



Opleidingen voor de horeca

Professionele vormingen, trainingen
en workshops om altijd sterker te
worden in je vak

Horeca Vorming, En je wordt altijd sterker in je vak

Horeca Vorming is de sectororganisatie voor de horeca in Vlaanderen. Wij streven naar een verdere professionalisering van onze mooie sector. Hoe we dat doen? Door iedereen die nu of later in de horeca werkt te versterken in het vak.

In deze opleidingsbrochure serveren we je dan ook een ruim en professioneel **opleidingsaanbod voor de horeca**. Helemaal afgestemd op jouw noden. De **korte maar krachtige opleidingen** zijn praktijkgericht en van hoge kwaliteit. Ook niet onbelangrijk, deelname is gratis. Is jouw interesse gewekt? Blader dan snel verder om te grasduinen door het najaarsaanbod 2018.

Horeca Vorming wil de vakmensen van vandaag én morgen versterken, ondersteunen, inspireren en adviseren. Waar je ook staat in je carrière, wij staan je bij met een dienstverlening die perfect bij je past. Meer informatie op www.fanvanhoreca.be.

Deze brochure voert je mee in ons vast opleidingsaanbod. Maar er is nog meer. Blijf op de hoogte van nieuwe opleidingen en bijzondere workshops via www.fanvanhoreca.be, meld je aan voor de nieuwsbrief of volg ons op Facebook (@fanvanhoreca).

- 5 **7 redenen om te leren bij Horeca Vorming**
- 6 **Inschrijven voor een opleiding in open aanbod**
- 7 **Zelf een opleiding aanvragen**

Inschrijvingen en digitale brochure: www.fanvanhoreca.be/opleidingen/werknemers

8-83 **Opleidingen open aanbod najaar 2018**

- 28 **Word leermeester in de horeca**
- 59 **Proef van de Culinaire Passie: exclusieve workshops**
- 84 **Training Nederlands op de werkvloer**
- 85 **Premie volwassenenonderwijs aanvragen**
- 87 **Meer vorming, heel het jaar door**

Goesting

Pieter Tratsaert
Directeur Horeca Vorming



Beste horecavriend,

Jij doet er alles aan om je gasten te laten genieten van een etentje, een overnachting, een avondje uit, ... Pas als iedereen op en top tevreden is, kruip je 's avonds (of 's morgens ... of ergens tussenin) met een voldaan gevoel onder de wol. Bij Horeca Vorming willen we hetzelfde bereiken. Niet bij de gasten, maar wel bij jou en je collega's.

Wij willen dat jij ten volle geniet van je job. Dat je elke ochtend (of avond...) met veel goesting opstaat om te gaan werken. In dat opzicht ben jij onze gast.

Hoe dragen vorming en training dan bij tot meer werkplezier? Dat hangt samen met je eigen ambities. Maar hoe je het ook draait of keert, vorming maakt je altijd sterker in je vak. Een zalig gevoel. Een opleiding geeft je inspiratie. In je hersenpan begint het te sudderen en borrelen. Het zet je aan het denken: hoe kan het beter, anders, efficiënter? Je leert nieuwe technieken, je ontrafelt je eigen interesses. Je blijft ook helemaal up to date in dit hectisch wereldje.

Klinkt interessant? Je vraagt je enkel af of je hier tijd voor hebt? Laten we niet flauw doen, je moet er tijd voor maken. Gelukkig zijn onze opleidingen kort en krachtig. Na één of twee lesdagen heb je het licht al gezien. De trainer kan zelfs naar jou komen. Sommige opleidingen zal je ook online kunnen volgen. Wij vernieuwen ons aanbod namelijk voortdurend, zowel naar inhoud als vorm.

Meedoen kost je geen cent. Je hebt recht op onze opleidingen omdat je in de horecasector werkt.
Een all-in behandeling dus.
Als dat niet genieten is!

Opleidingen met impact



© Kris Jacobs

7 redenen om te leren bij Horeca Vorming

- 1** Wat je vandaag leert, kan je morgen al toepassen. Geen lange, theoretische of abstracte opleidingen. Wel **kort, krachtig en praktijkgericht**.
- 2** De horeca, 't is een wereld apart. Dat weten onze lesgevers maar al te goed. Ze stemmen hun opleidingen af **op de eigenheid van de horeca**. Vaarwel vage algemeenheden!
- 3** Je leert bij van **vakexperten** met inzicht en/of ervaring in de horeca. Welke vraag of probleem je ook hebt, zij weten er weg mee.
- 4** Je volgt de opleiding **in een kleine groep met ruimte voor jouw specifieke vragen**. En je leert van elkaar door ervaringen uit te wisselen.
- 5** Je volgt de opleidingen **dichtbij huis. Of zelfs in je eigen zaak!** En dat is meteen een leerrijke teambuilding.
- 6** Elke opleiding levert een **certificaat** op. Iets om trots op te zijn.
- 7** Welke opleiding je ook volgt, **het kost je niets**. Dat komt omdat je er per definitie recht op hebt. Beschouw onze diensten als een **all inclusive formule voor wie werkt in de horecasector (paritair comité 302)**.

Kies een opleiding uit het open aanbod

Dit najaar kan je weer kiezen uit zo'n **100 gratis opleidingen in open aanbod**. De thema's zijn gevarieerd: gastvriendelijkheid, persoonlijke vaardigheden, samenwerken en leidinggeven, sales, marketing, ICT, sociale media, kostenbeheersing, dranken, keukentechnieken, bereidingen, bediening, veiligheid, welzijn en hygiëne. **Blader door het aanbod vanaf p.8.**

Wie kan deelnemen?

- **Werknemers** in de horeca (PC 302)* kunnen deelnemen aan alle opleidingen.
- **Zaakvoerders met een RSZ-nummer** kunnen altijd deelnemen aan deze opleidingen:
 - De leermeesteropleiding (p. 28)
 - Alle opleidingen in het thema kostenbeheersing (p. 41)
 - De HACCP-opleiding (p. 80)

Heb je medewerkers die al opleidingen volgen bij Horeca Vorming? Dan krijg je als werkgever toegang tot ons volledig opleidingsaanbod.

- **Iedereen die minder dan een jaar geleden nog in de horeca (PC 302)* werkte**, kan nog één jaar deelnemen aan de opleidingen (bv. werkzoekenden of nieuwe ondernemers).

*vaste medewerkers, extra's en werkstudenten tewerkgesteld in Paritair Comité (PC) 302. Weet je niet zeker of je binnen het PC 302 werkt? Het Paritair Comité vind je altijd bovenaan je loonbrief. Jobstudenten en vrijwilligers kunnen niet deelnemen aan ons aanbod. Interims en flexi's kunnen onder voorwaarden meedoen met bedrijfsinterne opleidingen (zie p.7).

Vraag zelf een opleiding aan

Elke opleiding die je in deze brochure vindt, kan in principe georganiseerd worden bij jou op de werkvloer. De belangrijkste voorwaarde is dat je minimum 10 werknemers van één of meerdere horecazaken samenbrengt.

Wie kan deelnemen?

Dat kies jij. Heel het team (zaakvoerders en medewerkers) kan meedoen. Dat is deel van de ervaring. Je kan ook collega's van andere horecazaken uitnodigen.

Zelf een opleiding aanvragen?

Bel of mail de consultant van jouw provincie. Zijn/haar gegevens vind je op de achterflap. Vermeld:

- welke opleiding je in jouw (of een ander) bedrijf wil organiseren,
- hoeveel medewerkers deelnemen,
- in welke periode je de opleiding wilt plannen.

De consultant zal je contacteren en dan is de trein vertrokken.

i Heb je nood aan een andere opleiding die je niet in deze brochure vindt? Bespreek dit met de consultant van jouw provincie (gegevens: zie achterflap).

Enkel werknemers en werkgevers in de horecasector (PC 302) kunnen deelnemen aan onze opleidingen. Deelname is gratis.

Gastvriendelijkheid

Omggaan met klachten en lastige klanten	12
WOW service - Werken aan uitstekende service voor je gasten	14
Perfectioneer je communicatie met je klant	15

Persoonlijke vaardigheden

Omggaan met verandering	16
Ontwikkel je assertiviteit	18
Hoe ga jij met je tijd om?	18
Stress op het werk verminderen	19
Zelfmotivatie	20

Samenwerken en leidinggeven

Omggaan met conflicten	22
Leidinggeven	24
Coachend feedback geven	24
Medewerkers beter evalueren en bijsturen	25
Dagdagelijks je team begeleiden	25
Motivatie van medewerkers positief beïnvloeden	26
Word leermeester in de horeca	26

Sales, marketing, sociale media en ICT

ICT	30
Excel - Instapmodule	32
Excel - Database en draaitabellen	32
Excel - De handigste functies	33
Word - instapmodule	33
Marketing en sociale media	
Praktisch gebruik van Facebook, Instagram & LinkedIn	34
Foodstagram	34
Reputatiemanagement en beleving	36
Marketingtechnieken voor de horeca	37
Sociale media inzetten voor je zaak	37

Sales

Optimaal verkopen aan de hotelreceptie	38
Meer en beter verkopen in de bediening	38
Prospecteren is een leuke uitdaging	39

Kostenbeheersing

40	
Goed beheer van je café	42
Financieel Beleid	42
Hoe bereken ik mijn beveragecost	43
Hoe laat ik mijn menukaart renderen	43
Restaurantbeheer	44
Hoe bereken ik mijn foodcost	44
Inleiding in yield management	45
Yield management - Optimaal rendement uit elke hotelkamer	45

Dranken

46	
Bier en wijn	
Wijnkunde voor beginners	48
Wijnkennis en wijnservice - Gecertificeerd	48
Een praktische kijk op de wijnen van jouw zaak	49
Wine & food matching	49
Wijnetiquette	50
Bierbeleving	50
Gecertificeerd bierschenker	51

Koffie en thee

Koffie en chocolade - een match made in heaven	51
Barista - Level 1	52
Barista - Level 2	52
Barista - Van koffieboon tot degusteren	53
Theesommelier	54

Mocktails, cocktails en sterke dranken

Mocktails, cocktails en sterke dranken	
Cocktails - Level 1	54
Cocktails - Level 2	55
Bar basics	55
Gin & Tonic	56
Longdrinks	56
Mixology	57
Mocktails & Health drinks	57
Spirits	58
Wintercocktails	58

Verlanglijstje

Keuken en bediening

Technieken in de keuken

Slowjuicer, Roner, droogtoeren & Smokey	62
Grillen, roken, en andere technieken met houtskoolovens	62
Vacuüm koken	63
Desserten op bord - Nieuwe technieken	63
Messen correct slijpen en afwetten	64
Texturen	64

Gerechten en producten

Chocolade - Level 1	66
Chocolade decoraties	66
Barry Callebaut - chocolate revisited	67
Koekjes en gebak	67
Taarten	68
Ganache en truffels	68
Brood op de plank	69
Belgische gerechten van toen in het nieuw	69
Gepimpte klassiekers	70
Ontbijt - van sleur tot moneymaker	70
Salades	71
Broodjes	71
Granen	72
Pasta	72
Tapas	73
Antipasti	73
Truffels	74
Vegetarisch	75
Olijfolie en azijn	75
Wild	76
Mediterrane keuken	76

Bediening

Initiatie zaaltechnieken	77
--------------------------	----

Veiligheid, welzijn en hygiëne

HACCP - Maak er werk van - Basis cursus	80
Allergenen	80
Afwasser	81
Omgaan met bedreigende situaties	81
Bedrijfseerstehulpverlener	82
Bedrijfseerstehulpverlener - refresh	82
Eerste Hulp bij Ongevallen	83
Brandbestrijding	83

Inschrijvingsformulier

86

Dit mag ik niet missen:

Dit is ook interessant:

Dit is echt iets voor mijn collega:

Dit laat ik nog even bezinken:



Data	Opleiding	Stad
01/10; 08/10	Omgaan met klachten en lastige klanten	As
16/10	WOW service - Werken aan uitstekende service voor je gasten	Oostende
23/10	WOW service - Werken aan uitstekende service voor je gasten	Antwerpen
5/11	WOW service - Werken aan uitstekende service voor je gasten	Gent
06/11; 13/11	Omgaan met klachten en lastige klanten	Leuven
26/11; 03/12	Omgaan met klachten en lastige klanten	Gent
27/11	Perfectioneer je communicatie met je klant	Antwerpen



Gastvriendelijkheid

Gastvriendelijkheid in al haar aspecten, de correcte omgang met gasten, dat is de sleutel tot gastentevredenheid.

