



AGENDA DES
FORMATIONS
1^{er} Semestre 2019



horeca
forma
bruxelles

FORMATIONS
PROFESSIONNELLES
POUR LES
TRAVAILLEURS DU
SECTEUR HORECA

Nouveau site internet :
www.horecaformabepro.be

Travailleurs, prenez votre carrière en main et développez vos compétences !
Employeurs, formez votre personnel et faites grandir votre entreprise !
www.horecaformabepro.be



HORECA FORMA BRUXELLES
 PROPOSE DES **FORMATIONS**
 PROFESSIONNELLES ET **GRATUITES**
 POUR LES **TRAVAILLEURS DU**
SECTEUR HORECA

L'accès aux formations est illimité et gratuit pour
les travailleurs du secteur Horeca (CP 302)

L'inscription peut se faire par **l'entreprise ou**
par le travailleur

Rue de l'Agrafe 70
 1070 Anderlecht
 02/550.00.10
 formationbruxelles@horeca.be
www.horecaformabepro.be

**VOUS SOUHAITEZ DES CONSEILS
 PERSONNALISÉS ?**

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



HORECA FORMA BRUXELLES :

Horeca Forma est une initiative des partenaires sociaux du secteur Horeca.

Notre mission principale est **d'initier, soutenir et développer des actions** pour le secteur Horeca.

Retrouvez-nous sur **www.horecaformabepro.be**

-  **04** LES CLIENTS
-  **05** DÉVELOPPEMENT PERSONNEL
-  **06** LEADERSHIP
-  **07** ÉQUIPE
-  **08** GESTION
-  **09** VENTE & MARKETING
-  **10** LANGUES

-  **11** INFORMATIQUE
-  **12** CUISINE
-  **16** SALLE/ BAR
-  **18** HOUSEKEEPING ET ENTRETIEN
-  **18** SÉCURITÉ
-  **19** HYGIÈNE

LES CLIENTS

○ LE CLIENT : MA PRIORITÉ

- ▶ Mercredi 20 février de 9h à 16h30
- ▶ Lundi 20 mai de 9h à 16h30

○ VISER L'EXCELLENCE DANS VOTRE ACCUEIL CLIENT

- ▶ Vendredi 15 mars de 9h à 16h30
- ▶ Lundi 3 juin de 9h à 16h30

○ L'EXCELLENCE DANS L'ACCUEIL TÉLÉPHONIQUE

- ▶ Lundi 29 avril de 9h à 16h30

○ CONSEILLES VOS CLIENTS SUR LE TOURISME BRUXELLOIS

- ▶ Mercredi 13 mars de 10h à 16h30

○ DE LA PLAINTÉ À LA SOLUTION EN RESTAURATION

- ▶ Lundi 1^{er} avril de 9h à 16h30

○ DE LA PLAINTÉ À LA SOLUTION EN RÉCEPTION

- ▶ Jeudi 6 juin de 9h à 16h30

○ GESTION DES PLAINTES INDIRECTES

- ▶ Lundi 27 mai de 9h à 16h30

○ LES OUTILS DE FIDÉLISATION CLIENTS DANS LE SECTEUR HORECA

- ▶ Vendredi 26 avril de 9h à 16h30

NEW!



DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

○ GÉRER SON STRESS

- ▶ Mardi 22 janvier de 9h à 16h30
- ▶ Lundi 1^{er} avril de 9h à 16h30
- ▶ Mercredi 19 juin de 9h à 16h30

○ LA GESTION DU TEMPS

- ▶ Vendredi 17 mai de 9h à 16h30

○ COMPRENDRE ET GÉRER LES ÉMOTIONS

- ▶ Mercredi 30 janvier et 6 février de 9h à 16h30
- ▶ Vendredi 3 et 10 mai de 9h à 16h30

○ DÉVELOPPER SON ASSERTIVITÉ

- ▶ Jeudi 24 et 31 janvier de 9h à 16h30
- ▶ Vendredi 15 et 22 février de 9h à 16h30
- ▶ Mercredi 27 mars et 3 avril de 9h à 16h30
- ▶ Lundi 6 et 13 mai de 9h à 16h30
- ▶ Vendredi 7 et 14 juin de 9h à 16h30

