

## Gratis opleidingen van onschatbare waarde



### FOOD

#### Algemene kennis & technieken

- Allergeenvrij koken in de praktijk
- Sneller en efficiënter werken dankzij vacuüm koken
- Unieke recepten creëren met de Foodpairing® app
- Van basissaus naar grensverleggende saus
- Variëren met texturen en structuren in je gerecht
- BBQ en grillen: een vurige basis
- Meesterlijke grill- en rooktechnieken (indoor)
- Eerste stappen in de keuken
- Haal meer uit je keukentoeuwen
- Hoe creatief en efficiënt koken met halfabricaten?

#### Zoet en hartig

- Brood bakken en serveren
- Taarten van bodem tot topping
- Koekjes van eigen deeg
- Ontbijt en brunch als moneymakers
- Creatief met chocolade: de basistechnieken
- Chocoladedecoraties

#### Pimp je gerechten

- Creatief met streetfoodklassiekers
- Streetfood: wereldwijde inspiratie
- Mezze, extra beleving aan tafel
- Een culinaire makeover voor je klassiekers
- Ontdek de Koreaanse keuken en haar toepassingen
- Wildbereidingen
- De opmars van zeegroenten, zeewier en algen
- Plant-based koken
- Koken met kool, een lokale superfood
- Scoren met gezonde en betaalbare lunchrecepten
- Soep met een plus
- Breng variatie in je zee- en visgerechten (basis)



### WERKBAAR WERK

- Met verhoogde veerkracht naar meer werkplezier
- Time management in de horeca
- Empower jezelf voor professionele en persoonlijke groei NIEUW
- Meer focus, minder stress NIEUW €
- Energy crafting: hou je energieniveau op peil NIEUW €



### DRANKEN

- Bar basics

#### Koffie & thee

- Barista Level 1
- Barista Level 2
- Latte Art
- Slow coffee en cold coffee
- Theesommelier 1: de basis
- Theesommelier 2: scoren met je eigen theekaart
- Kruideninfusies als gezond alternatief

#### Met alcohol

- Bierbeleving: degustatie en basis foodpairing
- Bier tappen en schenken, zo geklonken
- WSET level 1 Gecertificeerd Wijnkenner
- WSET level 2 in Wijn (via WineWise, terugbetaald door ons onder voorwaarden)
- Wijnkunde voor beginners
- Jaarlijkse update voor wijnkenners
- De wereld van spirits, sterke dranken en likeuren
- Intro tot mixology, de kunst van cocktails mengen
- Wintercocktails of Zomercocktails

#### Zonder alcohol

- Van ice tea tot kombucha, kefir en andere gefermenteerde dranken
- Wintermocktails of Zomermocktails



### FINANCIËEL BEHEER

- Foodcostberekening
- De ideale verkoopprijzen bepalen voor een winstgevend kaart
- Het management van een financieel gezond bedrijf
- 40 marketingtips voor een verleidelijke menukaart
- De beste deals onderhandelen met je leveranciers
- Hotelfinanciën in de praktijk: elke beslissing telt
- Inleiding in yield management
- Yieldmanagement - optimaal rendement uit elke hotelkamer



### GASTVRIENDELIJKHEID, BEDIENING & ONTHAAL

- Eerste stappen in de bediening
- De volgende stap in de bediening: chef de rang
- Gastvrij verkopen voor meer omzet
- Haal je voordeel uit een klacht
- Positief assertief communiceren
- Omgaan met verbale agressie in de horeca
- Gastvrijheid, meer dan een glimlach
- Is dat (nog) beleefd? Etiquette van deze tijd



### TAAL

- Nederlands op de werkvloer (individuele/team coaching)
- Boost je Frans / Duits / Engels (als bedrijfsopleiding)



### SALES, MARKETING & SOCIALE MEDIA

- Zo verkoop je dat feest, event of seminarie in jouw zaak
- Je eigen marketingplan opstellen: basisopleiding voor de horeca €
- Professioneel aan de slag op sociale media
- Boost je professionele sociale media €
- Betere foto's maken voor Instagram
- Online reputatiemanagement en omgaan met reviews €



### SAMENWERKING & COMMUNICATIE

- Effectief communiceren: tips en tricks NIEUW
- Zelfzeker feedback geven en ontvangen NIEUW
- Flexibel, assertief en collegiaal aan het werk NIEUW

### LEIDERSCHAP

- Een vliegende start als leidinggevende NIEUW
- Je shift slim organiseren en oplossingsgericht handelen NIEUW
- Hoe de samenwerking in goede banen leiden? NIEUW
- Coachend delegeren: laat je team schitteren NIEUW
- Voer ontwikkelgesprekken met impact NIEUW PRO
- Conflicten oplossen, een uitdaging voor elke manager NIEUW PRO
- Leermeester
- Je medewerkers (tevreden) houden



### VEILIGHEID & HYGIËNE

- HACCP: jouw zaak conform de regels van de voedselveiligheid
- De principes van de allergenenwetgeving
- Eerste Hulp bij Ongevallen (EHBO)
- Bedrijfseerstehulpverlener (ook als refresh)
- Brandbestrijding
- Zorgen voor meer veiligheid in je horecazaak
- Ergonomie (keuken/housekeeping/administratie) (als bedrijfsopleiding)

### ONLINE LEREN MET GOODHABITZ NIEUW

Vraag gratis toegang tot GoodHabitZ, een website met online trainingen in verschillende talen. [vlaanderen.horecaforma.be/goodhabitZ](http://vlaanderen.horecaforma.be/goodhabitZ)

Kies uit +100 gratis opleidingen en schrijf je snel in

[vlaanderen.horecaforma.be](http://vlaanderen.horecaforma.be)