Vertrekkend vanuit jouw ervaringen in het bedrijf, begeleiden we je naar een nog beter resultaat aan de hand van praktijkoefeningen. We helpen je om out of the box te denken en die totaalbeleving te creëren waar iedereen het over heeft. Zo wordt je gast een fan die zijn ervaringen doorvertelt aan anderen.



Omgaan met klachten en lastige klanten

Het gebeurt wel eens dat je te maken krijgt met **lastig gedrag of ontevreden klanten**. Dit zijn vervelende situaties die kunnen uitmonden in een klacht. Je zou het misschien niet verwachten, maar **van zo'n klant kan je meer leren dan van een ontevreden klant die zwijgt en niet meer terugkomt**. Je krijgt de kans om de klant goed op te vangen zodat hij je zaak toch met een goed gevoel verlaat.

- Je gaat na waarom klanten al dan niet klagen.
- Je analyseert je eigen houding.
- Je leert hoe je doeltreffend kan reageren en stelt een eenvoudig stappenplan op.

Trainer

Aurora training & coaching

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	01/10 & 08/10	9 tot 17 u.	As
di	06/11 & 13/11	9 tot 17 u.	Leuven
ma	26/11 & 03/12	9 tot 17 u.	Gent

“Ik heb geleerd hoe ik discussies kan vermijden en zo energie kan sparen. Ik weet nu welke soorten klachten er zijn en hoe ik daar het best mee kan omgaan. De basiszinnetjes zijn heel nuttig.”

Een cursist over ‘Omgaan met klachten en lastige klanten’

WOW service - Werken aan uitstekende service voor je gasten

Van alle gasten die zeggen dat ze ‘tevrede’ zijn, komt slechts 60% terug. De rest wil toch liever iets anders proberen. Gasttevredenheid is dus niet langer voldoende, je moet streven naar **gastenvoorkeur**. Dan moet je een **bijzondere ervaring creëren**. Je gaat voor niets minder dan een WOWgevoel bij je gasten. Hoe je dat doet, leer je in deze opleiding.

- Je leert hoe je buiten je comfortzone treedt en hoe je aan gastenvoorkeur kan werken.
- Je kan je positief onderscheiden van je concullega's, krijgt meer klantentrouw en meer mond-aan-mond reclame.
- Je krijgt praktische tips om de service van je bedrijf in kaart te brengen.

Trainer

ETH

Dag	Data	Uren	Plaats
di	16/10	9 tot 17 u.	Oostende
di	23/10	9 tot 17 u.	Antwerpen
ma	5/11	9 tot 17 u.	Gent

Perfectioneer je communicatie met je klant

Verdiepend

Tijdens deze praktijkworkshop gaan we concreet aan de slag met knelpunten die jij nog ondervindt in je communicatie met je klant. We onderzoeken welke technieken wel en niet werken. Vervolgens word je op een praktische wijze persoonlijk begeleid in het zoeken naar mogelijke oplossingsmethoden om zo de communicatie met jouw klant te optimaliseren.

- Je ontdekt het belang van jouw gedrag.
- Je wordt je bewust van het feit dat klanten je betrokkenheid aanvoelen.
- Je leert te luisteren met je ogen.
- Je leert constructief te communiceren in alle omstandigheden.

Trainer

Altep

Dag	Data	Uren	Plaats
di	27/11	9 tot 17 u.	Antwerpen

PERSOONLIJKE VAARDIGHEDEN

Data	Opleiding	Stad
19/09	Zelfmotivatie	Antwerpen
24/09	Hoe ga jij met je tijd om?	Antwerpen
10/10	Stress op het werk verminderen	Brugge
16/10	Stress op het werk verminderen	Brussels Airport
17/10; 24/10	Ontwikkel je assertiviteit	Antwerpen
12/11; 19/11	Ontwikkel je assertiviteit	Hasselt
19/11; 26/11	Omggaan met verandering	Antwerpen



© Hannes Vandenbroucke

Persoonlijke vaardigheden

Persoonlijke ontwikkeling, zelfmotivatie en tevredenheid zijn belangrijk. Als je goed in je vel zit, dan voel je je ook goed in je job! Ook in deze opleidingen vertrek je vanuit eigen ervaringen.

Omgaan met verandering

Onze werkomgeving verandert voortdurend. Andere manieren van werken, denken en jezelf organiseren. Nieuwe taken, een nieuwe omgeving of een nieuwe leidinggevende. **Je wil graag mee evolueren maar de vraag is hoe je dat aanpakt.** Hoe voorkom je demotivatie en hoe leer je omgaan met onzekere gevoelens die gepaard gaan met de verandering? Hoe kan je afstand nemen van routines en overtuigingen die je mening sturen? Positief omgaan met verandering, daar draait het om.

- Je leert hoe een veranderingsproces in elkaar zit.
- Je ontdekt de emotie achter veranderen.
- Je kijkt kritisch naar je eigen moeilijkheden en krijgt tips om te evolueren.
- Je leert jezelf bevestiging te geven en een strategie op te bouwen.
- Je leert hoe je jezelf en anderen beter kunt begeleiden doorheen het veranderingsproces.

Trainer
Altep

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	19/11 & 26/11	9 tot 17 u.	Antwerpen

Ontwikkel je assertiviteit

Voel je je soms ongemakkelijk bij mondige klanten? **Kan je moeilijk «nee» zeggen?** Geraak je wel eens geïntimideerd door de mening van anderen? Of heb je soms spijt van een uitspraak die iets té direct was? Herkenbaar? Je kan er iets aan doen, want **assertiviteit is geen karaktertrek, maar wel een vaardigheid die je kan ontwikkelen.** Je maakt kennis met verschillende **communicatiestijlen en -technieken** die je meteen kan toepassen.

- Je ontdekt wat assertiviteit is en wat het niet is.
- Je krijgt inzicht in de verschillende communicatiestijlen, waaronder jouw eigen stijl.
- Je oefent met technieken om je eigen mening en gevoelens te verwoorden.
- Je leert je grenzen te stellen.

Trainer
Obelisk

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	17/10 & 24/10	9 tot 17 u.	Antwerpen
ma	12/11 & 19/11	9 tot 17 u.	Hasselt

Hoe ga jij met je tijd om?

Heb je **het gevoel dat je werk nooit stopt?** **Kan het altijd nog net iets beter?** Komt het vaak voor dat je op het laatste nippertje nog iets moet veranderen? Of neem je te gemakkelijk werk van collega's over waardoor je eigen planning in 't honderd loopt? Dan kan **time management** een uitkomst zijn. In onze benadering van time management betrekken we niet enkel de taken, maar ook de werkomgeving en je persoonlijkheid.

- Je krijgt inzicht in je eigen tijdsbesteding.
- Je gaat na waarom je vaak in tijdsnood zit en welke factoren daar een invloed op uitoefenen.
- Je leert hoe je gemakkelijker kan omgaan met onveranderbare factoren.
- Je stelt een actieplan op voor de dingen die je wel kan veranderen, zodat je je tijd in de toekomst beter besteedt.

Trainer
KOS Learning

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	24/09	9 tot 17 u.	Antwerpen



Stress op het werk verminderen

Heb je onvoldoende tijd om je werk te doen? Draag je een grote verantwoordelijkheid? Moet je **veel taken op hetzelfde moment uitvoeren**? Voel je na het werk **de stress nog nazinderen**? Tijdens deze opleiding krijg je methoden aangereikt om de verschillende **oorzaken van stress, op de werkplek en bij jezelf**, grondig aan te pakken.

- Je gaat na wat stress is en wat de oorzaken ervan zijn.
- Je leert wat voor jou werkt om stress te verminderen.
- Je krijgt handvaten om beter om te gaan met onvermijdelijke piekmomenten.

Trainer

KOS Learning

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	10/10	9 tot 17 u.	Brugge
di	16/10	9 tot 17 u.	Brussels Airport

Zelfmotivatie

Door frustraties of andere moeilijke situaties verlies je soms jouw motivatie. Je bent niet meer productief of hebt geen zin meer. Tijdens deze opleiding ontdek je de sleutels achter motivatie. Je leert hoe de nodige **energie te vinden** om te slagen in wat je wil ondernemen en om op een **positieve manier te kijken naar je werk en je leven**.

- Via een spel ontdek je de sleutels van motivatie.
- Je visualiseert jouw motivatie en neemt je zelfvertrouwen onder de loep.
- Je leert het verschil tussen slachtoffer en verantwoordelijke.
- Je krijgt hulpmiddelen voor de opmaak van een persoonlijk motivatieplan.

Trainer

Altep

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	19/09	9 tot 17 u.	Antwerpen

“Ik heb nagedacht over de oorzaken van stress en heb manieren gevonden om minder rap te stressen. Het helpt bijvoorbeeld om eerst te luisteren naar de ander en dan pas te reageren.”

Een cursist over 'Stress op het werk verminderen'



SAMENWERKEN EN LEIDINGGEVEN

Data	Opleiding	Stad
1/10; 8/10	Leidinggeven	Gent
2/10; 9/10	Dagdagelijks je team begeleiden	Antwerpen
23/10; 30/10	Medewerkers beter evalueren en bijsturen	Gent
5/11; 12/11	Dagdagelijks je team begeleiden	Brugge
07/11; 14/11	Leidinggeven	Brussels Airport
12/11; 19/11	Coachend feedback geven	Brugge
13/11; 20/11	Omggaan met conflicten	Antwerpen
20/11	Motivatie van medewerkers positief beïnvloeden	Antwerpen
11/12	Motivatie van medewerkers positief beïnvloeden	Gent



Samenwerken en leidinggeven

Collegialiteit, teamwerk en leiding vormen de motor van elk horecabedrijf. Binnen dit luik ontdek je de aspecten van leidinggeven en delegeren. Je ontdekt hoe je feedback geeft in het kader van coaching, functionerings- en evaluatiegesprekken. Je leert ook hoe je best omgaat met conflicten.