○ LIBÉREZ VOTRE POTENTIEL

- ▶ Mardi 26 mars et 2 avril de 9h à 16h30
- ▶ Jeudi 16 et 23 mai de 9h à 16h30
- ▶ Jeudi 6 et 13 juin de 9h à 16h30

○ MIEUX SE CONNAÎTRE ET DÉCOUVRIR SA PERSONNALITÉ GRÂCE À L'ENNEAGRAMME

- ▶ Vendredi 22 et 29 mars de 9h à 16h30

○ CLÉS POUR UNE COMMUNICATION RÉUSSIE : COMPRENDRE ET S'ADAPTER SELON SON PROFIL COULEUR "INSIGHT"

- ▶ Jeudi 24 et 31 janvier de 9h à 16h30
- ▶ Jeudi 14 et 21 mars de 9h à 16h30
- ▶ Vendredi 14 et 21 juin de 9h à 16h30

○ ÉVOLUER DANS UN MONDE QUI CHANGE

- ▶ Jeudi 16 et 23 mai de 9h à 16h30

○ DÉVELOPPEZ LA CAPACITÉ DE VOTRE MÉMOIRE

- ▶ Mardi 28 mai de 9h à 16h30

○ MINDMAPPING : OUTIL POUR STRUCTURER SES IDÉES ET PRISES DE NOTES

- ▶ Mercredi 3 avril de 9h à 16h30

○ RÉUSSIR À LÂCHER PRISE

- ▶ Vendredi 25 janvier et 1^{er} février de 9h à 16h30



○ **AMÉLIORER SA COMMUNICATION AVEC LES PERSONNALITÉS DIFFICILES**

- ▶ Jeudi 21 et 28 février de 9h à 16h30
- ▶ Mardi 28 mai et 4 juin de 9h à 16h30

○ **CONCILIER VIE PRIVÉE, VIE PROFESSIONNELLE**

- ▶ Mercredi 20 et 27 février de 9h à 16h30

○ **DÉVELOPPER SA CRÉATIVITÉ AU TRAVAIL**

- ▶ Jeudi 28 mars et 4 avril de 9h à 16h30

○ **RESTER MAÎTRE DE SOI EN TOUTES CIRCONSTANCES**

- ▶ Mercredi 15 et 22 mai de 9h à 16h30

○ **COACHING : UN JUSTE LÂCHER-PRISE, L'ART D'APPRENDRE À S'ALLÉGER**

- ▶ Mardi 23 avril de 9h à 16h30, 7, 21 mai, et 4 juin de 9h à 12h30

NEW!

NEW!

NEW!



○ **DÉLÉGUER : OSER CONFIER UNE TÂCHE ET ASSURER LE SUIVI**

- ▶ Jeudi 9 mai de 9h à 16h30

○ **DEVENIR LE MANAGER DE SES COLLÈGUES**

- ▶ Vendredi 15 et 22 février de 9h à 16h30

○ **MANAGER PAR LA MOTIVATION**

- ▶ Mardi 7 et 14 mai de 9h à 16h30

○ **LES NOUVELLES TECHNIQUES DE MANAGEMENT**

- ▶ Jeudi 21 mars de 9h à 16h30

○ **MANAGER LA QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL DE MON ÉQUIPE**

- ▶ Mardi 26 mars et 2 avril de 9h à 16h30

NEW!

Infos & Inscriptions :
www.horecaformabepro.be

ÉQUIPE

LEADERSHIP

○ **ÊTRE UN CHEF D'ÉQUIPE EFFICACE ET OPTIMISER SON LEADERSHIP**

- ▶ Vendredi 25 janvier et 1^{er} février de 9h à 16h30
- ▶ Mercredi 20 et 27 février de 9h à 16h30
- ▶ Mardi 23 et 30 avril de 9h à 16h30
- ▶ Vendredi 17 et 24 mai de 9h à 16h30
- ▶ Lundi 3 et 17 juin de 9h à 16h30

