



# AGENDA DES FORMATIONS

1<sup>er</sup> Semestre  
2020

FORMATIONS  
PROFESSIONNELLES  
POUR LES  
TRAVAILLEURS DU  
SECTEUR HORECA

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

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



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

Infos & Inscriptions :  
[www.horecaformabepro.be](http://www.horecaformabepro.be)

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

**VOUS SOUHAITEZ DES CONSEILS  
PERSONNALISÉS ?**

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



**QUI SOMMES-NOUS ?**

**2 ASBL :**

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

**Horeca Be Pro** est 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.



# LES CLIENTS

## ○ LES FONDAMENTAUX DE LA RELATION CLIENT

- ▶ Mardi 18 février de 9h à 16h30
- ▶ Mercredi 29 avril de 9h à 16h30
- ▶ Jeudi 4 juin de 9h à 16h30

## ○ ORGANISER SON TRAVAIL SUR LE TERRAIN ET GÉRER LE RUSH

- ▶ Jeudi 26 mars de 9h à 16h30
- ▶ Mercredi 10 juin de 9h à 16h30

## ○ GÉRER LES SITUATIONS DIFFICILES ET LES PLAINTES

### EN HÔTELLERIE

- ▶ Jeudi 4 et 11 juin de 9h à 16h30

### EN RESTAURATION

- ▶ Lundi 23 et 30 mars de 9h à 16h30

## ○ ACCOMPAGNER SON CLIENT, LE CONSEILLER ET MIEUX VENDRE

### EN HÔTELLERIE

- ▶ Jeudi 5 et 12 mars de 9h à 16h30

### EN RESTAURATION

- ▶ Mardi 5 et 12 mai de 9h à 16h30

## ○ CRÉER UNE EXPÉRIENCE CLIENT UNIQUE

- ▶ Mercredi 1<sup>er</sup> avril de 9h à 16h30



## ○ LE SAVOIR-VIVRE MODERNE

- ▶ Mardi 24 mars de 9h à 16h30



## ○ CONSEILLER VOS CLIENTS SUR LE TOURISME BRUXELLOIS

- ▶ Mardi 21 avril de 10h à 16h30

# LEADERSHIP

## ○ LES FONDAMENTAUX DU MANAGEMENT D'ÉQUIPE

- ▶ Lundi 13, 27 janvier et 9 mars de 9h à 16h30
- ▶ Lundi 16, 30 mars et 18 mai de 9h à 16h30
- ▶ Mercredi 6, 20 mai et 17 juin de 9h à 16h30
- ▶ Vendredi 12, 19 juin et 18 septembre de 9h à 16h30

