

De trainingen zijn speciaal voor horecawerknemers (PC 302). Werkgevers met medewerkers die onze opleidingen volgen, zijn ook welkom. Deelname is **gratis**. Info, inschrijvingen en het meest recente aanbod: horecaforma.be/vlaanderen.

DRANKEN



Achter de bar

Verbaas zelfs de meest kritische gasten met jouw frisse mocktails, je perfect afgewerkte latte art of een speciale Gin & Tonic. Tijdens deze trainingen leer je alles om de bar te bemannen als een pro. Goed opletten dus en vooral veel oefenen.

Bar basics
Wijnkunde voor beginners
WSET-gecertificeerd wijnkenner
Wine & food matching
Een praktische kijk op de wijnen van jouw zaak
Bierbeleving: degustatie en foodpairing
BSB-gecertificeerd bierschenker
Kruideninfusies en ice tea
Mocktails & health drinks
Cocktails: level 1 
Cocktails: level 2 
Gin & Tonic
Longdrinks & Highballs
Intro tot mixology: de kunst van cocktails mengen
Spirits, sterke dranken en likeuren
Wintercocktails
Zomercocktails
Barista - van koffieboon tot degusteren 
Barista: level 1 
Barista: level 2 
Koffie en chocolade, een match made in heaven
Theesommelier

GASTVRIENDELIJKHEID EN BEDIENING



Tot uw dienst

Een topservice met een glimlach, daarmee maak je als horecazaak het verschil. Van barista's tot wijnkenners, gasten willen bediend worden met kennis van zaken. Onze trainingen zoomen in op de regels van de kunst.

Omgaan met klachten in de horeca
Service met een wow-factor
Perfectioneer de communicatie met je gast
Initiatie zaaltechnieken
Etiquette in de zaal
Meer en beter verkopen in de bediening
Professioneel in gesprek gaan met een kwade gast NIEUW!

FOOD



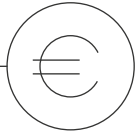
Breng je culinaire kennis op smaak

Deze praktijktrainingen maken van jou een wandelend kookboek. Kies je voor de klassieke keuken? Of liever wereldse invloeden? Wil je nieuwe technieken en bereidingswijzen ontdekken? Ervaren rot of kersverse starter, met deze opleidingen kruid je jouw kennis grondig bij.

Texturen: werken met geleermiddelen, bindmiddelen en emulgatoren
Gepimpte klassiekers
Culinaire bereidingen met bulgur, quinoa, haver, ...
De vegetarische keuken
Plant Based Fine Dining met Pieter-Jan Lint
Belgische gerechten van toen in het nieuw
Verrassende recepten met asperges
Vacuüm koken
Een verfijnde kaasplank als apero of dessert
Desserten op het bord - nieuwe technieken
Creatief met chocolade: de basistechnieken
Chocolade decoraties
Barry Callebaut - chocolate revisited
Koekjes en gebak
Taarten van bodem tot topping
Ganache en truffels
Ontbijt als moneymaker
Brood bakken en serveren
BBQ of grillen: een vurige basis
Indoor grillen, roken ... met nieuwe toestellen
Wildbereidingen
Verse vis selecteren en fileren
Salades: van ingrediënten tot presentatie
Creatieve belegde broodjes
Truffel in je gerecht: wat & hoe?
Leer jouw 'signature' pasta maken
Antipasti, typische Italiaanse voorgerechten voor elk seizoen
Bereiding en presentatie van authentieke zuiderse tapas
Mediterrane keuken: het lekkerste van rond de Middellandse Zee
Kruiden en aromaten
Variëren met olijfolie en azijn

Het geheime ingrediënt voor het succes in de horeca? Dat vind je in onze opleidingen.

FINANCIEEL BEHEER



Tellen telt!

Krijg meer grip op de inkomsten en uitgaven in jouw horecazaak. Tijdens deze trainingen leer je hoe je je bedrijf rendabel houdt zonder kostbare tijd te verliezen. Dat is niet alleen de verantwoordelijkheid van de zaakvoerder, maar ook van de chef, de kelner, de barman en alle andere collega's.