○ **DÉVELOPPER SON POTENTIEL DE RESPONSABLE**

- ▶ Lundi 11 et 18 mars de 9h à 16h30

○ **ENTRETIENS DE RECRUTEMENT**

- ▶ Mercredi 5 et 12 juin de 9h à 16h30

○ **ENTRETIENS DE FONCTIONNEMENT ET D'ÉVALUATION**

- ▶ Vendredi 7 et 14 juin de 9h à 16h30

○ **GÉRER LES CONFLITS ENTRE ET AVEC LES COLLABORATEURS**

- ▶ Mercredi 23 et 30 janvier de 9h à 16h30
- ▶ Lundi 6 et 13 mai de 9h à 16h30

○ **CRÉER DE LA COHÉSION DANS MON ÉQUIPE**

- ▶ Jeudi 6 et 13 juin de 9h à 16h30



○ **TUTORAT - ACCUEILLIR UN STAGIAIRE OU UN NOUVEAU COLLABORATEUR**

- ▶ Vendredi 25 janvier et 1^{er} février de 9h à 16h30
- ▶ Mercredi 13 et 20 mars de 9h à 16h30
- ▶ Lundi 6 et 13 mai de 9h à 16h30

○ **FORMER VOS COLLABORATEURS SUR LE TERRAIN**

- ▶ Vendredi 10 mai de 9h à 16h30

○ **UNE BONNE COLLABORATION ENTRE LA SALLE ET LA CUISINE**

- ▶ Lundi 3 juin de 9h à 16h30

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

- ▶ Vendredi 15 mars de 9h à 16h30

○ **DES RÉUNIONS EFFICACES ET CONSTRUCTIVES ? C'EST POSSIBLE !**

- ▶ Mercredi 29 mai de 9h à 16h30

VENTE & MARKETING

○ LA NÉGOCIATION AU QUOTIDIEN DANS LE SECTEUR HORECA

- ▶ Lundi 3 juin de 9h à 16h30

○ LÉGISLATION SOCIALE

- ▶ Vendredi 15 et 22 février de 9h à 16h30
- ▶ Mardi 23 et 30 avril de 9h à 16h30

○ LÉGISLATION SOCIALE - DOCUMENTATION ET SUIVI

- ▶ Mardi 4 juin de 9h à 12h

COMMENT CONSTRUIRE UN RÈGLEMENT DE TRAVAIL

○ ADAPTÉ À L'HORECA

- ▶ Vendredi 26 avril de 9h à 16h30

GESTION

○ FINANCES POUR NON-FINANCIERS

- ▶ Vendredi 22 février et 1^{er} mars de 9h à 16h30
- ▶ Vendredi 5 et 26 avril de 9h à 16h30
- ▶ Jeudi 20 et 27 juin de 9h à 16h30

○ UNE CARTE DE RESTAURANT À SUCCÈS - CALCULER SES PRIX ET GÉRER SES COÛTS

- ▶ Lundi 6 et 13 mai de 9h à 16h30

○ UN TAUX D'OCCUPATION OPTIMAL - YIELDMANAGEMENT

- ▶ Mardi 12 et 19 février de 9h à 16h30
- ▶ Vendredi 10 et 17 mai de 9h à 16h30

○ YIELDMANAGEMENT : ATELIER PRATIQUE

- ▶ Jeudi 13 juin de 9h à 16h30

○ LA GESTION DES STOCKS

- ▶ Lundi 11 février de 9h à 16h30
- ▶ Mardi 4 juin de 9h à 16h30

○ LES ACHATS : GESTION ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES LIÉES À L'HORECA