Omgaan met conflicten

Emoties kunnen soms hoog oplopen en leiden tot **wrijvingen of conflicten tussen collega's**. Als je dat niet bespreekt en **tijdig oplost**, kan er veel mislopen op de werkvloer. We evalueren wat er allemaal kan gebeuren, hoe spanningen ontstaan en hoe ze kunnen uitgroeien tot conflicten. Op basis van je eigen ervaringen zoeken we naar oplossingen.

- Je gaat na wat conflicten zijn en hoe je die kan oplossen.
- Je leert het verschil tussen assertief, emotioneel en rationeel gedrag.
- Je gaat op zoek naar de waarden en normen van jouw bedrijf.
- Je stelt conflictstrategieën op.

Trainer

ETH

Dag	Data	Uren	Plaats
di	13/11 & 20/11	9 tot 17 u.	Antwerpen

Leidinggeven

Het behalen van goede resultaten is onlosmakelijk verbonden met goed leiderschap en **professioneel aansturen van medewerkers**. In deze opleiding werk je aan je vaardigheden om medewerkers te leiden en begeleiden. **We vertalen je eigen situatie in een concrete actie waarmee je onmiddellijk aan de slag kan gaan.**

- Je maakt kennis met verschillende leiderschapstijlen en jouw eigen stijl.
- Je ontdekt de kwaliteiten van een goede leider.
- Je maakt een teamanalyse en stelt een professioneel team samen.
- Je stelt een actieplan op.

Trainer

ETH

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	1/10 & 8/10	9 tot 17 u.	Gent
wo	07/11 & 14/11	9 tot 17 u.	Brussels Airport

Coachend feedback geven

Feedback geven is een communicatie-techniek. Via feedback kan je **prestaties van medewerkers bijsturen** of hen bewust maken van het effect van hun gedrag op anderen. Het is daarom belangrijk dat je feedback geeft op een coachende manier. Tijdens deze opleiding krijg je heel wat goeie tips!

- Je leert een feedbackgesprek voorbereiden.
- Je leert feedback geven op een coachende manier.
- Je ontwikkelt inlevingsvermogen en leert emotionele reacties opvangen.
- Je leert feedback geven op moeilijk gedrag.
- Je leert hoe je corrigerende feedback geeft.
- Je leert mensen bewust maken van een probleem.

Trainer

KOS learning

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	12/11 & 19/11	9 tot 17 u.	Brugge

Medewerkers beter evalueren en bijsturen

Regelmatig met je medewerkers praten over hun werk is zeer belangrijk. Een medewerker die een goede begeleiding krijgt, werkt **dubbel zo efficiënt**. Zo'n gesprek bereid je daarom best zo goed mogelijk voor. Tijdens deze opleiding kom je te weten welke elementen zo'n gesprek tot een succes maken.

- Je maakt kennis met communicatie- en gesprekstechnieken.
- Je leert oordelen zonder veroordelen.
- Je leert beoordelen en beoordeeld worden.
- Je stelt een functie- en taakomschrijving op.

Trainer

ETH

Dag	Data	Uren	Plaats
di	23/10 & 30/10	9 tot 17 u.	Gent



Dagdagelijks je team begeleiden

Vind je het moeilijk om de aangeleerde technieken uit de vorige modules om te zetten in de praktijk? Dan is deze module ideaal voor jou.

- We analyseren successen en mislukkingen die je tegenkomt op de werkvloer.
- Je maakt een analyse van de technieken die je reeds gebruikt.
- Je ontdekt mogelijke valkuilen.
- Je bekijkt het verschil tussen verantwoordelijkheid en macht.
- We ontwikkelen bijkomende tools en oefeningen om je te helpen je doelstellingen te behalen.

Praktijkworkshop na 'Leidinggeven' of 'Omgaan met conflicten.'

Trainer

Altep

Dag	Data	Uren	Plaats
di	2/10 & 9/10	9 tot 17 u.	Antwerpen
ma	5/11 & 12/11	9 tot 17 u.	Brugge

Motivatie van medewerkers positief beïnvloeden

Mensen zijn van nature gemotiveerd. Maar daar kan soms verandering in komen. Het is daarom belangrijk dat je als leidinggevende je medewerkers gemotiveerd kan houden. Tijdens deze opleiding leer je hoe je medewerkers blijft motiveren of hoe je hen kan helpen bij het terugvinden van hun motivatie.

- Je leert op een motiverende manier leidinggeven.
- Je leert het effect van doelstellingen op de motivatie.
- Je formuleert motiverende feedback.
- Je ontdekt de effecten van beloning.
- Je leert het belang van zinvolle taken.

Trainer

KOS Learning

Dag	Data	Uren	Plaats
di	20/11	9 tot 17 u.	Antwerpen
di	11/12	9 tot 17 u.	Gent

“De tips en tricks zijn zeer nuttig om het team op de rails te houden en te zorgen voor een positieve energie. De opleiding is ideaal voor leidinggevendenden.”

—
Een cursist over 'Motivatie van medewerkers positief beïnvloeden'



Word leermeester in de horeca

Tweedaagse opleiding

Jij bent een expert in je vak. En je wilt je passie, kennis en vaardigheden overdragen. Je mag dan wel goed zijn in wat je doet, maar kan je het ook even goed uitleggen? Hoe pak je het 'jong geweld' aan dat naast jou staat? Hoe leid je nieuwe, minder ervaren medewerkers op?

Wij geven je de tips en de technieken die je nodig hebt. We brengen werknemers en werkgevers van verschillende horecazaken samen om ervaringen uit te wisselen. Van mensen die ook in het vak zitten, leer je vaak nog het meest.

Tijdens deze opleiding leer je:

- je goed voorbereiden op het kennismakingsgesprek.
- de persoon die je gaat opleiden op een correcte manier te onthalen.
- stap voor stap instructies geven.
- hoe je opbouwende feedback kan geven.
- uitdagingen creëren zodat de leerling voldoende bijleert.
- een evaluatiegesprek voeren.
- hoe je de leerling kan motiveren.
- over de soorten opleidingscontracten.

Opkomst duaal leren in de horeca

Ben jij er klaar voor?

Duaal leren houdt in dat leerlingen (vanaf 15 jaar) deels leren op school en deels op de werkvloer. De leerling werkt en leert minstens 20 uren per week bij jou in het bedrijf, tegen een vergoeding. Je werft de jongere aan via een **overeenkomst alternerende opleiding (oao)**. Dit systeem is in de horecasector al goed ingeburgerd.

Enkel **erkende** leerbedrijven kunnen leerlingen opleiden via een oao. Ontdek op www.fanvanhoreca.be/oao hoe je vlot je erkenning aanvraagt.

De medewerker die de leerling zal opleiden, moet de leermeesteropleiding volgen. Dat is één van de voorwaarden om erkend te worden als leerbedrijf. Behaal dus nu al het getuigschrift van Leermeester in de horeca. Dan heeft jouw bedrijf alvast een streepje voor.

“Zeer interactieve training, zeer toepasselijk en noodzakelijk als je een leerling opleidt”



De opleiding duurt twee dagen. Als je ze volledig volgt, ontvang je een getuigschrift van 'Leermeester in de horeca'.

Wie mag deelnemen?

Iedereen die nieuwe medewerkers wil opleiden in de zaak, kan deze leermeesteropleiding volgen.

Praktische info en inschrijvingen

Schrijf je online in op www.fanvanhoreca.be/leermeesteropleiding. Je vindt er ook alle data (september t/m december) en locaties.

Nog op zoek naar een kandidaat-leerling?

Op www.fanvanhoreca.be/degids vind je een praktisch overzicht van alle Vlaamse scholen met horecaopleidingen en werkplekklaren. Wist je trouwens dat duaal leren nu ook opkomt in de voltijdse hotel- en grootkeukenscholen? Lees er meer over op www.fanvanhoreca.be/duaalleren.

i Leermeesters kunnen niet alleen schoolgaande jeugd begeleiden. Ze zijn ook goud waard voor de inwerking van nieuwe medewerkers of voor het coachen van andere collega's.

“Ik ga naar huis met veel tips die rust brengen in het begeleiden van de leerling”

Data	Opleiding	Stad
1/10	Word - instapmodule	Antwerpen
8/10	Excel - Instapmodule	Antwerpen
9/10	Foodstagram	Antwerpen
9/10	Meer en beter verkopen in de bediening	Antwerpen
9/10	Sociale media inzetten voor je zaak	Kortrijk
15/10	Excel - De handigste functies	Antwerpen
17/10	Reputatiemanagement en beleving	Gent
22/10	Foodstagram	Leuven
23/10	Excel - Instapmodule	Oostende
5/11	Prospecteren is een leuke uitdaging	Brugge
5/11	Reputatiemanagement en beleving	Hasselt
13/11	Excel - Database en draaitabellen	Genk
20/11; 27/11	Marketingtechnieken voor de horeca	Hasselt
21/11	Praktisch gebruik van Facebook, Instagram en LinkedIn	Antwerpen
27/11	Excel - De handigste functies	Oostende
10/12	Optimaal verkopen aan de hotelreceptie	Gent
11/12	Excel - Database en draaitabellen	Oostende
11/12	Foodstagram	Gent



Sales, marketing, sociale media en ICT

Je hebt een goed product maar weet jouw (potentiële) klant dat ook? In dit pakket van opleidingen leer je hoe je je product en zaak in de kijker zet.

Je leert ook vaardig omgaan met de computer en sociale media. Dit opent een wereld van mogelijkheden om gasten te werven en aan de zaak te binden.

Excel – instapmodule

Excel is meer dan een rekenblad. Je leert **basistabellen** aanmaken en eenvoudige **formules** toepassen, zoals het berekenen van een som, gemiddelde, minimum en maximum. De opmaak van de tabel komt uitgebreid aan bod. Je leert hoe je het uitzicht van de gegevens automatisch kunt wijzigen van zodra aan bepaalde voorwaarden (niet) voldaan is. Het **omzetten van gegevens naar een grafiek** is een volgende stap.

- Je leert de basisvaardigheden.
- Je leert berekeningen maken.
- Je bekijkt hoe je documenten kan bewerken en opmaken.
- Je maakt kennis met de eigenschappen van werkmappen.

Trainer

Infidem

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	8/10	9 tot 16.30 u.	Antwerpen
di	23/10	9 tot 16.30 u.	Oostende

Excel - Database en draaitabellen

Excel biedt tal van mogelijkheden om kleinere en grotere gegevenstabellen te analyseren. In deze opleiding maak je kennis met de krachtige mogelijkheden (**draaitabellen, databanken, filteren, sorteren, ...**) die Excel biedt om uit een omvangrijke gegevenstabel héél snel **exact die gegevens te filteren die je nodig hebt**. Deze gegevens kunnen dan ingevoegd worden in het rapport dat je aan het vervolledigen bent.

Trainer

Infidem

Dag	Data	Uren	Plaats
di	13/11	9 tot 16.30 u.	Genk
di	11/12	9 tot 16.30 u.	Oostende

Excel - De handigste functies

Deze opleiding heeft tot doel om je een dieper inzicht te geven in de meest courante functies waardoor je op een **efficiënte manier het administratieve kantoorwerk kan verlichten**. Er gaat in deze opleiding geen tijd verloren aan de echte basisbewerkingen.

- Je gaat dieper in op de werkbladen en berekeningen.
- Je maakt kennis met de verschillende functies.