Food & Beverage berekening

Food & Beverage analyse

Mijn financieel beleid

Inleiding in yieldmanagement

Yieldmanagement: optimaal rendement uit elke hotelkamer

SAMENWERKEN & LEIDINGGEVEN



Samen voor één doel

Deze trainingen maken van jou een betere leider en coach, iemand die zijn team echt in beweging krijgt. Je leert efficiënt feedback geven, je leert conflicten te hanteren en het teamgevoel te versterken.

Leermeesteropleiding

Omgaan met conflicten

Leidinggeven

Samenwerking receptie en housekeeping

Coachend feedback geven

Medewerkers beter evalueren en bijsturen

Dagdagelijks je team begeleiden

Motivatie van medewerkers positief beïnvloeden

Hoe kies ik de beste sollicitant?

Je medewerkers (tevreden) houden

NIEUW!

VEILIGHEID EN HYGIENE



Safety first

Breek het koudzweet je al uit als je denkt aan een FAVV-controle? Moet je dringend werk maken van die allergenenkaart? En hoe behoed je je voor mensen met slechte bedoelingen? Kom in korte tijd alles te weten wat je moet weten.

Messen correct slijpen en afwetten

HACCP: jouw zaak conform de regels van de voedselveiligheid

De allergenenwetgeving in de praktijk

Bedrijfseerstehulpverlener

Bedrijfseerstehulpverlener refresh

Eerste Hulp bij Ongevallen

Brandbestrijding

Ergonomie: lichaamssklachten voorkomen

Afwasser: je job efficiënt organiseren

Zorgen voor meer veiligheid in je horecazaak

NIEUW!

Professioneel in gesprek gaan met een kwade gast

NIEUW!

WERKEN AAN JEZELF



Met goesting naar het werk

Wie zich goed voelt op het werk, presteert beter. Dat is een feit. Tijdens deze trainingen leer je beter omgaan met stress en met veranderingen. Je leert hoe je je motivatie kan terugwinnen en hoe je de teamspirit opnieuw aanwakkert.

Omgaan met verandering

Zelfmotivatie: vind energie om te slagen in je plannen

Hoe ga jij om met je tijd?

Stress op het werk verminderen

Ontwikkel je assertiviteit



TALEN



Een verfrissend taalbad

Sta je soms met de je mond vol tanden als je anderstalige gasten moet bedienen? Geen nood, met een beetje oefening bied je ook aan anderstalige vakantiegangers of zakenlui een topservice. Volg een taaltraining en leer de juiste woordenschat voor elke horecasituatie.

Nederlands op de werkvloer

Boost je Frans

Boost je Duits

Boost je Engels

MARKETING & SOCIALE MEDIA



Online scoren

Meer 'likes' op Facebook, sneller gevonden worden op Google, gevat en professioneel reageren op reviews, een filter op je Instagram-foto zetten ... Tegenwoordig is dit allemaal 'part of the job'. Sociale media zijn niet meer weg te denken uit ons leven. Je kan dus vast wel handige tips & tricks gebruiken.

Je eigen marketingplan opstellen:

basisopleiding

VERNIEUWD!

Professioneel aan de slag met Instagram

NIEUW!

Professioneel aan de slag met Facebook

NIEUW!

Betere foto's en video's maken voor Instagram

VERNIEUWD!

Online reputatiemanagement

en omgaan met reviews

VERNIEUWD!

SALES



Krik je verkoopkracht op

Verkopen in de horeca, het is geen nattevingerwerk. Het financiële plaatje van een horecazaak pak je best zo planmatig mogelijk aan. En dat is meer dan verkoopprijzen bepalen en de boekhouding op orde brengen.

Optimaal verkopen aan de hotelreceptie

Meer en beter verkopen in de bediening

Prospecteren is een leuke uitdaging

COMPUTERVAARDIGHEDEN



Mee met MS Office

De digitale wereld staat nooit stil. En maar goed ook, want de computer is een handig hulpmiddel in de horeca. Gelukkig kan je je digitale vaardigheden makkelijk bijschaven. Tijdens onze trainingen ontdek je welke computertools je werk makkelijker maken.

Excel voor beginners

Excel: database en draaitabellen

Excel: de handigste functies

Vlotter werken met Word