- ▶ Lundi 29 avril de 9h à 16h30



○ VENDRE MIEUX ET PLUS À LA RÉCEPTION

- ▶ Mardi 28 mai de 9h à 16h30

○ VENDRE MIEUX ET PLUS LES PRODUITS DE SA CARTE

- ▶ Vendredi 15 et 22 mars de 9h à 16h30

○ PROFESSIONNALISER VOS E-MAILS : STRUCTURE ET TECHNIQUES

- ▶ Vendredi 5 avril de 9h à 16h30

○ COMMENT RÉUSSIR SES CAMPAGNES D'E-MAILINGS

- ▶ Jeudi 16 mai de 9h à 16h30

○ UNE PROSPECTION EFFICACE ET ATTRAYANTE

- ▶ Mercredi 15 mai de 9h à 16h30

○ MENER ET CONCLURE UN ENTRETIEN DE VENTE

- ▶ Jeudi 6 et 13 juin de 9h à 16h30

○ LA COMMUNICATION EXTERNE AUJOURD'HUI : ÉLABORER UNE STRATÉGIE DE COMMUNICATION PERCUTANTE

- ▶ Lundi 6 et 13 mai de 9h à 16h30

○ L'IMAGE DE MON ENTREPRISE SUR LE WEB : DIAGNOSTIC, IDENTITÉ VISUELLE ET OUTILS DISPONIBLES

- ▶ Mardi 21 et 28 mai de 9h à 16h30

○ OPTIMISER VOTRE RÉFÉRENCIEMENT NATUREL POUR AUGMENTER VOTRE POPULARITÉ SUR INTERNET

- ▶ Mercredi 5 juin de 9h à 16h30

○ DÉCOUVERTE DES RÉSEAUX SOCIAUX COMME MOYEN DE COMMUNICATION POUR VOTRE ENTREPRISE

- ▶ Jeudi 21 et 28 mars de 9h à 16h30

ANGLAIS

Test de niveau le mercredi 16 janvier

○ NIVEAU DÉBUTANT

- ▶ Mercredi 30 janvier, 6, 13, 20, 27 février, 13, 20, 27 mars, 3, 24 avril, 8 et 15 mai de 9h à 12h

○ NIVEAU INTERMÉDIAIRE

- ▶ Mercredi 30 janvier, 6, 13, 20, 27 février, 13, 20, 27 mars, 3, 24 avril, 8 et 15 mai de 14h30 à 17h30

○ NIVEAU AVANCÉ/TABLES DE CONVERSATION

- ▶ Mercredi 30 janvier, 6, 13, 20, 27 février, 13, 20, 27 mars, 3, 24 avril, 8 et 15 mai de 12h30 à 14h

LANGUES



FRANÇAIS

Test de niveau le jeudi 17 janvier

○ NIVEAU DÉBUTANT

- ▶ Jeudi 31 janvier, 7, 14, 21, 28 février, 14, 21, 28 mars, 4, 25 avril, 9 et 16 mai de 13h à 16h

○ NIVEAU INTERMÉDIAIRE

- ▶ Jeudi 31 janvier, 7, 14, 21, 28 février, 14, 21, 28 mars, 4, 25 avril, 9 et 16 mai de 9h à 12h

NÉERLANDAIS

Test de niveau le lundi 21 janvier et le mardi 5 mars

○ NIVEAU DÉBUTANT

- ▶ Lundi 4, 11, 18, 25 février, 11, 18, 25 mars, 1^{er}, 29 avril, 6, 13 et 20 mai de 14h30 à 17h30
- ▶ Mardi 12, 26 mars, 2, 23, 7, 14, 21 mai, 4, 11, 18 et 25 juin de 14h30 à 17h30

○ NIVEAU INTERMÉDIAIRE

- ▶ Lundi 4, 11, 18, 25 février, 11, 18, 25 mars, 1^{er}, 29 avril, 6, 13 et 20 mai de 9h à 12h

○ NIVEAU AVANCÉ/TABLES DE CONVERSATION

- ▶ Lundi 4, 11, 18, 25 février, 11, 18, 25 mars, 1^{er}, 29 avril, 6, 13 et 20 mai de 12h30 à 14h



INFORMATIQUE

○ DÉBUTER EN INFORMATIQUE : MES PREMIERS PAS AVEC WORD ET EXCEL

- ▶ Mardi 5, 12 et 19 février de 9h à 16h30

○ WORD ESSENTIEL (NIVEAU 1)

- ▶ Lundi 18 et 25 mars de 9h à 16h30

○ EXCEL ESSENTIEL (NIVEAU 1)

- ▶ Mardi 22 et 29 janvier de 9h à 16h30
- ▶ Jeudi 21 et 28 février de 9h à 16h30
- ▶ Vendredi 29 mars et 5 avril de 9h à 16h30
- ▶ Lundi 13 et 20 mai de 9h à 16h30
- ▶ Mercredi 12 et 19 juin de 9h à 16h30