## ○ GÉRER LES CONFLITS ENTRE ET AVEC LES COLLABORATEURS

- ▶ Mardi 19 et 26 mai de 9h à 16h30

## ○ MANAGER LA QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL DE SON ÉQUIPE

- ▶ Mardi 28 avril et 5 mai de 9h à 16h30

## ○ GÉRER LES COMPÉTENCES DE SON ENTREPRISE ET DE SES COLLABORATEURS

- ▶ Mardi 19 et 26 mai de 9h à 16h30

## ○ ÉTABLIR UN PLAN DE FORMATION EFFICACE POUR SON ÉQUIPE

- ▶ Jeudi 7 mai de 9h à 16h30

## ○ RECRUTER EFFICACEMENT

- ▶ Mardi 21 avril de 9h à 16h30

## ○ ENTRETIENS DE FONCTIONNEMENT ET D'ÉVALUATION

- ▶ Jeudi 14 mai de 9h à 16h30

## ○ MOTIVER ET FIDÉLISER SON ÉQUIPE

- ▶ Mercredi 6 mai de 9h à 16h30

## ○ MANAGER : COMMENT ACCOMPAGNER LE CHANGEMENT AUPRÈS DE SON ÉQUIPE

- ▶ Vendredi 27 mars et 3 avril de 9h à 16h30

## ○ MANAGEMENT PARTICIPATIF : COMMENT STIMULER L'INTELLIGENCE COLLECTIVE DANS SON ÉQUIPE

- ▶ Mardi 9 et 16 juin de 9h à 16h30



# ÉQUIPE

- TUTORAT : ACCUEILLIR UN STAGIAIRE OU UN NOUVEAU COLLABORATEUR
  - Jeudi 6 et 13 février de 9h à 16h30
  - Mercredi 25 mars et 1<sup>er</sup> avril de 9h à 16h30
  - Mardi 12 et 19 mai de 9h à 16h30
- FORMER VOS COLLABORATEURS SUR LE TERRAIN
  - Mardi 28 avril de 9h à 16h30
- TRAVAILLER EN ÉQUIPE : VERS PLUS D'EFFICACITÉ ET DE COLLABORATION
  - Lundi 9 mars de 9h à 16h30
- UNE BONNE COLLABORATION ENTRE LA SALLE ET LA CUISINE
  - Lundi 11 mai de 9h à 16h30
- LÉGISLATION SOCIALE
  - Vendredi 7 et 14 février de 9h à 16h30
  - Lundi 18 et 25 mai de 9h à 16h30
- LÉGISLATION SOCIALE – DOCUMENTATION ET SUIVI
  - Mardi 23 juin de 9h à 12h

Infos & Inscriptions :  
[www.horecaformabepro.be](http://www.horecaformabepro.be)



# GESTION

- FINANCES POUR NON-FINANCIERS
  - Jeudi 13 et 20 février de 9h à 16h30
  - Lundi 4 et 11 mai de 9h à 16h30
- UNE CARTE DE RESTAURANT À SUCCÈS – CALCULER SES PRIX ET GÉRER SES COÛTS
  - Mardi 5 et 12 mai de 9h à 16h30
- LA GESTION DES STOCKS
  - Lundi 17 février de 9h à 16h30
  - Mercredi 29 avril de 9h à 16h30
- LES ACHATS : GESTION ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES LIÉES À L'HORECA
  - Mardi 12 mai de 9h à 16h30
- UN TAUX D'OCCUPATION OPTIMAL – YIELDMANAGEMENT
  - Mercredi 17 et 24 juin de 9h à 16h30

# VENTE & MARKETING

- OPTIMISER VOTRE RÉFÉRENCIEMENT NATUREL POUR AUGMENTER VOTRE POPULARITÉ SUR INTERNET
  - Mercredi 22 avril de 9h à 16h30
- DÉCOUVERTE DES RÉSEAUX SOCIAUX COMME MOYEN DE COMMUNICATION POUR VOTRE ENTREPRISE
  - Vendredi 8 et 15 mai de 9h à 16h30
- UNE PROSPECTION EFFICACE ET ATTRAYANTE
  - Jeudi 7 mai de 9h à 16h30
- MENER ET CONCLURE UN ENTRETIEN DE VENTE
  - Jeudi 4 et 11 juin de 9h à 16h30

# DÉVELOPPEMENT PERSONNEL



- **GÉRER SON STRESS**
  - ▶ Lundi 3 février de 9h à 16h30
  - ▶ Jeudi 2 avril de 9h à 16h30
  - ▶ Mercredi 17 juin de 9h à 16h30
- **COMPRENDRE ET GÉRER LES ÉMOTIONS**
  - ▶ Lundi 10 et 17 février de 9h à 16h30
  - ▶ Mercredi 6 et 13 mai de 9h à 16h30
- **RESTER MAÎTRE DE SOI EN TOUTES CIRCONSTANCES**
  - ▶ Dates à déterminer
- **RÉUSSIR À LÂCHER PRISE**
  - ▶ Mardi 28 janvier et 4 février de 9h à 16h30
- **LIBÉRER VOTRE POTENTIEL**
  - ▶ Mardi 5 et 12 mai de 9h à 16h30
- **DÉVELOPPER SA CRÉATIVITÉ AU TRAVAIL**
  - ▶ Dates à déterminer
- **DÉVELOPPER SON ASSERTIVITÉ**
  - ▶ Mardi 21 et 28 janvier de 9h à 16h30
  - ▶ Jeudi 26 mars et 2 avril de 9h à 16h30
  - ▶ Mercredi 27 mai et 3 juin de 9h à 16h30