Basiskennis Excel is vereist

Trainer

Infidem

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	15/10	9 tot 16.30 u.	Antwerpen
di	27/11	9 tot 16.30 u.	Oostende

Word – instapmodule

Deze opleiding heeft tot doel je de basishandelingen van Word aan te leren die je nodig hebt **voor de opmaak van een eenvoudige tekst of brief**. Na afloop van deze opleiding ben je in staat een tekst of brief (met tabellen, voetnoten en opsommingen) op te maken en degelijk af te werken.

- Je leert hoe je van start gaat met Word.
- Je leert enkele basishandelingen zoals navigeren en selecteren.
- Je leert werken met de verschillende documenten en ontdekt wat je ermee kan doen.
- Je maakt kennis met de 'taalfunctie', 'zoeken en vervangen', 'opmaak' en 'tabellen'.

Trainer

Infidem

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	1/10	9 tot 16.30 u.	Antwerpen



Praktisch gebruik van Facebook, Instagram & LinkedIn

In deze praktische opleiding leer je hoe je de **Facebookpagina** van je zaak verder kan uitbouwen. Je verkent ook andere sociale media zoals **Instagram** en **LinkedIn**.

- Je leert Facebookberichten te plannen, te prikken en te versturen.
- Je leert Facebookalbums aan te maken en integreert apps als Instagram.
- Je leert een Youtube video binnen Facebook te gebruiken.
- Je leert meer over “call to action”.
- Je leert hoe je volgers werft en e-mailadressen verzamelt.
- Je maakt een account aan op Instagram en LinkedIn en leert hoe een horecazaak deze sociale media kan inzetten.
- Je leert over de werking van hashtags.
- Je leert hoe je een bedrijfspagina kan maken op LinkedIn.
- Je leert relevante artikels te vinden en te verspreiden.
- Je leert marketingacties, wedstrijden en promoties opstellen.

Basiskennis Facebook is vereist.

Voorkennis Instagram en LinkedIn is niet vereist.

Trainer

Yvan Deckers

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	21/11	9 tot 17 u.	Antwerpen

Foodstagram

Zelf je zaak in beeld brengen? Het lijkt piece of cake, maar is het dat ook? Je doet er soms veel langer over dan voorzien. We leren je hoe je je horecazaak efficiënt en op een professionele manier in beeld brengt... met je smartphone! Je leert je beelden doelgericht de online wereld in te sturen via Instagram en Facebook. Je leert al doende want we gaan praktisch aan de slag tijdens deze opleiding.

- Je fotografische kennis wordt verruimd dankzij de tips en tricks van een professionele fotografe.
- Je leert beelden op sociale media te gebruiken om klanten te bereiken en te binden.
- Je leert je zaak op verschillende manieren in beeld te brengen met je smartphone a.d.h.v. praktische opdrachten.

Je hebt een profiel op Facebook en Instagram. Je brengt je eigen smartphone mee.

Trainer

About Mary Photography

Dag	Data	Uren	Plaats
di	9/10	10 tot 16 u.	Antwerpen
ma	22/10	10 tot 16 u.	Leuven
di	11/12	10 tot 16 u.	Gent

“Met een paar handige tips en aandachtspunten is eten fotograferen makkelijker dan je denkt. Ik kan nu de perfecte foto maken van mijn gerecht.”

Een cursist over ‘Foodstagram’



Reputatie- management en beleving

Klantenbeleving begint vandaag vaker op het internet. Daar beslist de gast. Welke **online reputatie** heeft jouw zaak en hoe kan je die beïnvloeden? Je erkent het belang van een goed reputatiemanagement van je zaak. Toch is het in **deze tijden van sociale media en review sites** verleidelijk om hier en daar een profiel of een pagina bij te creëren. Deze opleiding helpt je om door de bomen het bos te zien en **bewust om te gaan met je reputatie**.

- Je gaat jouw gewenste online reputatie na en kiest de gepaste media.
- Je krijgt praktische tips om te reageren op kritische en negatieve reviews.
- Je maakt een reputatieanalyse en -plan op.
- Je ontdekt de drie peilers van reputatiemanagement en test die uit.
- Je houdt je online reputatie beheersbaar door de selectie van de juiste media waarop je aanwezig bent en/of reageert.
- Je leert hoe je een relevant reputatiedashboard opmaakt.
- Je legt de link tussen jouw online reputatie en de ervaring van de gast ter plaatse.

Trainer
ETH

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	17/10	9 tot 17 u.	Gent
ma	5/11	9 tot 17 u.	Hasselt

“Ik weet nu hoe ik sociale media kan inzetten om de zaak commercieel te laten uitblinken. Een concreet voorbeeld is om via Facebook reclame te maken én veel mensen te bereiken voor mijn thema-avonden en events. We kregen ook tips i.v.m. het antwoorden op reviews en commentaren.”

Een cursist over “Reputatiemanagement en beleving”

Marketingtechnieken voor de horeca

Wil je weten hoe je ervoor kan zorgen dat klanten naar jouw zaak blijven komen? Een goede marketingstrategie is essentieel. Je moet goed weten waar jouw zaak voor staat, wie jouw klanten zijn en wat zij willen. Tijdens deze opleiding leer je deze vragen te beantwoorden en dus **jouw klanten te binden**.

- Je ontwikkelt een duidelijke positionering of concept zodat mensen jouw zaak herkennen.
- Je bedenkt nieuwe ideeën om je zaak te promoten om klanten aan te trekken en te binden.
- Je krijgt aan de hand van succesverhalen een beter zicht op verschillende marketingtechnieken.
- Je leert hoe je een communicatiebriefing opstelt voor een webdesigner, fotograaf en/of een drukker.
- Je ontdekt wat beter kan op je huidige website.
- Je gaat na welke online en offline communicatiekanalen je nodig hebt.

Trainer
Yvan Deckers

Dag	Data	Uren	Plaats
di	20/11 & 27/11	9 tot 17 u.	Hasselt

Sociale media inzetten voor je zaak

Je beheert een Facebookpagina voor je zaak. Dan wil je vast weten hoe je meer fans, meer ‘likes’ of volgers uit je doelgroep kan werven. In deze opleiding leer je hoe je de **aantrekkingskracht van je communicatie via sociale media kan verhogen**. Aan de hand van concrete voorbeelden leer je hoe je **opvallende berichten** moet opstellen via **Facebook, Instagram en LinkedIn**.

- Je analyseert via concrete voorbeelden welke sociale media meest geschikt zijn voor jouw zaak.
- Je leert hoe je relevante content ontwikkelt en conversaties op gang brengt.
- Je bedenkt marketingacties met o.a. Facebook en Instagram, zoals wedstrijden, sweepstakes, like & shares, en promoties.
- Je stelt een social media marketingplan op met contentkalender voor je zaak.

Kennis van ‘Marketingtechnieken voor de horeca’ en ‘Praktisch gebruik van Facebook, Instagram en LinkedIn’ aanbevolen.

Trainer
Yvan Deckers

Dag	Data	Uren	Plaats
di	9/10	9 tot 17 u.	Kortrijk



SALES

Optimaal verkopen aan de hotelreceptie

Werken aan de receptie houdt meer in dan administratieve afhandelingen. **Als een gast een standaardkamer boekt en het hotel verkoopt een extra product aan deze gast dan kent het hotel de knepen van upselling.** Denk aan een superieure kamer, een diner, een ontbijt, bloemen, champagne op de kamer, enz. **De gast wordt graag geholpen in zijn keuze**, of het nu telefonisch, per mail of ter plaatse is. Tijdens deze praktische opleiding oefen je diverse situaties in.

- Je gaat na wie je gasten zijn en wat hun behoeften en verlangens zijn.
- Je ontdekt dat productkennis een nuttig verkoopsinstrument kan zijn.
- Je maakt kennis met verschillende verkoopstechnieken en suggestieve verkoop.
- Je ontdekt wat de termen upselling, add on's en proactiviteit in de verkoop betekenen.

Trainer

ETH

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	10/12	9 tot 17 u.	Gent

Meer en beter verkopen in de bediening

Veel gasten staan open om begeleid te worden in hun keuze. Het is ook het ideale moment om je zaak te profileren en om je omzet te verhogen. Door 'meerverkoop' probeer je de gemiddelde besteding per tafel én de gastentevredenheid te verhogen.

- Je gaat na wie jouw gasten zijn en wat hun behoeften en verlangens zijn.
- Je leert optimaal gebruik te maken van je menukaart.
- Je leert hoe je suggestief kan verkopen.
- Je ontdekt wat de termen upselling, add on's en proactiviteit in de verkoop betekenen.

Trainer

ETH

Dag	Data	Uren	Plaats
di	9/10	9 tot 17 u.	Antwerpen

Prospecteren is een leuke uitdaging

Je hoeft geen geboren verkoper te zijn om nieuwe klanten en opdrachten aan te trekken. Maar het gaat evenmin vanzelf. **Tijdens deze opleiding leer je al doende wat prospecteren is en wat je ermee kan bereiken of waar het fout gaat.** Met een pak nuttige tips op zak werf je doelgerichter en professioneler nieuwe klanten en opdrachten.

- Je leert dat alles valt of staat met een goede voorbereiding.
- Je leert hoe je afspraken maakt aan de telefoon.
- Je bekijkt hoe je een bezoek aan een prospect aanpakt.
- Je ontdekt dat een goede opvolging het begin is van een duurzame professionele relatie met de klant.

Trainer

KOS Learning

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	5/11	9 tot 17 u.	Brugge



Data	Opleiding	Stad
01/10; 08/10	Yield management - Optimaal rendement uit elke hotelkamer	Brugge
15/10; 22/10	Financieel beleid	Brussels Airport
15/10	Hoe bereken ik mijn foodcost	Hasselt
15/10	Hoe laat ik mijn menukaart renderen	Antwerpen
23/10	Restaurantbeheer	Antwerpen
24/10	Inleiding in yield management	Brussels Airport
5/11	Restaurantbeheer	Leuven
12/11	Goed beheer van je café	Halle
13/11	Hoe bereken ik mijn foodcost	Antwerpen
13/11	Hoe laat ik mijn menukaart renderen	Gent
14/11; 21/11	Financieel beleid	Antwerpen
21/11; 28/11	Yield management - Optimaal rendement uit elke hotelkamer	Antwerpen
27/11	Hoe bereken ik mijn foodcost	Gent
5/12	Hoe bereken ik mijn beveragecost	Brugge



© Hannes Vandenbroucke

Kostenbeheersing

Beheer(s) je kosten op een realistische manier en optimaliseer je resultaat.! Na deze opleidingen heb je een duidelijk beeld op de rendabiliteit van je zaak. Je leert o.m. je foodcost berekenen. Bovendien helpen onze trainers je naar een beter resultaat op vlak van bedrijfsbeheer en financieel beleid. Je vertrekt steeds vanuit je eigen situatie.



Goed beheer van je café

Een goed beheer van je zaak begint met een duidelijke visie: welke doelen wil je bereiken in de toekomst? Tijdens de opleiding definieer je deze visie. Je maakt een **sterkte/zwakte- en concurrentieanalyse, een actieplan en je leert op een vlotte manier omgaan met cijfers**. Zo ga je aan de slag met een softwarepakket om je beverage cost te berekenen. Na deze opleiding zal je een veel beter beeld hebben op de rendabiliteit van je zaak.

