushi et des garnitures
- La réalisation des découpes et des montages professionnels

Prérequis
nécessaires



Base



Avancé

LE SNACKING - NOUVELLES TENDANCES

- 1^{er} mars de 9h à 15h

Descriptif :

- Réaliser des sandwiches, quiches, wraps, tartes salées, salades, poke bowl,...
- Travailler avec des produits de saison, locaux, issus de filières durables,...
- Choisir un emballage économique et écologique



LES SAUCES ET LIAISONS AVANCÉ (Niveau avancé)

- 6, 7 et 9 mars de 9h à 13h

Descriptif :

- Découvrir les recettes de sauces et liaisons revisitées
- Travailler les techniques de préparation (ex : au siphon)
- Réaliser des sauces légères à base de légumes, de yaourt,...



LES CUISSONS AVANCÉ (Niveau avancé)

- 6, 7 et 9 mars de 13h30 à 17h30

Descriptif :

- Étudier des recettes innovantes en cuisson
- Effectuer l'habillage, la découpe et la préparation des viandes
- Apprendre et pratiquer des cuissons spécifiques (basse température, viande dry aged, terre et mer,...)

LE DRESSAGE SUR ASSIETTES

- 8 mars de 9h à 15h
- 17 mai de 9h à 15h

Descriptif :

- Apprendre les règles de base et les erreurs à ne pas commettre
- Élaborer un menu de saison
- Dresser des assiettes appétissantes

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

- 17 mars de 9h à 17h

Descriptif :

- Parcourir les variétés de poissons (mer, eau douce, poissons plats, ronds, ...)
- Effectuer l'habillage, la découpe et la préparation des poissons
- Mettre en pratique les différentes préparations de poissons (ex : mousse, marinade,...)
- Gérer les différentes méthodes de cuisson (ex : en croûte de sel, mi cuit, ...)

PLATS DE BRASSERIE ET CUISINE BELGE

- 21 et 22 mars de 9h à 13h

Descriptif :

- Revoir les plats typiques belges
- Différencier les cuisines bruxelloises, wallonnes et flamandes
- Réaliser des recettes originales

VERRINES POUR RÉCEPTIONS ET COCKTAILS ÉVÉNEMENTIELS

- 24 mars de 9h à 15h

Descriptif :

- Découvrir les cuissons et les réalisations
- Présenter et dresser avec différents volumes de garnitures
- S'exercer par groupes à la réalisation de verrines

LES INCONTOURNABLES DESSERTS

- 27 et 28 avril de 9h à 13h

Descriptif :

- Réviser les principales bases de préparation de desserts
- Découvrir de nouvelles idées de préparation
- Concevoir les variantes des recettes proposées en stimulant la créativité

ALIMENTATION DURABLE ET ZÉRO DÉCHET

- 17 février de 9h à 17h
- 25 mai de 9h à 17h

Descriptif :

- Prendre conscience de l'importance de l'alimentation bio et durable
- Découvrir les produits locaux, saisonniers et ceux issus du commerce équitable ainsi que la pêche et l'élevage durables
- Réaliser des recettes équilibrées comprenant moins de protéines animales et plus de légumes et zéro déchet





LA CUISSON SOUS-VIDE (Niveau avancé)

- 1er et 2 juin de 9h à 15h

Descriptif :

- Découvrir les avantages de la cuisson sous-vide
- Connaître les règles à respecter pour une cuisson sans danger
- Maîtriser les techniques utilisées

LES OUTILS DE CUISSON DANS LA CUISINE CONTEMPORAINE : THERMOMIX, PACOJET, RONER, FOUR VAPEUR

- 5 et 6 juin de 9h à 13h

Descriptif :

- Respecter les différents modes de cuisson
- Utiliser le Roner pour la cuisson basse température
- Préparer les sauces et cuire les aliments à l'aide du Thermomix
- Réaliser des recettes variées à l'aide d'autres outils de cuisson



ORGANISER DES MENUS À EMPORTER (Niveau avancé)

- 7 juin de 9h à 13h et 8 juin de 13h30 à 17h30

Descriptif :

- Quels produits proposer selon quelles règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Quels contenus, contenants et quantité à prévoir pour des plats à emporter
- Construire sa carte et réaliser un modèle de menu en pratique

LES GLACES ET SORBETS

- 8 et 9 juin de 9h à 13h

Descriptif :

- Préparation des crèmes/glaces, l'importance de la pasteurisation et de la cuisson
- Les sucres et leurs pouvoirs sucrants, les matières sèches et matières grasses
- Travailler avec les outils modernes (thermomix, pacojet, etc)
- Découverte de recettes attrayantes : les différents sorbets simples et composés, les sorbets aux légumes en accompagnement de plats
- Les associations et présentations possibles (biscuits simples, coulis de fruits et ganaches)
- Réaliser des recettes innovantes