- **CLÉ POUR UNE COMMUNICATION RÉUSSIE - COMPRENDRE ET S'ADAPTER SELON SON PROFIL COULEUR INSIGHT**
  - ▶ Vendredi 7 et 14 février de 9h à 16h30
  - ▶ Lundi 16 et 23 mars de 9h à 16h30
  - ▶ Mardi 26 mai et 2 juin de 9h à 16h30
- **MIEUX SE CONNAÎTRE ET DÉCOUVRIR SA PERSONNALITÉ GRÂCE À L'ENNÉAGRAMME**
  - ▶ Mercredi 6 et 13 mai de 9h à 16h30
- **AMÉLIORER SA COMMUNICATION AVEC LES PERSONNALITÉS DIFFICILES**
  - ▶ Mercredi 4 et 11 mars de 9h à 16h30
  - ▶ Vendredi 29 mai et 5 juin de 9h à 16h30
- **LA GESTION DU TEMPS (TIME MANAGEMENT)**
  - ▶ Mardi 31 mars de 9h à 16h30
- **MINDMAPPING : OUTIL POUR STRUCTURER SES IDÉES ET PRISES DE NOTES**
  - ▶ Jeudi 30 avril de 9h à 16h30
- **DÉVELOPPER LA CAPACITÉ DE VOTRE MÉMOIRE**
  - ▶ Vendredi 20 mars de 9h à 16h30

Infos & Inscriptions :  
[www.horecaformapro.be](http://www.horecaformapro.be)



# LANGUES

## ANGLAIS

Test de niveau le lundi 13 janvier

### ○ NIVEAU DÉBUTANT

- ▶ Lundi 3, 10, 17 février, 2, 9, 16, 23, 30 mars, 27 avril, 4, 11 et 18 mai de 9h à 12h

### ○ NIVEAU INTERMÉDIAIRE

- ▶ Lundi 3, 10, 17 février, 2, 9, 16, 23, 30 mars, 27 avril, 4, 11 et 18 mai de 14h30 à 17h30

### ○ NIVEAU AVANCÉ - TABLES DE CONVERSATION

- ▶ Lundi 3, 10, 17 février, 2, 9, 16, 23, 30 mars, 27 avril, 4, 11 et 18 mai de 12h30 à 14h

### ○ FORMATION À DISTANCE – SUR MESURE

- ▶ 5 séances d'une heure – dates à déterminer au démarrage du module

## NÉERLANDAIS

Test de niveau le mardi 14 janvier

### ○ NIVEAU DÉBUTANT

- ▶ Mardi 28 janvier, 4, 11, 18 février, 3, 10, 17, 24, 31 mars, 28 avril, 5 et 12 mai de 14h30 à 17h30

### ○ NIVEAU INTERMÉDIAIRE

- ▶ Mardi 28 janvier, 4, 11, 18 février, 3, 10, 17, 24, 31 mars, 28 avril, 5 et 12 mai de 9h à 12h

### ○ NIVEAU AVANCÉ - TABLE DE CONVERSATION

- ▶ Mardi 28 janvier, 4, 11, 18 février, 3, 10, 17, 24, 31 mars, 28 avril, 5 et 12 mai de 12h30 à 14h

### ○ FORMATION À DISTANCE – SUR MESURE

- ▶ 5 séances d'une heure – dates à déterminer au démarrage du module



## FRANÇAIS

Test de niveau le mercredi 15 janvier

### ○ NIVEAU DÉBUTANT

- ▶ Mercredi 29 janvier, 5, 12, 19 février, 4, 11, 18, 25 mars, 1<sup>er</sup>, 22, 29 avril et 6 mai de 9h à 12h

### ○ NIVEAU INTERMÉDIAIRE

- ▶ Mercredi 29 janvier, 5, 12, 19 février, 4, 11, 18, 25 mars, 1<sup>er</sup>, 22, 29 avril et 6 mai de 13h à 16h

# INFORMATIQUE

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

- ▶ Mercredi 4, 11 et 18 mars de 9h à 16h30

### ○ WORD ESSENTIEL (NIVEAU 1)

- ▶ Jeudi 7 et 14 mai de 9h à 16h30

### ○ EXCEL ESSENTIEL (NIVEAU 1)

- ▶ Jeudi 6 et 13 février de 9h à 16h30
- ▶ Lundi 9 et 16 mars de 9h à 16h30
- ▶ Lundi 20 et 27 avril de 9h à 16h30
- ▶ Mercredi 20 et 27 mai de 9h à 16h30