- Je leert een technische fiche (ingrediënten, kostprijs, recepten) maken van de dranken op je kaart m.b.v. een softwarepakket.
- Je berekent de beverage cost van verschillende dranken om zo de bruto marge per drankje te kennen.
- Je leerte welke dranken op je kaart het meest bijdragen tot je winst.
- Je krijgt inzicht in boordtabellen als tool om een historiek aan te maken.
- Je analyseert je personeelskosten en algemene kosten.
- Je stelt een budget op voor het volgende jaar.

Trainer
ETH

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	12/11	9 tot 17 u.	Halle

Financieel Beleid

Voor elk bedrijf is het noodzakelijk om een budget op te stellen, een raming van de toekomstige inkomsten en uitgaven. Tijdens deze opleiding leer je hoe je dit moet aanpakken en waarom het zo belangrijk is om gedetailleerde cijfers in boordtabellen te verwerken en te interpreteren. **Je leert de financiële documenten analyseren, o.a. de jaarrekening, om er nuttige inzichten voor het beleid uit te halen.** Na deze opleiding zal je een veel beter beeld hebben over het bedrijf en kan je bovendien makkelijker met de boekhouder praten over de inhoud van dit soort documenten.

- Je leert de basisprincipes van de boekhouding begrijpen.
- Je krijgt o.a. 10 gouden regels en tips om een goede boekhouding te voeren.
- Je brengt je inzichten in de rekeningen samen om ze als een beheersinstrument te benutten.
- Je analyseert je aankoopbeleid en personeelsbeleid.

Trainer
ETH

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	15/10 & 22/10	9 tot 17 u.	Brussels Airport
wo	14/11 & 21/11	9 tot 17 u.	Antwerpen

Hoe bereken ik mijn beveragecost

Een goed samengestelde drankenkaart beïnvloedt sterk de financiële resultaten van je zaak. Homemade dranken winnen aan belang. Om de kwaliteit en de winstgevendheid van je dranken te garanderen, houd je best recepten bij. Zo kan je de beveragecost berekenen.

- Je berekent de beveragecost van je drankenkaart.
- Je leert recepten noteren van verse muntthee, koffie verkeerd, mocktails, vers fruitsap, smoothies, cocktails, longdrinks, home made ice tea, ... enkele van deze dranken bereid je tijdens de opleiding.
- Je berekent welke prijs je moet vragen voor deze dranken om voldoende winst te maken.

Trainer
Culinair Ideeënburro

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	5/12	9 tot 17 u.	Brugge

Hoe laat ik mijn menukaart renderen

Voor restauranthouders is het belangrijk te weten wat de kostprijs is van de gerechten. De verkoopprijs daarop afstemmen is zelfs nog belangrijker. Klopt de winstmarge van je gerechten en worden alle algemene kosten gedekt? De methode 'marge management en menu-engineering' helpt je bij het samenstellen van **een optimale kaart met het hoogste rendement.**

- Je gaat strategisch aan de slag met de foodcost. Hoe stimuleer je de verkoop van gerechten met een hoge winstmarge en wat doe je als gerechten minder goed verkopen?
- Je leert meer over de prijselasticiteit van je menukaart.
- Je zorgt voor een optimale versnippering van de prijzen op je menukaart.
- Je leert de juiste prijs te bepalen voor je menu's.
- Je gaat aan de slag met de gemiddelde vraagprijs en de gemiddelde aangeboden prijs.
- Via concrete voorbeelden leer je dat de strategische oefening het verschil kan betekenen tussen winst en verlies.

Trainer
ETH

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	15/10	9 tot 17 u.	Antwerpen
di	13/11	9 tot 17 u.	Gent

Restaurantbeheer

Ben jij Food & Beverage Manager of verantwoordelijk voor het beheer van het restaurant? Dan wil je zeker zijn dat je voldoende winst boekt. Deze opleiding geeft je alle tools om **je zaak professioneel te runnen en rendabeler te maken**. Alles start bij een grondige globale analyse van je onderneming.

- Je analyseert je eigen onderneming.
- Je analyseert de samenstelling van je menukaart.
- Je leert hoe je een SWOT-analyse en een concurrentieanalyse maakt.
- Je gaat na wat je klant wenst en hoeveel hij besteedt.
- Je leert verkoopprijzen te bepalen.
- Je leert over foodcost, personeelskost, algemene kosten en winst.

Trainer

ETH

Dag	Data	Uren	Plaats
di	23/10	9 tot 17 u.	Antwerpen
ma	5/11	9 tot 17 u.	Leuven

Hoe bereken ik mijn foodcost

De keuken zorgt voor lekkere gerechten, maar dat volstaat niet. Je moet weten wat de gasten betalen voor je gerecht of drank en wat de foodcost is. Er bestaan handige **rekenmodules die automatisch je foodcost berekenen**. Dankzij deze modules kan je een duidelijk **evenwicht bepalen tussen de kosten van je gerecht en de opbrengst**.

- Je schrijft recepten op een correcte manier.
- Je berekent de foodcost van je gerechten en houdt deze up to date.
- Je leert de juiste hoeveelheden te bestellen.
- Je leert om op een financiële basis te beslissen wat wel en niet op de kaart komt.

Trainer

Culinair Ideeënburro

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	15/10	9 tot 17 u.	Hasselt
di	13/11	9 tot 17 u.	Antwerpen
di	27/11	9 tot 17 u.	Gent

Inleiding in yield management

De klanten gaan tegenwoordig zonder tussenkomst van een reisbureau op zoek naar een hotelkamer. Op het internet is namelijk zo goed als alles te vinden, van nuttige informatie tot de tarieven. Yield management is daarom een absolute noodzaak. Maar wat is het nu precies en hoe werkt het? **Waarom heeft je hotel op bepaalde momenten verschillende prijzen en vooral: hoe ga je daar mee om in de communicatie naar jouw gasten?**

- Je leert meer over de basis van yield management.
- Je krijgt een verklaring voor de basisterminologie.
- Je leert meer over de communicatie naar je klanten.

Trainer

ETH

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	24/10	9 tot 17 u.	Brussels Airport

Yield management - Optimaal rendement uit elke hotelkamer

Met yield management trachten we het vooropgestelde zakencijfer te overtreffen. We bundelen de kennis en ervaring van specialisten en vertalen ze naar de dagelijkse realiteit. We beoordelen samen statistieken, kijken vooruit en simuleren beslissingen en vergaderingen. Deze opleiding legt de focus op discussiëren, leren en oefenen gekoppeld aan jouw situatie.

- Je krijgt enkele definities en begrippen zoals forecasting, upsell en downsell.
- Je leert statistieken lezen en gebruiken.
- Wat kan je doen aan no-shows?
- Je leert effectieve yield vergaderingen organiseren.

Trainer

ETH

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	01/10 & 08/10	9 tot 17 u.	Brugge
wo	21/11 & 28/11	9 tot 17 u.	Antwerpen



DRANKEN

Data	Opleiding	Stad
18/9; 25/9; 2/10; 9/10; 16/10; 23/10	Wijnkunde voor beginners	Gent
24/09	Barista - Level 1	Eke
24/09; 01/10	Een praktische kijk op de wijnen van jouw zaak	Leuven
25/09	Barista - Level 1	Antwerpen
1/10	Mixology	Antwerpen
2/10	Barista - Van koffieboon tot degusteren	Antwerpen
02/10; 16/10	Wijnkennis en wijnservice - Gecertificeerd	Brugge
4/10	Wintercocktails	Izegem
8/10	Barista - Level 2	Eke
8/10	Mixology	Leuven
8/10	Wintercocktails	Genk
9/10	Barista - Level 2	Genk
9/10	Gin & Tonic	Halle
11/10	Bar basics	Izegem
15/10	Bar basics	Antwerpen
16/10	Barista - Level 1	Kortrijk
17/10; 24/10	Bierschenker Gecertificeerd	Izegem
17/10; 24/10	Theesommelier	Gent
22/10	Longdrinks & highballs	Antwerpen
23/10	Wintercocktails	Antwerpen
29/10	Cocktails - Level 1	Antwerpen
5/11	Cocktails - Level 2	Antwerpen

Data	Opleiding	Stad
5/11	Koffie en chocolade - een match made in heaven	Lebbeke
5/11	Mocktails & Health drinks	Antwerpen
5/11	Wintercocktails	Leuven
6/11	Barista - Van koffieboon tot degusteren	Kortrijk
06/11; 13/11	Bierschenker Gecertificeerd	Antwerpen
12/11	Longdrinks & highballs	Genk
12/11	Wine & food matching	Leuven
12/11	Wintercocktails	Gent
13/11	Barista - Level 2	Kortrijk
19/11	Gin & Tonic	Antwerpen
19/11; 26/11	Theesommelier	Leuven
26/11	Bar basics	Leuven
26/11	Barista - Van koffieboon tot degusteren	Genk
26/11	Spirits	Antwerpen
27/11	Mixology	Genk
27/11	Wijnetiquette	Oostende
28/11	Bierbeleving	Melle
3/12	Mocktails & Health drinks	Gent
03/12; 10/12	Bierschenker Gecertificeerd	Hasselt
03/12; 17/12	Wijnkennis en wijnservice - Gecertificeerd	Wilrijk
10/12	Gin & Tonic	Gent



Dranken

Wil je je techniek verbeteren? Wil je nieuwe producten leren kennen? Ben je graag op de hoogte van de nieuwste trends? Wil je een creatief aanbod aan alcoholische maar ook verrassende niet-alcoholische dranken op je kaart kunnen zetten? Schrijf je dan in voor een van deze praktijkopleidingen. Er zit er vast één tussen die past bij jouw drankenkaart en tegemoet komt aan de wensen van jouw klant.



Wijnkunde voor beginners

Wijn proef je met alle zintuigen. Je gaat niet alleen op zoek naar de smaak, maar ook naar de kleur en geur van de wijn. Dit zorgt ervoor dat je anders gaat proeven, de wijn meer gaat waarderen en er meer van gaat genieten. Tijdens deze lessen word je helemaal ondergedompeld in de wereld van wijn. Na deze meerdaagse opleiding beheers je de basiskennis en kan je de gast meer vertellen over de wijn die je serveert.

- Je leert wijn proeven.
- Je leert smaakvariaties herkennen.
- Je leert meer over druivensoorten en wijnstreken.

Trainer

Eigentijds Vlaams wijninstituut,
Wijnen Van Dinter

5 halve dagen:

Dag	Data	Uren	Plaats
di	18/9; 25/9; 2/10; 9/10; 16/10 & 23/10	10 tot 13 u.	Gent

Wijnkennis en wijnservice - Gecertificeerd

De WSET® Kwalificatie Wijnkennis en Wijnservice (Niveau 1) vormt een inleiding op de belangrijkste wijnstijlen. Tijdens deze opleiding kom je meer te weten over het product 'wijn' en de vaardigheden om wijn te bewaren en serveren. Na afloop van de opleiding krijg je een korte test. Als je slaagt voor de test ontvang je het **internationaal erkende WSET® Certificaat niveau 1** in wijnkennis en wijnservice.

- Je leert meer over de belangrijkste wijnstijlen en druivenrassen.
- Je leert meer over het bewaren van wijn.
- Je leert hoe je een fles wijn correct opent.
- Je krijgt richtlijnen in het adviseren van wijn met een gerecht.