Prérequis
nécessaires



Base



Avancé



UTILISATION D'UNE FICHE TECHNIQUE EN CUISINE POUR LA RÉALISATION D'UN PLAT (Niveau avancé)

- 12 juin de 9h à 17h

Descriptif :

- Expliquer l'utilité et le contenu d'une fiche technique
- Utiliser la mercuriale pour calculer le coût des matières premières
- Jongler avec les unités de mesure
- Réaliser une fiche technique à partir d'un panier composé de matières premières
- Envoyer le plat sur base de la fiche technique



NEW

ÉLABORATION D'UN MENU EN PRATIQUE - DE L'ORGANISATION EN ÉQUIPE À L'ENVOI (Niveau avancé)

- 13 juin de 9h à 17h

Descriptif :

- Suivre les fiches techniques fournies par le formateur
- Elaborer un menu 3 services cohérent en équipe (veiller à un équilibre entre le choix des produits, la composition, le type de préparation, etc)
- S'exercer à l'envoi du plat selon l'annonce du chef

Ce module consiste également en une mise en pratique des techniques en cuisine apprises lors d'un parcours de formation (cuissons, sauces, découpes, dressage, etc.)



NEW

RÉCEPTION ET CONTRÔLE DE MARCHANDISES - UAA 1ER COMMIS (Niveau avancé)

- 14 juin de 9h à 13h

Descriptif :

- Être efficace dans la gestion des marchandises, de la réception au rangement
- Pouvoir réceptionner et appliquer les points de contrôles de sa commande
- Savoir réaliser le rangement de ses produits selon les normes de sécurité alimentaire
- Veiller à appliquer les normes d'hygiène en matière de nettoyage

TECHNIQUES DE BAR & SALLE

SALLE

LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES EN SALLE

- 13, 14 et 20 février de 10h à 16h

Descriptif :

- Revoir les spécificités et les standards à respecter avant, pendant et après le service
- Reconnaître le matériel professionnel
- Mettre en pratique les techniques de dressage, de service et de débarrassage : pliages, port de plateau, service des boissons

NEW

ENREGISTRER DES COMMANDES ET ÉTABLIR LES FACTURES DANS L'OUTIL DIGITAL

- 6 et 7 mars de 9h à 12h

Descriptif :

- Effectuer les prises de commande rapidement et directement auprès de la clientèle grâce à l'usage d'une tablette
- Lancer l'édition de l'addition directement depuis la tablette
- Connaître les fonctionnalités d'un système de caisse sur cloud

PRÉPARATIONS EN SALLE – RÉUSSIR MON ÉPREUVE DE VALIDATION DE COMPÉTENCES

- 8 et 9 mars de 9h à 13h30

Descriptif :

- Exécuter des préparations à la table du client
- Distinguer les différentes sortes de plats qui permettent une mise en valeur en salle
- Adapter la mise en place en fonction des préparations
- Adapter sa communication aux produits et aux clients



PLANIFICATION ET ORGANISATION DU TRAVAIL EN SALLE – RÉUSSIR MON ÉPREUVE DE VALIDATION DE COMPÉTENCES

- 19 avril de 9h à 17h

Descriptif :

- Apporter une réflexion sur l'organisation des services (petit déjeuner, banquet, restaurant, bar,...)
- Identifier et organiser les différentes tâches liées aux services
- Comprendre et utiliser les différents outils de l'organisation (cahier de réservation, plan de salle, fiche de procédure, fonction banquet,...)
- Réaliser un planning

OENOLOGIE

NEW

INITIATION AUX CONNAISSANCES DU VIN

- 8 février de 9h à 13h

Descriptif :

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

CONNAISSANCE ET SERVICE DU VIN

- 21, 22, 23 et 24 février de 9h à 13h

Descriptif :

- Reconnaître les cépages des vins rouges, blancs, rosés et effervescents
- Découvrir quelques régions et appellations
- Découvrir la vinification
- Apprendre à déguster un vin de manière professionnelle
- Découvrir le vocabulaire du sommelier et l'utiliser dans le conseil client
- Reconnaître les défauts du vin dans le service au client
- Ouvrir et servir une bouteille de vin à la table du client via des jeux de rôle

OENOLOGIE EN PRATIQUE: LES ACCORDS, LE CONSEIL CLIENT, LES VINS DU MONDE

- 6, 7 mars de 13h à 17h et 10 mars de 9h à 13h

Descriptif :