### ○ EXCEL - FONCTIONS ET FORMULES (NIVEAU 2)

- ▶ Jeudi 20 février de 9h à 16h30
- ▶ Lundi 4 mai de 9h à 16h30

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

- ▶ Jeudi 28 mai de 9h à 16h30

### ○ EXCEL - ANALYSE ET STATISTIQUES (NIVEAU 3)

- ▶ Jeudi 4 juin de 9h à 16h30

### ○ EXCEL - TABLEAUX CROISÉS DYNAMIQUES (NIVEAU 3)

- ▶ Mercredi 10 juin de 9h à 16h30

### ○ OUTLOOK – MESSAGERIE

- ▶ Mercredi 6 mai de 9h à 16h30



### FORMATIONS

- **PROFESSIONNALISER LES DÉCOUPES DE LÉGUMES**
  - ▶ Mardi 3, 10 et 17 mars de 15h à 18h
  - ▶ Lundi 15 juin de 10h à 16h et 22 juin de 15h à 18h
- **RÉVISION DES LIAISONS ET SAUCES DE BASE**
  - ▶ Jeudi 12, 19 et 26 mars de 15h à 18h
  - ▶ Mardi 19 mai de 10h à 16h et 26 mai de 15h à 18h
- **LES POISSONS DE L'HABILLAGE À LA CUISSON**
  - ▶ Lundi 11 et 18 mai de 15h à 18h
- **LES VIANDES DE LA DÉCOUPE À LA CUISSON**
  - ▶ Lundi 9 et 16 mars de 15h à 18h
  - ▶ Jeudi 4 et 11 juin de 15h à 18h
- **LES CRUSTACÉS**
  - ▶ Lundi 10 et 17 février de 15h à 18h
- **LA CUISSON SOUS VIDE**
  - ▶ Jeudi 12, 19, 26 mars et 2 avril de 15h à 18h
- **LA CUISINE VÉGÉTARIENNE**
  - ▶ Jeudi 6, 13, 20 février et 5 mars de 15h à 18h
- **LA CUISINE VÉGÉTARIENNE EN COLLECTIVITÉ**
  - ▶ Lundi 18, 25 mai et 8 juin de 15h à 18h
- **ÉTABLIR UNE FICHE TECHNIQUE POUR UNE RECETTE EN CUISINE**
  - ▶ Lundi 16 mars de 9h à 16h30
- **ORGANISATION DU TRAVAIL EN CUISINE**
  - ▶ Lundi 17 février de 9h à 16h30



NEW !

NEW !

### VIANDES ET POISSONS

- **LES HAMBURGERS GASTRONOMIQUES**
  - ▶ Jeudi 30 janvier de 14h30 à 18h30

- **LES CARPACCIOS ET TARTARES DE POISSONS**
  - ▶ Mercredi 10 juin de 15h à 18h

### CUISINE SANTÉ

- **LES SOUPES GOURMANDES À TRAVERS LE MONDE**
  - ▶ Mardi 18 février de 15h à 18h
- **LES SALADES CLASSIQUES REVISITÉES SAISON PRINTEMPS/ÉTÉ**
  - ▶ Mercredi 6 mai de 15h à 18h
- **LES ALLERGÈNES EN CUISINE**
  - ▶ Mardi 28 avril et 12 mai de 15h à 18h

### CUISINE DE SAISON

- **LE TRAVAIL DES LÉGUMES D'ÉTÉ**
  - ▶ Mardi 9 juin de 14h30 à 18h30
- **LES ASPERGES**
  - ▶ Lundi 20 avril de 14h30 à 18h30
- **LES PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES - DE LA CUEILLETTE À L'ASSIETTE**
  - ▶ Mercredi 20 mai de 10h à 16h

## CUISINE DU MONDE

### ○ LES PÂTES FRAICHES

▶ Lundi 27 janvier et 3 février de 15h à 18h30

### ○ DÉCOUVERTE DE LA CUISINE THAÏE

▶ Mercredi 5, 12, 19 février et 4 mars de 15h à 18h

### ○ LA CUISINE JAPONAISE

▶ Jeudi 23 et 30 avril de 15h à 18h

### ○ STREET FOOD D'ASIE

▶ Mercredi 27 mai et 3 juin de 15h à 18h

### ○ LES SUSHIS

▶ Mercredi 11, 18 et 25 mars de 15h à 18h

## CUISINE DURABLE

### ○ ALIMENTATION DURABLE : LES CLÉS DE LA RÉUSSITE

▶ Mardi 17 mars de 9h à 16h30

### ○ ALIMENTATION DURABLE EN COLLECTIVITÉ

▶ Mardi 21 avril de 15h à 18h

NEW !