Trainer

WineWise - WSET

Dag	Data	Uren	Plaats
di	02/10 & 16/10	10 tot 17 u.	Brugge
ma	03/12 & 17/12	10 tot 17 u.	Wilrijk

Een praktische kijk op de wijnen van jouw zaak

Vind jij het soms nog moeilijk om een passende wijn voor te stellen bij het gerecht van de gast? Na deze workshop zal je de wijnen perfect kunnen koppelen aan de gerechten op jouw kaart. Ook zal je **vakkundig wijn kunnen adviseren aan de gast**.

Breng hiervoor alvast een tweetal flessen wijn van jouw zaak mee (wit op dag 1, rood op dag 2). Jouw wijnen bespreek je uitvoerig.

- Je leert over de smaakstijlen van wijn.
- Je leert welke soorten gerechten het best passen bij jouw wijnen.
- Je leert jouw wijnen in een eenvoudige bewoording te omschrijven.
- Je krijgt meer zelfvertrouwen in het aanbevelen van jouw wijnen aan de klant.

Na 'Wijnkunde voor beginners' of 'Wijnkennis en wijnservice - gecertificeerd'.

Trainer

Wijnen Van Dinter

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	24/09 & 01/10	10 tot 16 u.	Leuven

Wine & food matching

In de opleiding 'Een praktische kijk op de wijnen van jouw zaak' heb je geleerd om de wijnen van jouw wijnkaart aan te bevelen aan de gast. In deze opleiding neem je de proef op de som. **Je koppelt enkele wijnen aan ingrediënten met kenmerkende smaakeigenschappen**. Je proeft, degusteert, geeft een omschrijving van de verschillende smaken die ofwel harmoniëren ofwel contrasteren.

- Je leert welke wijnen op jouw kaart perfect passen bij representatieve gerechten en welke niet.
- Aan de hand van de technische fiches zal je een bondig en duidelijk overzicht kunnen maken van de wijnen en gerechten op jouw kaart.
- Je zal zo de klant nog beter kunnen begeleiden in zijn keuze.

Trainer

Wijnen Van Dinter

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	12/11	10 tot 16 u.	Leuven



Wijnetiquette

Vol vertrouwen lekkere **wijnen op een stijlvolle en correcte manier voorstellen** aan jouw gasten. Dat wil jij graag kunnen? Tijdens de opleiding zet je de eerste stappen in de wijnwereld. Op een interactieve manier kom je te weten wat de taak is van een sommelier of wijnschenker.

- Je leert hoe je wel en zeker niet een fles wijn moet opendoen.
- Je leert de informatie op een wijnetiket te analyseren zodat je jouw gasten kan adviseren.

Trainer

WineWise - WSET

Dag	Data	Uren	Plaats
di	27/11	13 tot 17u.	Oostende

Bierbeleving

Een biertje vakkundig aanraden aan de gast is soms moeilijk? En het juiste bier kiezen bij een gerecht is nóg moeilijker? In deze opleiding **leer je bier degusteren en omschrijven zodat je nadien de gast perfect kan bijstaan in zijn keuze**. De opleiding vindt plaats in een brouwerij. Tijdens een korte rondleiding deelt de brouwer graag zijn passie met jou.

- Je leert meer over welke grondstoffen de smaak van bier bepalen.
- Je leert bier degusteren en noteert je bevindingen op de degustatiefiches.
- Je maakt kennis met de verschillende actuele biercategorieën in België en enkele toppers uit het buitenland.
- Je leert de diverse smaken van bier in een eenvoudige bewoording omschrijven.
- Je krijgt meer zelfvertrouwen in het aanbevelen van bier aan de gast.

Trainer

Rudy Beckers consulting

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	28/11	10 tot 16 u.	Melle

Gecertificeerd bierschenker

Wie aan België denkt, denkt aan bier. Bier is een drank waaraan eeuwenoude tradities vasthangen en waarbij het tappen en schenken verheven is tot een kunst. Tijdens deze opleiding kom je alles te weten over bier. **Van een korte geschiedenis over het brouwproces tot het schenken en tappen**. Na de opleiding krijg je geïllustreerde stappenplannen mee die de verschillende handelingen beschrijven om een vat te vervangen en bier te tappen. Bovendien kan je, na een korte test, het **BSB-Schild behalen en uithangen aan je zaak**.

- Je maakt kennis met een korte geschiedenis over bier.
- Je leert de praktische kant rond installatie, koeling, tapdruk, bewaring, onderhoud en hygiëne.
- Je ontdekt nieuwe tapconcepten en nieuwe bierstijlen.
- Je gaat zelf tappen en schenken.

Trainer

FORTIO bedrijfsopleidingen

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	17/10 & 24/10	9 tot 16.30 u.	Izegem
di	06/11 & 13/11	9 tot 16.30 u.	Antwerpen
ma	03/12 & 10/12	9 tot 16.30 u.	Hasselt

KOFFIE EN THEE

Koffie en chocolade - een match made in heaven

Hoe kan ik chocolade en koffie perfect laten samengaan? Je leert creatief en decoratief om te gaan met chocoladedranken en koffie. Je combineert deze op **een eenvoudige en creatieve manier**, wat ook het **rendement** in jouw zaak ten goede komt. Je leert **een overheerlijke en prachtige verwendrank** te creëren die gast een hemelse ontdekking is.

- Je ontdekt en werkt met gemalen chocolade, callets, ganaches, melanges en pure origine chocolade.
- Je ontdekt koude en warme bereidingen met koffie en/of chocolade.
- Je ontdekt zuivel, non-zuivel, sappen en slagroom en hoe deze creatief en smaakvol te verwerken tot overheerlijke en prachtige creaties.
- Je leert dranken creatief te presenteren.

Trainer

Art in a cup

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	5/11	10 tot 16 u.	Lebbeke



Barista - Level 1

In deze opleiding leer je de perfecte kop koffie zetten. Ontdek ristretto, espresso, americano, doppio, cappuccino, latte en vele andere heerlijke dranken die je aan je klanten kan aanbieden. Verschillende handelingen aan de molen en espressomachine worden uitgelegd en aangeleerd waarna je zelf aan de slag gaat. **Onderschat de impact van een kop koffie niet. Het is een ideaal product om je klanten te tonen waar jouw zaak voor staat.**

- Je gaat dieper in op het product koffie en melk.
- Je leert machines en hun impact op koffie te begrijpen en aan te passen.
- Je leert melk en non-zuivel ideaal op te stomen.
- Je leert hoe je een mooi resultaat kan uitschenken en aan je klanten serveren.

Trainer

Art in a cup

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	24/09	10 tot 16 u.	Eke
di	25/09	10 tot 16 u.	Antwerpen
di	16/10	10 tot 16 u.	Kortrijk

Barista - Level 2

Tijdens deze opleiding ligt de nadruk op de praktijk. Eerst en vooral breid je de basis die je hebt geleerd in de eerste opleiding verder uit. Je gaat dieper in op het zelf afstellen en onderhouden van de espressomolen en het koffietoestel. Daarna ga je verder aan de slag met het oefenen op en verbeteren van jouw **stoomtechniek** en het uitschenken van het **perfecte melkschuim** in een mooie presentatie. Ook de **basistechnieken van latte art** komen aan bod.

- Je zoomt dieper in op de basistechnieken.
- Je leert meer over het afstellen van de koffiemolen en het espressotoestel om de ideale koffie te kunnen presenteren.
- Je verbetert jouw opstoomtechniek en oefent verder op het bewerken alsook uitschenken ervan.

Je volgde al 'Barista - Level 1'

Trainer

Art in a cup

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	8/10	10 tot 16 u.	Eke
di	9/10	10 tot 16 u.	Genk
di	13/11	10 tot 16 u.	Kortrijk

Barista - Van koffieboon tot degusteren

Een goede espresso serveren aan je klanten is essentieel. Maar wat weet je eigenlijk over het volledige proces dat eraan vooraf gaat? Waar groeien koffieplanten? Op welke manier worden die geoogst? Wat gebeurt er nadien met de koffieboon in de branderij? Het is altijd **leuk voor je klanten als je meer informatie kan geven over de koffie die je serveert**. De opleiding bestaat niet alleen uit theorie maar omvat ook een stukje praktijk: **cupping**.

- Je ontdekt wat seed to cup is.
- Je krijgt meer informatie over de botanische achtergrond.
- Je leert over plantages, oogst, teeltwijzen en verpakking.
- Je bekijkt het brandproces.
- Je leert over het belang van de stockage.
- Je ontdekt verschillende smaken en melanges.
- Je doet een cupping van diverse uiteenlopende origine koffies.
- Je leert koffie sensorisch evalueren.

Trainer

M2L

Dag	Data	Uren	Plaats
di	2/10	10 tot 16 u.	Antwerpen
di	6/11	10 tot 16 u.	Kortrijk
ma	26/11	10 tot 16 u.	Genk

“Ik vond de opbouw van de boon tot verschillende soorten koffies tot praktijk zeer interessant. Nu kan ik de gasten ook andere koffies aanbieden i.p.v. de reguliere koffie. En ik kan er een mooi verhaal bij vertellen.”

Een cursist over “Barista - Van koffieboon tot degusteren”.



Theesommelier

Gedaan met thee in een zakje. Je reist doorheen 5000 jaar theecultuur en je ontdekt de Chinese theewijsheid. Het lekkerste kopje thee is er eentje gemaakt en geschonken met veel zorg, aandacht en liefde. **Je leert het perfecte kopje thee zetten.**

- Je leert eerst hoe je thee moet proeven.
- Je leert het verschil tussen bultjes- en losse thee.
- Je leert meer over smaken, aroma's en geuren.
- Je krijgt inzicht in de geschiedenis van thee en de theesoorten met hun productieproces.
- Je leert over de gradaties, bladklassen, kwaliteit en flush van de thee en maakt een vergelijkende studie.
- Je proeft witte en groene Chinese thee, Oolong thee, zwarte thee, Pu Erh thee
- Je leert het verschil herkennen tussen conventionele en biologische thee.
- Je maakt een eigen blend en leert thee aromatiseren.
- Je ontdekt de positieve eigenschappen van thee voor de gezondheid.

Trainer

Curiositheer

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	17/10 & 24/10	10 tot 16 u.	Gent
ma	19/11 & 26/11	10 tot 16 u.	Leuven

MOCKTAILS, COCKTAILS & STERKE DRANKEN

Cocktails - Level 1

Een cocktail maken vraagt heel wat kennis. De **juiste combinatie, de juiste verhouding en de correcte afwerking** zijn noodzakelijk om tot een goed resultaat te komen. Tijdens deze opleiding komen zowel de klassiekers, de nieuwe als de niet-alcoholische cocktails aan bod.

- Je leert de basisprincipes van een cocktail.
- Je maakt kennis met alle grondstoffen en materialen.
- Je leert meten, mengen, shaken en schenken in het juiste glas en met de juiste afwerking.

Trainer

Sips

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	29/10	13 tot 17 u.	Antwerpen

Cocktails - Level 2

Heb je de basisknepen van het bereiden van cocktails al onder de knie? Wil je je nog meer te verdiepen in deze kunst? Volg dan deze opleiding.