○ EXCEL - FONCTIONS ET FORMULES (NIVEAU 2)

- ▶ Jeudi 14 mars de 9h à 16h30
- ▶ Mardi 30 avril de 9h à 16h30
- ▶ Lundi 27 mai de 9h à 16h30
- ▶ Jeudi 20 juin de 9h à 16h30

○ EXCEL - GESTION DES LISTES DE DONNÉES (NIVEAU 2)

- ▶ Mardi 2 avril de 9h à 16h30

○ EXCEL - ANALYSE ET STATISTIQUES (NIVEAU 3)

- ▶ Mercredi 6 février de 9h à 16h30
- ▶ Jeudi 9 mai de 9h à 16h30

○ EXCEL - TABLEAUX CROISÉS DYNAMIQUES (NIVEAU 3)

- ▶ Vendredi 26 avril de 9h à 16h30
- ▶ Lundi 17 juin de 9h à 16h30

○ OUTLOOK - MESSAGERIE

- ▶ Lundi 25 février de 9h à 16h30

○ MES PREMIÈRES CAPSULES VIDÉO

- ▶ Mardi 4 juin de 9h à 16h30

○ OUTILS D'ANIMATION DIGITAUX

- ▶ Lundi 11 mars de 9h à 16h30

NEW !

Infos & Inscriptions :
www.horecaformabepro.be

○ INITIATION AUX DÉCOUPES DE LÉGUMES

- ▶ Jeudi 17, 24 janvier et 7 février de 15 à 18h
- ▶ Jeudi 25 avril, 2 et 9 mai de 15h à 18h

○ INITIATION AUX LIAISONS ET SAUCES DE BASE

- ▶ Lundi 11, 18 et 25 février de 15h à 18h
- ▶ Mardi 14, 21 et 28 mai de 15h à 18h

○ LES MODES DE CUISSON DES POISSONS

- ▶ Lundi 11 et 18 mars de 15h à 18h
- ▶ Mercredi 15 et 22 mai de 15h à 18h

○ LES MODES DE CUISSON DES VIANDES

- ▶ Jeudi 21 et 28 février de 15h à 18h
- ▶ Jeudi 6 et 13 juin de 15h à 18h

○ CRUSTACÉS ET PLATEAUX DE FRUITS DE MER

- ▶ Lundi 21, 28 janvier et 4 février de 15 à 18h

○ AFFÛTAGE ET ENTRETIEN CORRECT DES COUTEAUX

- ▶ Mardi 22 janvier de 14h30 à 18h30

○ LES ALLERGÈNES EN CUISINE

- ▶ Jeudi 21 et 28 mars de 15h à 18h
- ▶ Mercredi 12 et 19 juin de 15h à 18h

○ LES SOUPES GOURMANDES À TRAVERS LE MONDE

- ▶ Mardi 19 février de 15h à 18h

○ LES SOUPES FROIDES

- ▶ Jeudi 23 mai de 15h à 18h

○ LA CUISINE VÉGÉTARIENNE

- ▶ Mercredi 20, 27 mars et 3 avril de 15h à 18h

○ LES TARTINADES

- ▶ Jeudi 4 avril de 15h à 18h
- ▶ Mercredi 12 juin de 15h à 18h

○ LES SALADES CLASSIQUES REVISITÉES - SAISON PRINTEMPS/ÉTÉ

- ▶ Mercredi 8 mai de 15h à 18h

○ LES PÂTES FRAÎCHES

- ▶ Mercredi 23 et 30 janvier de 15h à 18h30
- ▶ Mardi 19 et 26 mars de 15h à 18h30

○ DÉCOUVERTE DE LA CUISINE THAÏE

- ▶ Mercredi 6, 13, 20 et 27 février de 15h à 18h

○ LES SUSHIS

- ▶ Jeudi 7, 14 et 21 février de 15h à 18h
- ▶ Mercredi 15, 22 et 29 mai de 15h à 18h

