

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 vous aident à renforcer vos compétences en gestion et 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-nous via :

✉ Consultants@horecaformabru.be

☎ 02 550 00 10

🌐 www.horecaformabepro.be

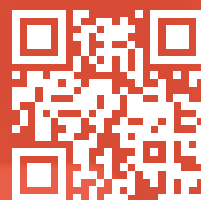
🌐 www.horecaformabepro.be

✉ formation.bruxelles@horecaformabru.be

☎ 02 550 00 10

📍 70, rue de l'Agrafe - 1070 Anderlecht

Notre programme évolue continuellement. Consultez notre site web pour accéder aux dernières nouveautés!
horecaformabepro.be



AGENDA DES FORMATIONS
EN GESTION D'ENTREPRISE
2^{ème} semestre
2024

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 animées par des professionnels du métier

FORMATIONS PROPOSÉES EN HORAIRE DE JOUR
PLUSIEURS FOIS PAR AN

FINANCES POUR NON-FINANCIERS

Lundi 14 octobre et mardi 15 octobre de 9h à 11h30

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

Lundis 4 et 18 novembre de 9h à 12h

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)

Lundi 2 décembre de 9h à 12h30 (présentiel) + 5h de coaching individuel (à distance)

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

Date et heure à déterminer

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 7 octobre de 9h à 12h30 (présentiel) + 3h de coaching individuel (à distance)

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.

UTILISER LES RÉSEAUX SOCIAUX POUR FAIRE CROÎTRE VOTRE BUSINESS

Jeudis 10 et 17 octobre de 9h15 à 12h30 et de 13h à 16h45

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

PROMOUVOIR SON ENTREPRISE SUR INSTAGRAM

Vendredis 8 et 15 novembre de 9h à 13h (Niveau avancé)

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

MANAGEMENT HUMAIN : EXCELLER DANS VOTRE GESTION D'ÉQUIPE

Mercredis 20 et 27 novembre 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 et votre projet entrepreneurial

RECRUTER EFFICACEMENT

Lundis 9 et 16 décembre 9h à 16h30

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.

LÉGISLATION SOCIALE

Mercredis 6 et 13 novembre 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

COMMENT CONSTRUIRE UN PLAN DE FORMATION EFFICACE POUR VOS ÉQUIPES

Mardi 10 décembre de 9h à 16h30

Découvrez comment élaborer un plan de formation adapté à votre organisation, en abordant les mesures de formation, leurs implications légales et les choix méthodologiques.

MASTERCLASS: UPCYCLING: CUISINER ZÉRO DÉCHET

Date et heure à déterminer

Comment cuisiner efficacement et minimiser les déchets ? Découvrez, avec Elliot Vandevelde, ses astuces zéro déchet pour des recettes innovantes.

VISITE DE LA BRASSERIE DE L'ERMITAGE EXTRA-MUROS - Date et heure à déterminer

Découvrez la nano-brasserie de l'Ermitage : leur univers symbolique, leurs recettes aromatiques et leur collection d'étiquettes.

PLONGÉE DANS LES CAVES DE PERMAFUNGI EXTRA-MUROS - Date et heure à déterminer

Comment la culture des champignons enrichit-elle la durabilité ? Découvrez leurs projets urbains et secrets de l'économie circulaire.

ATELIER DE TORREFACTION AVEC WIDE AWAKE EXTRA-MUROS - Date et heure à déterminer

Explorez un atelier de torréfaction et découvrez l'art du café parfait : extraction, mouture, eau, recettes, versement et cafetières.

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET HACCP

Mardis 5, 12 et 19 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).

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

Date et heure à déterminer

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.

L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE AU SERVICE DE L'HORECA

Lundi 25 novembre de 13h30 à 16h

Découvrez les concepts clés de l'intelligence artificielle. Explorez son impact sur l'Horeca et identifiez les avantages et inconvénients à son intégration.

FRESQUE NUMÉRIQUE

Lundi 18 novembre de 9h30 à 12h30

Comment le numérique impacte-t-il notre société ? Cet atelier va vous permettre de comprendre ses effets et vous propose des idées d'actions concrètes.

L'IMPACT CACHÉ DU NUMÉRIQUE: COMPRENDRE ET AGIR

Mardi 5 novembre de 11h à 12h

Le numérique a un impact profond sur notre environnement, dépassant souvent nos attentes.

L'HORECA DE DEMAIN : LES TENDANCES QUI BOUSCULENT LE SECTEUR

Lundi 7 octobre de 13h30 à 15h30

Explorez les tendances des consommateurs bruxellois face aux crises et à l'inflation. Partagez les points de vue dans un débat ouvert.

Les formations se donnent au centre ou à distance

Retrouvez toutes les informations sur le site www.horecaformabepro.be ou en scannant le QR Code