- Je leert nieuwe begrippen en technieken zoals dry-shaking.
- Je leert technieken combineren.

Na Cocktails - Level 1

Trainer

Sips

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	5/11	10.30 tot 15 u.	Antwerpen

Bar basics

Hoe de bar gerund wordt, zegt vaak veel over je zaak. Ook het **aperitief en het 'digestiefje'** bepalen of de klant met een goed gevoel huiswaarts keert én terugkomt naar je zaak. In deze opleiding leer je de 'ins & outs' van de bar. Je ultieme doel is 'the perfect serve'.

- Je leert hoe je een bestelling opneemt en afrekent.
- Je krijgt inzicht in de hygiënenormen.
- Je bekijkt hoe je een barkaart opstelt en de juiste prijs zet.
- Je leert dranken aanprijzen en klanten te adviseren in hun keuze.
- Je oefent het klaarmaken van de bestelling en houdt daarbij rekening met de juiste volgorde.
- Je leert over het gebruik van glazen en oefent de juiste manier van inschenken van courante dranken in.
- Je leert over de 'mise en place' aan de hand van standaard controlefiches.

Trainer

Barproof

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	11/10	10 tot 16 u.	Izegem
ma	15/10	10 tot 16 u.	Antwerpen
ma	26/11	10 tot 16 u.	Leuven



Gin & Tonic

De Premium Gin-hype scheert hoge toppen in elke bar, restaurant, brasserie en zelfs café. Na Bombay Sapphire met gember en Hendrick's met komkommer zijn er **nog tal van ontdekkingen in deze rage**. Maar welke gin gaat samen met welke tonic, in welk soort glas kan je hem serveren en welke botanicals gebruik je nu voor de afwerking? Op al deze en andere vragen krijg je een antwoord tijdens deze interactieve en smaakvolle opleiding.

Kennis van 'Bar Basics' en 'Spirits' aanbevolen

Trainer
Barproof

Dag	Data	Uren	Plaats
di	9/10	10 tot 16 u.	Halle
ma	19/11	10 tot 16 u.	Antwerpen
ma	10/12	10 tot 16 u.	Gent

Longdrinks en highballs

De combo Gin & Tonic kan je niet meer wegdenken uit de horecascene. Het is natuurlijk niet de enige combinatie die werkt. In deze workshop laten we je kennismaken met **een 15-tal nieuwe, verrassende, en vooral makkelijk toepasbare combinaties van artisanale softdrinks & spirits**.

Trainer
Barproof

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	22/10	10 tot 16 u.	Antwerpen
ma	12/11	10 tot 16 u.	Genk

Mixology

Mixology is in! Vooral de rage rond artisanale gin, vermouth & mezcal draagt bij aan de groeiende honger naar cocktailkennis. Het is een opkomende en openliggende markt die klaar staat om ingevuld te worden. Tijdens deze workshop leer je **alle tips & tricks m.b.t. mixology en je ontwikkelt je eigen recept**. Vind jij straks de balans tussen zachte fruitigheid, fijne aciditeit, frisse kruidigheid, een bittertje en zelfs lichte rook?

- Je krijgt inzicht in de methodologie van mixology.
- Je leert de juiste materialen en het juiste glaswerk te kiezen.
- Je leert smaakbalans te brengen en bitters te gebruiken.
- Je gaat ook zelf alcohol infuseren en macereren.
- Tijdens een begeleide challenge leer je een eigen receptuur te ontwikkelen.

Trainer
Barproof

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	1/10	10 tot 16u.	Antwerpen
ma	8/10	10 tot 16u.	Leuven
di	27/11	10 tot 16u.	Genk

Mocktails & Health drinks

De vraag naar gezonde voeding en dranken blijft toenemen. Ook campagnes als Tournée Minérale slaan aan bij de consument. Tijdens deze creatieve workshop krijg je leuke tips & tricks en ervaar je zelf hoe **snel en makkelijk je sublieme 'health drinks' of alcoholvrije cocktails** kan serveren aan gasten. De moeilijkheidsgraad wordt laag gehouden, zodat elke beginnende bartender meteen aan de slag kan na de opleiding.

Trainer
Barproof

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	5/11	10 tot 16u.	Antwerpen
ma	3/12	10 tot 16 u.	Gent



Spirits

De rumhype is nog maar net vertrokken en de nieuwe Premium Gin-hype steekt hem al voorbij. Nog nooit was de wereld van de gedistilleerde dranken zo bont en afwisselend, was het aanbod in de slijterijen en horecazaken over de hele wereld zo ruim en was de vraag naar kwaliteitsproducten zo groot. **Wil je op de hoogte blijven van de nieuwste trends of je kennis van gedistilleerde dranken bijspijkeren? Volg dan deze opleiding.**

- Je leert meer over de verschillende types van gedistilleerde dranken en het vakjargon.
- Je maakt kennis met de evolutie van de (traditionele en moderne) productieprocessen.
- Je leert professioneel ruiken en proeven.
- Je maakt kennis met o.a. wodka, gin, tequila, mezcal, rum en whisky.
- Je bekijkt op welke manier je het best een bartaart opstelt, dranken aanprijst en de klant adviseert.

Trainer
Barproof

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	26/11	10 tot 16 u.	Antwerpen

Wintercocktails

De winter is het seizoen om te genieten. De klassieke jenevertjes, schnapps of huisgemaakte Glühwein op kerstmarkten doen het altijd goed.

Wil je wat **origineler uit de hoek komen?**

In deze opleiding leer je **heerlijke wintercocktails ontwerpen** om die koude maanden nog gezelliger door te komen. Je krijgt voldoende **inspiratie voor de feestdagen**.

- Je verkent de winterse smaken.
- Je leert winterse spices en bitters gebruiken.
- Je maakt kennis met enkele recepturen en je stelt je eigen homemade cocktail samen.

Trainer
Barproof

Dag	Data	Uren	Plaats
do	4/10	10 tot 16 u.	Izegem
ma	8/10	10 tot 16 u.	Genk
di	23/10	10 tot 16 u.	Antwerpen
ma	5/11	10 tot 16 u.	Leuven
ma	12/11	10 tot 16 u.	Gent

Proef van de Culinaire Passie!

Exclusieve workshops met topproducten en -topchefs

Het mag: stelen met je ogen! De workshops 'Culinaire Passie' geven je de unieke kans om te proeven van echt vakmanschap. Je wordt voor één dag ondergedompeld in de leefwereld van **een topexpert die zijn passie, productkennis en best bewaarde keukengeheimen met jou wil delen**.

Voor jou is dit een onmisbare kans om **inspiratie en innovatieve ideeën** op te doen, **nieuwe concepten** te ontdekken en om je **professioneel netwerk** verder uit te bouwen.

Voor wie?

Voor werknemers in de horeca (PC 302) met voldoende ervaring. Deelname is gratis. Per workshop kunnen specifieke deelnemingsvoorwaarden gelden.

Interesse?

Neem vanaf begin september een kijkje op www.fanvanhoreca.be/culinairepassie. Of schrijf je in voor onze nieuwsbrief via www.fanvanhoreca.be. Zo krijg jij het Culinaire Passie programma als eerste te zien!



Data	Opleiding	Stad
24/09; 01/10	Texturen	Antwerpen
1/10	Chocolade - level 1	Brugge
2/10	Granen	Oostende
2/10	Salades	Antwerpen
3/10	Ontbijt - van sleur tot moneymaker	Antwerpen
8/10	Mediterrane keuken	Leuven
8/10	Vegetarisch	Antwerpen
9/10	Tapas	Antwerpen
10/10	Desserten op bord - Nieuwe technieken	Merelbeke
15/10	Brood op de plank	Antwerpen
15/10	Olijfolie en azijn	Brugge
15/10; 22/10	Slowjuicer, Roner, Droogtoeren & Smokey	Genk
16/10	Broodjes	Antwerpen
16/10	Chocolade - Level 1	Mechelen
22/10	Belgische gerechten van toen in het nieuw	Antwerpen
22/10	Messen correct slijpen en afwetten	Hasselt
22/10; 23/10	Koekjes en gebak	Antwerpen
23/10	Gepimpte klassiekers	Oostende
23/10	Pasta	Antwerpen
24/10	Granen	Antwerpen
29/10	Pasta	Leuven
30/10	Wild	Merelbeke

Data	Opleiding	Stad
5/11	Brood op de plank	Brugge
05/11; 12/11	Vacuüm koken	Antwerpen
5/11	Wild	Antwerpen
6/11	Desserten op bord - Nieuwe technieken	Antwerpen
07/11; 14/11	Texturen	Oostende
12/11	Taarten	Antwerpen
13/11; 20/11	Initiatie zaaltechnieken	Antwerpen
14/11	Barry Callebaut - Chocolade Revisited	Lebbeke
14/11	Belgische gerechten van toen in het nieuw	Merelbeke
19/11	Wild	Genk
20/11	Antipasti	Antwerpen
21/11	Salades	Brugge
26/11	Chocolade decoraties	Brugge
26/11	Desserten op bord - Nieuwe technieken	Leuven
26/11	Truffels	Genk
26/11	Vegetarisch	Merelbeke
27/11; 04/12	Slowjuicer, Roner, Droogtoeren & Smokey	Oostende
5/12	Grillen, roken en andere technieken met houtskoolovens	Merelbeke
05/12; 12/12	Initiatie zaaltechnieken	Gent
10/12	Truffels	Brugge
11/12; 18/12	Vacuüm koken	Brugge
17/12	Ganache en truffels	Brugge



© Kris Jacobs

Keuken en bediening

In deze praktijkopleidingen leer je alles over (nieuwe) technieken en producten. Je kan er inspiratie opdoen en andere invloeden opsnuiven. We verliezen daarbij de heersende trends niet uit het oog omdat die bepalen wat de klant verlangt als hij je zaak binnenstapt. Tijdens deze opleidingen ga je zelf aan de slag. Vergeet dus zeker je beroepskledij niet.



Slowjuicer, Roner, Droogtoren & Smokey

De technologie staat niet stil. Naast de Thermodyne en klassieke keukenrobot zijn er heel wat andere **toestellen die je helpen in de keuken**. Zo wint de Slowjuicer aan belang in de gastronomie. Ook de Roner vindt er zijn plaats. Ideaal om op lage temperatuur gerechten te garen. De Droogtoren gebruik je voor het drogen van kruiden, meringues, krokante chips en fruit chips. De Smokey is handig voor het koud roken van ingrediënten en gerechten.

- Je leert de Slow juicer, Roner, Droogtoren en Smokey te gebruiken en ontdekt de meerwaarde.
- Je maakt enkele gerechten klaar met de toestellen. Zo krijg je inzicht in de verschillende toepassingen en leer je bij over de soorten smaken bij ieder toestel.

Trainer

Piet Van Steenbergen

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	15/10 & 22/10	10 tot 16 u.	Genk
di	27/11 & 04/12	10 tot 16 u.	Oostende

Grillen, roken en andere technieken met houtskoolovens

Nieuwe technieken zijn niet meer weg te denken in de keuken. Tijdens deze **actieve kookworkshop** vergelijken we toestellen om te garen, grillen, roken en zoveel meer. Als je ze juist toepast, kan je energiezuiniger en nauwkeuriger koken. Met de **Thermodyne & Moduline** kan je gecontroleerd garen of bewaren. De Big Green Egg is dan weer een veelzijdig keukentoestel op houtskool. Het keramisch materiaal en de typische eivorm van de **Big Green Egg** zorgen voor een maximaal rendement en restwarmte.

