

Formations disponibles– Beschikbare Opleidingen

Novembre		
Ergonomie pour tous	7-11	9h-16h30
Le leadership au féminin	7-11	9h-16h30
Entretien de fonctionnement et d'évaluation	8 et 15-11	9h-16h30
Métiers de la restauration : testez vos capacités sensorielles	8-11	15h-18h
Accords vins-mets	9, 23-11 et 7-12	15h-18h
Les vins de Bordeaux	9 et 16-11	15h-18h
Recevoir son client et gérer la prise de commande	9 et 16-11	15h-18h
HACCP et traçabilité pour tous	10-11	9h-16h30
Améliorer ses relations en développant son empathie	13-11	9h-16h30
Clés d'un service de qualité - Banquets, brunchs et buffets	13 et 20-11	15h-18h
Excel - Tableaux croisés dynamiques (Niveau 3)	13-11	9h-16h30
De la plainte à la solution en réception	16-11	9h-16h30
Diriger et organiser le département housekeeping	17 et 24-11	9h-16h30
Faire face au hold-up	17-11	9h-13h
Bonnes pratiques d'hygiène en cuisine	20 et 27-11	9h-16h30
Vins du Portugal : initiation	20 et 21-11	15h-18h
Les accords bières belges - fromages belges	21 et 28-11	9h-13h
Vendre mieux et plus les produits de sa carte	22 et 29-11	9h-16h30
EHBO met examen tot het verkrijgen van het brevet	23, 30-11 en 7-12	9u-16u30/9u-13u
Le saké	23-11	15h-18h
Un taux d'occupation optimal - Yieldmanagement	23 et 30-11	9h-16h30
Accompagnement en gestion	24-11, 1,8 et 15-12	9h-12h30
Barista - Devenez artisan du café (Niveau 1)	24-11 et 8-12	9h30-12h30
Atteindre mes objectifs	27-11 et 4-12	9h-16h30
Entretiens de recrutement	27-11 et 4-12	9h-16h30
Travailler de façon plus agréable dans le housekeeping	27-11	9h-16h30
La gestion des stocks	29-11	9h-16h30
Barista - Devenez artisan du café (Niveau 1)	30-11 et 14-12	15h-18h
Barista - Ontdek de kunst van het koffiezetten	30-11 et 14-12	10h-13h
La force du langage non-verbal	30-11	9h-16h30
Initiation aux thés de qualité	30-11 et 7-12	15h-18h
Décembre		
Ontwikkel je assertiviteit !	30-11 en 7-12	9u-16u30
Améliorer sa communication avec les personnalités difficiles	1 et 8-12	9h-16h30
Comportement à adopter en cas d'incendie - Sensibilisation	4-12	14h-17h
Prévention des troubles musculo-squelettiques pour le personnel housekeeping	4-12	9h-16h30
Les vins du Portugal - Perfectionnement	4-12	15h-18h
Être un chef d'équipe efficace et optimiser son leadership	5 et 12-12	9h-16h30
Déléguer : oser confier une tâche et assurer le suivi	5 et 12-12	9h-16h30
Faire face à l'agressivité	6-12	9h-16h30
Une bonne collaboration entre la réception et le housekeeping	7-12	9h-16h30
Excel essentiel (Niveau 1)	7 et 14-12	9h-16h30
Les enjeux environnementaux dans le département housekeeping	11-12	9h-16h30
Bonnes pratiques d'hygiène en cuisine	12 et 19-12	9h-16h30

Formations en cuisine disponibles ce semestre – Beschikbare opleidingen in de keuken

Novembre		
Initiation aux liaisons et sauces de base	9, 16 et 23-11	15h-18h
Le travail du foie gras	13 et 20-11	15h-18h
Les allergènes en cuisine : cuisiner autrement !	14-11	14h30-18h30
Les petits pains et autres brioches en restauration	14 et 21-11	15h-18h
Découvrir l'utilisation du thé et du chocolat en cuisine	15 et 22-11	15h-18h
Recettes autour des coquilles Saint-Jacques	21-11	14h30-18h30
La cuisine du terroir - Menus de fêtes	21-11	14h30-18h30
Les modes de cuisson des poissons	23 et 30-11	15h-18h
Les douceurs de Noël	28 et 29-11	9h-12h
Les légumes oubliés - Saison d'hiver	28-11	14h30-18h30
Toutes vos questions sur la pâtisserie	28-11	14h30-18h30
Terre et mer : des associations originales !	28-11	14h30-18h30
Comment éviter le gaspillage et utiliser au maximum les ingrédients	30-11	15h-18h
Décembre		
La cuisson sous-vide	4, 11 et 18-12	15h-18h
Etablir une fiche technique pour une recette de cuisine	4-12	9h-16h30
Les multiples aspects de la plonge	4-12	10h-17h
Initiation aux liaisons et sauces de base	5, 12 et 19-12	15h-18h
Initiation au travail du chocolat	12 et 13-12	15h-18h
Menus sains et attrayants pour les enfants	18 et 19-12	15h-18h