### ○ COACHING ALIMENTATION DURABLE

▶ Jeudi 18 juin de 9h à 16h30

### ○ COMMENT ÉVITER LE GASPILLAGE ET UTILISER AU MAXIMUM LES INGRÉDIENTS

▶ Jeudi 28 mai de 15h à 18h

## DESSERTS ET PRÉPARATIONS SUCRÉES

### ○ LES DESSERTS GASTRONOMIQUES

▶ Lundi 27 et mardi 28 avril de 15h à 18h

NEW !

### ○ LES GLACES ET SORBETS

▶ Lundi 15 et mardi 16 juin de 15h à 18h

### ○ LES DESSERTS À BASE DE CHOCOLAT

▶ Mardi 28 et mercredi 29 janvier de 15h à 18h

### ○ INITIATION AU TRAVAIL DU CHOCOLAT

▶ Mardi 17 et mercredi 18 mars de 15h à 18h



## AUTRES THÉMATIQUES

### ○ AFFÛTAGE ET ENTRETIEN CORRECT DES COUTEAUX

▶ Mardi 11 février de 14h30 à 18h30

### ○ DÉCORATION D'ASSIETTES

▶ Mardi 21 et 28 avril de 15h à 18h

### ○ LE PAIN AU LEVAIN

▶ Lundi 30 et mardi 31 mars de 14h30 à 18h30

### ○ LES PETITS PAINS DE TABLE

▶ Mardi 2 juin de 14h30 à 18h30

NEW !

### ○ VINAIGRETTES DES PLUS CLASSIQUES AUX PLUS ORIGINALES

▶ Lundi 20 avril de 15h à 18h

NEW !

### ○ LA JUSTE TEMPÉRATURE

▶ Lundi 25 mai de 15h à 18h

NEW !






## FORMATIONS

- MISE EN PLACE ET TECHNIQUES CLASSIQUES DE SERVICE
  - ▶ Mardi 9 et 16 juin de 15h à 18h
- RECEVOIR SON CLIENT ET GÉRER LA PRISE DE COMMANDE
  - ▶ Mercredi 13 et 20 mai de 15h à 18h

### ŒNOLOGIE

- INITIATION À L'ŒNOLOGIE
  - ▶ Mercredi 22, 29 janvier, 5, 12 et 19 février de 15h à 18h
  - ▶ Jeudi 5, 12, 19, 26 mars et 2 avril de 15h à 18h
  - ▶ Lundi 4, 11, 18, 25 mai et 8 juin de 15h à 18h
- COMPOSER UNE CARTE DES VINS 
  - ▶ Mardi 16 juin de 14h30 à 18h30

### BAR

- ORGANISATION ET GESTION OPTIMALE DU BAR
  - ▶ Mercredi 25 mars de 9h à 16h30
  - ▶ Lundi 15 juin de 9h à 16h30
- BARTENDING - INITIATION AUX COCKTAILS
  - ▶ Lundi 27 janvier, 3 et 17 février de 14h30 à 18h30
  - ▶ Mardi 12 et 19 mai de 10h à 16h
- ZYTHOLOGIE : LE SERVICE DE LA BIÈRE
  - ▶ Jeudi 4, 11 et 18 juin de 14h à 18h
- BARISTA - DEVENEZ ARTISAN DU CAFÉ (NIVEAU 1)
  - ▶ Jeudi 16 et 23 janvier de 15h à 18h
  - ▶ Mardi 18 février de 10h à 16h
  - ▶ Lundi 23 mars de 10h à 16h
  - ▶ Mercredi 29 avril et 6 mai de 10h à 13h
  - ▶ Jeudi 11 et 18 juin de 15h à 18h
- BARISTA - PERFECTIONNEMENT (NIVEAU 2)
  - ▶ Mercredi 4 et 11 mars de 15h à 18h
  - ▶ Mardi 2 et 9 juin de 15h à 18h