○ LES CURRIES DU MONDE

- ▶ Mercredi 13, 20 et 27 mars de 15h à 18h

○ LA CUISINE JAPONNAISE

- ▶ Mardi 23 et 30 avril de 15h à 18h

○ LA CUISINE DU MOYEN-ORIENT

- ▶ Mardi 26 février et 12 mars de 15h à 18h

○ LA CUISSON SOUS-VIDE

- ▶ Mardi 12, 19 et 26 mars de 15h à 18h

○ LE BŒUF, PLUS QU'UNE TENDANCE, UN RETOUR AUX SOURCES

- ▶ Lundi 25 mars de 14h30 à 18h30

○ PESTO ET OLÉAGINEUX DANS LA CUISINE DE LA MER

- ▶ Mardi 12 et 19 mars de 15h à 18h30

○ LES CEVICHE

- ▶ Lundi 20 mai de 15h à 18h

○ CARPACCIOS ET TARTARES DE POISSONS

- ▶ Jeudi 9 mai de 15h à 18h

○ LA LACTO-FERMENTATION

- ▶ Mercredi 13 et 20 mars de 15h à 18h

○ LA CUISINE BELGE - MENUS PRINTANIER

- ▶ Mardi 2 avril de 14h30 à 18h30

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

- ▶ Mercredi 29 mai de 10h à 16h



○ UTILISATION DU THÉ ET DU CHOCOLAT EN CUISINE

▸ Jeudi 14 et 21 mars de 15h à 18h30

○ TERRE ET MER : DES ASSOCIATIONS ORIGINALES

▸ Lundi 1^{er} avril de 14h30 à 18h30

○ LES LÉGUMES OUBLIÉS
SAISON PRINTEMPS/ÉTÉ

▸ Mardi 30 avril de 14h30 à 18h30

○ LES ASPERGES

▸ Jeudi 25 avril de 14h30 à 18h30

○ LA DÉCORATION D'ASSIETTES

▸ Lundi 11 et 18 mars de 15h à 18h
▸ Mardi 11 et 18 juin de 15h à 18h

○ LES HAMBURGERS GASTRONOMIQUES

▸ Mardi 12 février de 14h30 à 18h30
▸ Mardi 2 avril de 14h30 à 18h30

○ LA CUISINE AU VIN

▸ Lundi 29 avril de 14h30 à 18h30

○ LA SCULPTURE DE LÉGUMES

▸ Lundi 3 juin de 15h à 18h

○ LES POISSONS DE SAISON

▸ Mardi 7 mai de 14h30 à 18h30

○ STREET FOOD D'ASIE

▸ Jeudi 24 et 31 janvier de 15h à 18h



○ VARIÉTÉS DE CHAUDS-FROIDS EN CUISINE

▸ Lundi 6 mai de 14h30 à 18h30

○ VOTRE ASSIETTE FAÇON FOODPAIRING

▸ Jeudi 2, 9 et 16 mai de 15h à 18h

○ LA CUISINE DES ALGUES : PLONGEZ-VOUS DANS
L'UNIVERS DES LÉGUMES DE LA MER

▸ Mardi 14 et 21 mai de 15h à 18h30



○ LE MELON SOUS TOUTES SES FORMES

▸ Lundi 13 mai de 14h30 à 18h30

○ LA TOMATE ET TOUTES SES SAVEURS

▸ Jeudi 16 mai de 14h30 à 18h30



○ ALIMENTATION DURABLE : LES CLÉS DE LA RÉUSSITE

▸ Lundi 25 mars de 9h à 16h30

○ COACHING ALIMENTATION DURABLE

▸ Lundi 17 juin de 9h à 16h30



○ LE PAIN AU LEVAIN

▸ Lundi 6 et mardi 7 mai de 14h30 à 18h30



○ ÉTABLIR UNE FICHE TECHNIQUE POUR UNE RECETTE DE CUISINE

▸ Lundi 11 mars de 9h à 16h30

○ L'UTILISATION DES FRUITS FRAIS EN PÂTISSERIE

▸ Lundi 27 et mardi 28 mai de 15h à 18h

○ LES GLACES ET SORBETS

▸ Dates à déterminer

○ GÂTEAUX ET ENTREMETS CLASSIQUES

▸ Lundi 17 et mardi 18 juin de 15h à 18h

○ BISCUITS ET MIGNARDISES

▸ Lundi 4 et mardi 5 février de 15h à 18h

○ LES LÉGUMES EN DESSERT :
SAISON PRINTEMPS/ÉTÉ

