

Modules courts en Horeca

RÉF | 7097

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

- Perfectionner ses compétences professionnelles
- Préparer une épreuve de validation des compétences (VDC).

Programme

Salle, bar et service

- Maîtriser les techniques professionnelles de service en restauration (VDC)
- Les techniques et organisation du travail au bar (VDC)
- Les cocktails : découvrir les bases
- Le service des boissons chaudes-Barista
- Les boissons tendances : chai latté, maté, espresso, macchiato
- Le service de la bière
- Découvrir le vin
- Connaître le vin : cépages, appellations et gestes professionnels (VDC)
- Parler du vin : les accords et les conseils clients(VDC)
- Les préparations, les découpes et les flambages en restauration (VDC)
- La planification et organisation du travail en restauration (VDC)
- La prise de commandes et la facturation digitale

Cuisine

- Révision des bases de la cuisine
- Les découpes de légumes
- Les sauces et liaisons (niveau de base)
- Les sauces et liaisons (niveau avancé)
- Les cuissons (niveau de base)
- Les cuissons (niveau avancé)
- Le dressage sur assiettes
- L'alimentation durable et zéro déchet
- Les allergènes en cuisine (cuisiner des alternatives)
- Le travail des poissons : de l'habillage à la cuisson
- Les hamburgers
- Les Sushis

- Les gibiers
- « Les incontournables » desserts
- Traiteurs et évènements : Les verrines
- La cuisson sous-vide (niveau avancé)
- La cuisine végétarienne et végane
- Plats de brasserie belge
- Les menus à emporter (niveau avancé)
- L'élaboration d'un menu en pratique- de l'organisation en équipe à l'envoi (niveau avancé)
- L'importance d'une fiche technique en cuisine
- Les appareils de cuisson modern : Thermomix, Pacojet, Roner, Four vapeur, ...
- Manger sur le pouce : cuisine rapide et saine
- La réception et contrôle des marchandises - UAA 1er commis

Hygiène et sécurité

- Les bonnes pratiques d'hygiène (2 jours)
- Mettre en place un système de contrôle du plan d'hygiène (1 jour)

Logiciels Horeca

- Se familiariser aux outils digitaux

Accueil et communication

- La relation client au restaurant : de l'accueil à la commande

Attitudes professionnelles/Emploi

- S'adapter en entreprise : travailler son apparence et sa communication (ex image et attitude)
- Les clés pour décrocher son emploi (ex Préparation à la recherche emploi)
- Se familiariser aux outils digitaux (Zoom, Team, ...)

Emploi

- Contrat de travail : droits et obligations sous la CP 302

Prévention & Bien-être au travail

- Confiance en soi et en ses compétences professionnelles
- L'interculturalité et le travail d'équipe : résoudre les conflits
- L'ergonomie pour tous : les bonnes postures de travail.

Certification(s) visée(s)

Attestation de formation professionnelle

Type de formation

[Bruxelles Formation - Contrat de formation pour chercheur d'emploi reconnu par Bruxelles Formation](#)

ORGANISATION

Durée

Variable en fonction du module : de 1 à 4 jours

Horaire

en journée

Début

Voir site de l'organisme Régulières

Coût

Gratuit

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Etre chercheur d'emploi.

Connaître

- Avoir une expérience dans le secteur de l'Horeca en cuisine, en salle, en housekeeping ou en réception.
- Rechercher activement un emploi dans un des métiers de l'Horeca.

Remarques

Les modules indiquant (VDC) se donnent en collaboration avec Bruxelles Formation et préparent aux épreuves de Validation des Compétences pour les métiers de:

- Barman | Barmaid
- Premier chef de rang | Première cheffe de rang

- Serveur | Serveuse restaurant
- Cuisinier | Cuisinière travaillant seul.e

Pour plus d'informations sur les tests de compétences, consultez la fiche : [Tests de compétences en cuisine, salle ou bar](#)

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Consultez le [site web](#) de l'organisme ou appelez le 02/550.00.10.

Organisme

Horeca Be Pro - Centre de référence professionnelle du secteur Horeca

rue de l'Agrafe 70

1070 Anderlecht

Tél: 02 550 00 10

<https://horecaformabepro.be/>