# SALLE & BAR

## ATELIERS

- CÉPAGES : CHARDONNAY ET SAUVIGNON BLANC 
  - ▶ Mercredi 22 avril de 15h à 18h
- LES VINS NATURELS
  - ▶ Jeudi 30 avril et 14 mai de 15h à 18h
- DÉCORATION DE COCKTAILS
  - ▶ Mercredi 12 et 19 février de 15h à 18h
- TEQUILA ET MEZQUAL, CULTURE ET MIXOLOGIE
  - ▶ Mercredi 27 mai, 3, 10 et 17 juin de 15h à 18h
- LES VERMOUTHS
  - ▶ Jeudi 23 avril de 15h à 18h
- ZYTHOLOGIE - TENDANCES : BIÈRES VIEILLES ET RE-FERMENTÉES EN BARRIQUE
  - ▶ Mercredi 4 et 11 mars de 15h à 18h
- LE FROMAGE, UN PRODUIT QUI SE PARTAGE
  - ▶ Mardi 3 et 10 mars de 15h à 18h30
- LES COCKTAILS SANS ALCOOL
  - ▶ Jeudi 28 mai de 14h30 à 18h30

Infos & Inscriptions :  
[www.horecaformabepro.be](http://www.horecaformabepro.be)



# HOUSEKEEPING & ENTRETIEN

- **TRAVAILLER DE MANIÈRE AGRÉABLE ET EFFICACE DANS LE HOUSEKEEPING**
  - ▶ Lundi 27 avril de 9h à 16h30
- **DIRIGER ET ORGANISER LE DÉPARTEMENT HOUSEKEEPING**
  - ▶ Mercredi 22 et 29 avril de 9h à 16h30
- **ERGONOMIE POUR TOUS**
  - ▶ Mardi 12 mai de 9h à 16h30
- **FAIRE FACE À L'AGRESSIVITÉ**
  - ▶ Jeudi 18 juin de 9h à 16h30
- **FAIRE FACE AU HOLD-UP**
  - ▶ Jeudi 2 avril de 9h à 13h
- **COMMENT SE COMPORTEUR FACE AUX MENACES**
  - ▶ Vendredi 8 mai de 9h à 13h30
- **COMPORTEMENT À ADOPTER EN CAS D'INCENDIE**
  - ▶ Mardi 3 mars de 14h à 17h
  - ▶ Jeudi 30 avril de 14h à 17h
- **INCENDIE - ÉQUIPIER DE PREMIÈRE INTERVENTION ET TECHNIQUES D'ÉVACUATION**
  - ▶ Lundi 10 et 17 février de 9h à 16h30
  - ▶ Mardi 5 et 12 mai de 9h à 16h30
- **SECOURISME**
  - ▶ Vendredi 21 février de 9h à 16h30
  - ▶ Lundi 25 mai de 9h à 16h30
- **SECOURISME AVEC EXAMEN POUR L'OBTENTION DU BREVET**
  - ▶ Vendredi 17, 24 janvier de 9h à 16h30 et 31 janvier de 9h à 13h
  - ▶ Jeudi 6, 13 février de 9h à 16h30 et 20 février de 9h à 13h
  - ▶ Mardi 10, 17 mars de 9h à 16h30 et 24 mars de 9h à 13h
  - ▶ Lundi 20, 27 avril de 9h à 16h30 et 4 mai de 9h à 13h
  - ▶ Mardi 12, 19 mai de 9h à 16h30 et 26 mai de 9h à 13h
  - ▶ Vendredi 5, 12 juin de 9h à 16h30 et 19 juin de 9h à 13h
- **RECYCLAGE POUR SECOURISTES BREVETÉS**
  - ▶ Vendredi 27 mars de 9h à 13h
  - ▶ Mercredi 17 juin de 9h à 13h

NEW !

# SÉCURITÉ

# HYGIÈNE

- **MODULE 1 : BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE**
  - ▶ Jeudi 16 et 23 janvier de 9h à 16h30
  - ▶ Mardi 11 et 18 février de 9h à 16h30
  - ▶ Lundi 23 et 30 mars de 9h à 16h30
  - ▶ Mercredi 6 et 13 mai de 9h à 16h30
  - ▶ Vendredi 12 et 19 juin de 9h à 16h30
- **MODULE 2 : HACCP ET TRAÇABILITÉ POUR TOUS**
  - ▶ Mercredi 29 avril de 9h à 16h30
- **MODULE 3 : COACHING - SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**
  - ▶ Lundi 8 et 15 juin de 8h30 et 13h30