- Vendre les vins de la carte en exercices pratiques
- Faire des accords vins-mets
- Explorer quelques vins du monde
- S'entraîner à conseiller le client lors de jeux de rôle
- Annoncer et servir une bouteille de vin de manière professionnelle
- Répondre aux questions des clients (vin bouchonné ou avec défauts, particularités du vin biodynamique ou naturel, températures de service du vin)

BAR

LES SERVICE DES BOISSONS CHAUDES - BARISTA

- 17 février de 9h à 17h

Descriptif :

- Découvrir l'origine du café et du thé
- Servir des boissons chaudes dans les règles de l'art
- Préparer d'autres boissons chaudes populaires : chocolat chaud, cappuccino, thé,...

"COCKTAILS EN PRATIQUE : LES BONS GESTES POUR RÉALISER LES COCKTAILS DE MANIÈRE PROFESSIONNELLE"

- 27 février de 10h à 16h

Descriptif :

- S'initier aux bases des techniques professionnelles pour la réalisation de cocktails
- Découvrir les produits du bar (apéritifs, digestifs,...) et son matériel
- Faire appel à votre créativité pour réaliser votre cocktail

LES BOISSONS CHAUDES ET FROIDES TENDANCES, À BASE DE THÉ OU DE CAFÉ

- 28 février de 10h à 16h

Descriptif :

- Connaître différents cocktails chauds à base de café, thé chai, chocolat, eau de vie, liqueur, vin, cidre
- Réaliser un irish coffee et ses dérivés de façon professionnelle
- Mettre en avant les boissons chaudes d'un établissement en diversifiant sa carte (se démarquer de la concurrence, up selling, les tendances actuelles, la saisonnalité)

LE SERVICE DE LA BIÈRE

- 16 mars de 9h à 17h et 21 mars de 9h à 13h

Descriptif :

- Apprendre l'histoire et la fabrication de la bière
- Comprendre la conservation
- S'exercer à servir correctement chaque variété de bière
- Conseiller le client et assurer un service de qualité via des jeux de rôle

TOUT SAVOIR SUR LE MONDE DU BAR ET LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES POUR RÉUSSIR SA VDC

- 17 mars de 9h à 17h et 20, 22 et 23 mars de 9h à 13h

Descriptif :

- Effectuer un accueil professionnel et prendre la commande du client en tenant compte de ses desideratas
- Préparer et servir diverses boissons (chaudes, apéritifs, cocktails,...)
- Réaliser une mise en place du bar
- Reconnaître les grandes familles d'alcool, les variétés de bières
- Faire des cocktails classiques avec technicité et hygiène
- Travailler la carte du bar

TESTS DE COMPÉTENCES

Une occasion unique de faire le bilan de vos aptitudes professionnelles dans votre domaine et de comparer celles-ci aux besoins actuels du marché de l'emploi.

POURQUOI TESTER SES COMPÉTENCES ?

- Pour obtenir un plan d'action personnalisé réalisé par des professionnels issus du secteur en vue de réintégrer le marché de l'emploi
- Pour intégrer une formation qui répond à vos besoins

TESTS EN CUISINE TRADITIONNELLE

NEW

TESTS EN CUISINE – RESTAURATION RAPIDE

TESTS COMMIS DE SALLE/ SERVEUR

TESTS 1ER CHEF DE RANG

TESTS EN BAR

Contactez-nous pour réaliser un test de compétences et trouver les formations adaptées à votre situation professionnelle

VALIDATION DE COMPÉTENCES

Le Centre de Validation bruxellois des métiers de l'Horeca permet désormais de faire valider ses compétences dans certains de nos métiers.

La validation des compétences s'adresse tant aux travailleurs qu'aux chercheurs d'emploi. Toute personne, de plus de 18 ans, peut faire reconnaître officiellement ses compétences professionnelles acquises au travail ou en privé.

La validation des compétences est un processus qui permet aux personnes qui ont acquis une expérience professionnelle sur le terrain, mais n'ont pas de diplôme, de venir passer un examen qui donne accès à un titre de compétences pour un métier donné.

LA VDC EXISTE POUR LES MÉTIERS SUIVANTS :

- Serveur(euse) de restaurant
- Premier(ère) chef(fe) de rang
- Barman(maid)

Retrouvez les informations sur www.horecaformabepro.be et le site du Consortium de Validation des Compétences www.cvdc.be



www.horecaformabepro.be



bepro@horecaformabru.be



02 550 00 10



70, rue de l'Agrafe - 1070 Anderlecht

Découvrez toutes
nos formations gratuites
horecaformabepro.be