▸ Mercredi 24 avril de 15h à 18h

○ LES DESSERTS SUR ASSIETTE

▸ Lundi 3 et mardi 4 juin de 15h à 18h



○ RECETTES À BASE DE RESTES DE
PAINS ET DE VIENNOISERIES

▸ Mercredi 20 et 27 février de 15h à 18h





Infos & Inscriptions :
www.horecaformabepro.be

- **MISE EN PLACE ET TECHNIQUES CLASSIQUES DE SERVICE**
 - ▶ Jeudi 16 et 23 mai de 15h à 18h
- **RECEVOIR SON CLIENT ET GÉRER LA PRISE DE COMMANDE**
 - ▶ Jeudi 13 et 20 juin de 15h à 18h
- **LE FROMAGE...UN PRODUIT QUI SE PARTAGE**
 - ▶ Mardi 26 mars et 2 avril de 15h à 18h30
- **INITIATION À L'ŒNOLOGIE**
 - ▶ Jeudi 17, 24, 31 janvier 7 et 14 février de 15h à 18h
 - ▶ Mardi 19, 26 mars, 2, 23 et 30 avril de 15h à 18h
 - ▶ Lundi 20, 27 mai, 3, 17 et 24 juin de 15h à 18h
- **PRINCIPES DE CONSERVATION ET DE DÉGUSTATION DU VIN**
 - ▶ Mercredi 30 janvier de 14h30 à 18h30
- **LES VINS NATURELS**
 - ▶ Mercredi 27 mars de 14h30 à 18h30
- **LES VINS DES BALKANS ET DE L'EUROPE DE L'EST**
 - ▶ Mercredi 12 juin de 14h30 à 18h30
- **L'ADAPTATION DES VIGNES ET DU VIN AUX CHANGEMENTS CLIMATIQUES**
 - ▶ Mercredi 3 avril de 14h30 à 18h30
- **LE SERVICE DE LA BIÈRE**
 - ▶ Mardi 12, 19 et 26 février de 14h à 18h
 - ▶ Mardi 7, 14 et 21 mai de 14h à 18h

NEW!

- **ZYTHOLOGIE : TENDANCES BIÈRES LÉGÈRES, SÈCHES ET AMÈRES**
 - ▶ Mardi 12 et 19 mars de 15h à 18h
- **BARTENDING - INITIATION AUX COCKTAILS**
 - ▶ Mercredi 16, 23, 30 janvier et 6 février de 15h à 18h
 - ▶ Jeudi 2, 9, 16 et 23 mai de 15h à 18h
- **BRANDIES, CULTURE ET MIXOLOGIE**
 - ▶ Jeudi 6, 13 et 20 juin de 15h à 18h
- **TEQUILA ET MESCAL, CULTURE ET MIXOLOGIE**
 - ▶ Lundi 18, 25 février, 11 et 18 mars de 15h à 18h
- **DÉCORATION DE COCKTAILS**
 - ▶ Mercredi 29 mai et 5 juin de 15h à 18h
- **COCKTAILS AU CHAMPAGNE**
 - ▶ Mercredi 15 et 22 mai de 15h à 18h
- **LES VERMOUTHS**
 - ▶ Lundi 6 mai de 15h à 18h
- **LES COCKTAILS SANS ALCOOL**
 - ▶ Lundi 17 juin de 14h30 à 18h30
- **CRÉEZ DES COCKTAILS FROIDS À BASE DE BOISSONS CHAUDES**
 - ▶ Mardi 21 mai et 4 juin de 15h à 18h
- **ORGANISATION ET GESTION OPTIMALE DU BAR**
 - ▶ Mardi 12 mars de 9h à 16h30
 - ▶ Lundi 3 juin de 9h à 16h30
- **LE SERVICE DES BOISSONS CHAUDES**
 - ▶ Lundi 4 et 11 février de 15h à 18h
- **BARISTA - DEVEZ-ARTISAN DU CAFÉ (NIVEAU 1)**
 - ▶ Jeudi 31 janvier et 7 février de 15h à 18h
 - ▶ Jeudi 21 et 28 février de 15h à 18h
 - ▶ Mercredi 20 et 27 mars de 15h à 18h
 - ▶ Jeudi 4 et 25 avril de 15h à 18h
 - ▶ Vendredi 10 et 17 mai de 10h à 13h
 - ▶ Mardi 11 et 18 juin de 15h à 18h
- **BARISTA - PERFECTIONNEMENT (NIVEAU 2)**
 - ▶ Jeudi 14 et 28 mars de 15h à 18h
 - ▶ Mercredi 12 et 19 juin de 15h à 18h



HOUSEKEEPING ET ENTRETIEN

Infos & Inscriptions :
www.horecaformabepro.be

- **TRAVAILLER DE MANIÈRE AGRÉABLE ET EFFICACE DANS LE HOUSEKEEPING**
 - ▶ Lundi 6 mai de 9h à 16h30
- **DIRIGER ET ORGANISER LE DÉPARTEMENT HOUSEKEEPING**
 - ▶ Mardi 21 et 28 mai de 9h à 16h30



- **INCENDIE - ÉQUIPIER DE PREMIÈRE INTERVENTION ET TECHNIQUES D'ÉVACUATION**
 - ▶ Lundi 11 et 18 mars de 9h à 16h30
 - ▶ Jeudi 16 et 23 mai de 9h à 16h30

- **SECOURISME**
 - ▶ Lundi 25 février de 9h à 16h30
 - ▶ Vendredi 5 avril de 9h à 16h30

- **SECOURISME AVEC EXAMEN POUR L'OBTENTION DU BREVET**
 - ▶ Mardi 15, 22 janvier de 9h à 16h30 et 29 janvier de 9h à 13h
 - ▶ Jeudi 14, 21 février de 9h à 16h30 et 28 février de 9h à 13h
 - ▶ Mercredi 13, 20 mars de 9h à 16h30 et 27 mars de 9h à 13h
 - ▶ Mardi 23, 30 avril de 9h à 16h30 et 7 mai de 9h à 13h
 - ▶ Lundi 13, 20 mai de 9h à 16h30 et 27 mai de 9h à 13h
 - ▶ Vendredi 7, 14 juin de 9h à 16h30 et 21 juin de 9h à 13h

- **RECYCLAGE POUR SECOURISTES BREVETÉS**
 - ▶ Vendredi 26 avril de 9h à 13h
 - ▶ Lundi 3 juin de 13h à 17h

SÉCURITÉ

- **ERGONOMIE POUR TOUS**
 - ▶ Mardi 14 mai de 9h à 16h30
- **FAIRE FACE À L'AGRESSIVITÉ**
 - ▶ Mardi 19 mars de 9h à 16h30
- **FAIRE FACE AU HOLD-UP**
 - ▶ Jeudi 25 avril de 9h à 13h
- **COMPORTEMENT À ADOPTER FACE À UNE PERSONNE SOUS INFLUENCE D'ALCOOL OU DROGUES**
 - ▶ Lundi 6 mai de 9h à 16h30
- **COMPORTEMENT À ADOPTER EN CAS D'INCENDIE - SENSIBILISATION**
 - ▶ Lundi 11 février de 14h à 17h
 - ▶ Mercredi 5 juin de 14h à 17h



HYGIÈNE

- **MODULE 1 : BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE**
 - ▶ Lundi 14 et 21 janvier de 9h à 16h30
 - ▶ Vendredi 15 et 22 février de 9h à 16h30
 - ▶ Mercredi 13 et 20 mars de 9h à 16h30
 - ▶ Jeudi 25 avril et 2 mai de 9h à 16h30
 - ▶ Lundi 20 et 27 mai de 9h à 16h30
 - ▶ Mardi 18 et 25 juin de 9h à 16h30
- **MODULE 2 : HACCP ET TRAÇABILITÉ POUR TOUS**
 - ▶ Vendredi 26 avril de 9h à 16h30
- **MODULE 3 : COACHING - SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**
 - ▶ Jeudi 6 et 13 juin de 8h30 à 13h30