Kennis van professionele basistechnieken vereist

Trainer

Piet Van Steenbergen

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	5/12	10 tot 16 u.	Merelbeke

Vacuüm koken

Het vacuüm garen of “sous-vide” bereiden van producten is ontstaan in Frankrijk en werd gebruikt voor de bereiding van foie gras. Door het garen op lagere temperatuur (< 100°C) in een gesloten verpakking, trad er minder vetafscheiding op. Het gevolg is minder verlies en een betere kwaliteit. Nu wordt dit kookproces toegepast op vlees, vis en groentebereidingen. Het doel van vacuüm bereiden is **het garen van een product zodat er zo min mogelijk verlies van smaak, geur, vocht, vitamines en mineralen optreedt**.

- Je leert meer over de verschillende mogelijkheden en toepassingen.
- We bereiden een aantal gerechten en desserts waar de verschillende groepen van vis, vlees, gevogelte, groenten en fruit aan bod komen.

Trainer

Piet Van Steenbergen

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	05/11 & 12/11	10 tot 16 u.	Antwerpen
di	11/12 & 18/12	10 tot 16 u.	Brugge

Desserten op het bord - nieuwe technieken

Tijdens deze opleiding leer je desserts maken volgens allerlei nieuwe technieken. De principes van foodpairing komen ook aan bod.

Nieuwe producten en nieuwe toestellen worden toegelicht. Je creëert er zowel **klassieke als hedendaagse desserts** mee.

- Je maakt kennis met de Roner, Thermomix en Pacojet.
- Je leert werken met deze toestellen en hun toepassingen.
- Je maakt kennis met verschillende texturen.
- Aan de hand van de opgedane kennis creëer je zelf desserts.

Trainer

Piet Van Steenbergen

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	10/10	10 tot 16 u.	Merelbeke
di	6/11	10 tot 16 u.	Antwerpen
ma	26/11	10 tot 16 u.	Leuven

Messen correct slijpen en afwetten

Zonder scherpe messen kan je in de keuken niets behoorlijk versnijden. Omgekeerd is het een echt plezier om te werken met een verzorgd geslepen mes. Het goede nieuws is dat een paar minuutjes per dag volstaan om steeds weer een perfecte snede te hebben op het mes. **Van bot naar scherp in slechts 4 minuten!** Je neemt je eigen messen mee naar deze opleiding.

- Je ontdekt de juiste slijptechniek voor elk mes en oefent die in.
- Je leert slijpen en wetten, niet enkel het "hoe" maar ook het "waarom".
- Je maakt kennis met de verschillende soorten sneden.
- Je maakt kennis met de kwaliteitscriteria.

Trainer

Sharptools

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	22/10	9 tot 13 u.	Hasselt

Texturen

Sinds enkele jaren zijn er verschillende producten uit de voedingsindustrie binnen het handbereik gekomen van de horeca. Deze producten laten ons toe om **volledig nieuwe structuren in je gerechten te creëren**. Tijdens deze opleiding leer je ze kennen en gebruiken.

- Je maakt kennis met geleermiddelen, bindmiddelen en suikers en ontdekt hoe je ze kan gebruiken.

Trainer

Piet Van Steenberghe

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	24/09 & 01/10	10 tot 16 u.	Antwerpen
wo	07/11 & 14/11	10 tot 16 u.	Oostende

“Tijdens het koken denk ik niet meer alleen aan smaak maar ook aan de verschillende structuren die in de juiste combinatie een extra beleving geven”

—
Een cursist over 'Texturen'



Chocolade - level 1

Chocolade is een dankbaar product waar je heel creatief kan mee omspringen. Tijdens deze opleiding ga je dan ook praktisch aan de slag. Je maakt kennis met **verschillende basistechnieken en past ze onmiddellijk toe** in de opleiding. Je gaat op zoek naar **eenvoudige creaties** die je op jouw menukaart kan plaatsen.

- Je leert meer over de samenstelling en eigenschappen van chocolade.
- Je maakt kennis met basistechnieken zoals tempereren, mouleren, enroberen, enz.
- Je leert alles over de diverse types en origines van chocolade.
- Je leert alles over de samenstelling en eigenschappen van chocolade.

Trainer

Sjolaa, Choco-Story

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	1/10	10 tot 16 u.	Brugge
di	16/10	10 tot 16 u.	Mechelen

Chocolade decoraties

Desserten krijgen een exclusieve toets met chocoladedecoraties. Tijdens deze opleiding ga je uitgebreid in op verschillende soorten decoraties met chocolade. Je past **nieuwe technieken toe waarmee jij je gasten het hele jaar door kan verrassen**. De focus ligt op moeilijkere toepassingen met chocolade.

- Je leert werken met (zelf)gekleurde chocolade en cacaoboter.
- Je maakt decoratieve (én eetbare) chocolade-eieren en -bollen.
- Je maakt chocolademandjes om bijvoorbeeld chocolademousse of ijs in te presenteren.
- Je gaat aan de slag met marsepeinen figuurtjes.
- Je maakt chocoladeplateautjes om iets mee te presenteren.

Je volgde al 'Chocolade - Level 1'

Trainer

Choco-Story

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	26/11	10 tot 16 u.	Brugge

Barry Callebaut - chocolate revisited

Na deze opleiding, die plaatsvindt in de Callebaut Chocolate Academy, heeft chocolade geen geheimen meer voor jou. De experts van Barry Callebaut delen hun knowhow en expertise. Je tilt traditionele chocoladedesserts naar een hoger niveau. Bovendien zet je desserts naar jouw hand.

- Je leert meer over de samenstelling en de eigenschappen van chocolade.
- Je gaat aan de slag met mousses, cremeux, crumble, biscuits, emulsies, met siphon en sauzen.
- Je maakt zelf vijf chocoladedesserts en tilt ze naar een hoger & creatiever niveau.

Trainer

Callebaut Chocolate Academy

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	14/11	10 tot 16 u.	Lebbeke

Koekjes en gebak

Het dessert is de kers op je kaart. Tijdens deze tweedaagse opleiding doorloop je het volledige bereidingsproces van verschillende desserts. Je leert meer over de grondstoffen, de verschillende deegbereidingen, het bakproces en de bewaring. Hierna kan je als de beste mousses of geleien binden.

- Je leert grondstoffen juist te kiezen
- Je leert over zet-, kruimel-, wrijf-, kook-, roerdeggen, zet- of kruimeldeggen met bakpoeder, biscuit en cakebeslag.
- Je krijgt inzicht in de factoren die boterdeeg beïnvloeden, de invloed van de oventemperatuur, speciale bakcondities.
- Je leert over de bewaring van desserts.
- Je maakt bindingen van mousses en geleien o.b.v. diverse grondstoffen.
- Je maakt emulsies, ganache montée, boterroom o.b.v. anglaisesaus.
- Je leert waarom je vetten en suikers best vermindert.

Kennis van professionele basistechnieken vereist.

Trainer

Pâtisserie D'Hollander

Dag	Data	Uren	Plaats
ma & di	22/10 & 23/10	10 tot 16u.	Antwerpen

Taarten

In deze cursus werken we de basisbegrippen van “koekjes en gebak” verder uit tot desserts en taarten die je kan gebruiken in jouw specifieke zaak. Denk maar aan miserable, biscuits, tarte maison en zwarte woud, Parijse flan, Clafoutis, chocoladetaart, bladerdeeg gebak.....

We leren je het product van begin tot eind op te bouwen. We werken met diepvriezers om de producten economisch te verwerken en te bewaren.

Trainer

Pâtisserie D'Hollander

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	12/11	10 tot 16 u.	Antwerpen

Ganache en truffels

Tijdens deze opleiding leer je alles over truffels en ganache. Je kan er eindeloos mee variëren. Je maakt kennis met **nieuwe en moeilijkere toepassingen van chocolade**. Je gaat op zoek naar **nieuwe smaakcombinaties om je gasten te verrassen**.

- Je maakt truffels met verrassende smaakcombinaties.
- Je werkt de truffels af volgens de regels van de kunst en je bedenkt zelf enkele afwerkingen voor de truffels.
- Je verwerkt ganache in milkshakes en ontdekt nieuwe smaakcombinaties.
- Je gebruikt de ganache ook als pralinevullingen.

Je volgde reeds 'Chocolade - Level 1'

Trainer

Choco-Story

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	17/12	10 tot 16 u.	Brugge

Brood op de plank

Klanten zijn meer en meer op zoek naar een totaalervaring. Ze oordelen over alles, ook over het brood dat je als voorafje serveert. Kies het juiste brood en je slaagt erin om je gasten al van bij het begin te imponeren. In deze opleiding bekijken we een **brede waaier aan broden**: zoute broodjes zoals foccacia, ciabatta met of zonder kruiden, een dagelijks brood, tegelbrood, wit brood, roggeverdommeke, granenbroden en overheerlijke zoete broodjes zoals briochebrood en rozijnenbrood.

We bekijken **hoe je deeg draait en verwerkt** tot het afbakken en bewaren van deze broodsoorten. We werken met diepvriezers om de producten economisch te verwerken en te bewaren.

Trainer

Pâtisserie D'Hollander

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	15/10	9 tot 16 u.	Antwerpen
ma	5/11	9 tot 16 u.	Brugge

Belgische gerechten van toen in het nieuw

De klassieke gerechten 'zoals oma ze vroeger maakte' zijn populairder dan ooit. **De gasten willen terug naar herkenbare smaken, ze willen lokale en seizoensgebonden producten proeven**. In deze opleiding ga je op zoek naar hun oorsprong en je ontdekt de rijkdom aan Belgische streekproducten. Je keert terug in de tijd en leert de gerechten op een klassieke manier te maken en op een moderne manier te presenteren. Hierbij werk je aan je basistechnieken van de keuken.

Kennis van professionele basistechnieken vereist

Trainer

Culinair Ideeënburro

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	22/10	10 tot 16 u.	Antwerpen
wo	14/11	10 tot 16 u.	Merelbeke



Gepimpte klassiekers

De hedendaagse keuken is fris, zuiver en licht. Dat kunnen we niet altijd zeggen over klassiekers als hutsepot, vol au vent, paling in 't groen, appeltaart. Of wel? In deze opleiding maak je **klassieke gerechten met nieuwe toestellen en nieuwe producten**. Je leert de klassiekers op een andere manier te bereiden met respect voor de producten.

- Je ontdekt de werking van moderne toestellen en producten.
- Je maakt de klassiekers op een trendy manier.

Trainer

Piet Van Steenbergen

Dag	Data	Uren	Plaats
di	23/10	10 tot 16 u.	Oostende

Ontbijt - van sleur tot moneymaker

Buitenshuis ontbijten is razend populair en de gast verwacht dit aanbod in alsmear meer horecazaken. Tijdens deze opleiding ga je na hoe je dit aanpakt en op welke manier je een ontbijt samenstelt voor jouw klanten.

- Je bekijkt je huidig aanbod en gaat na wat je kan aanpakken.
- Je creëert een uniek en op maat gemaakt ontbijt.
- Je gaat op zoek naar het verschil tussen vers en *convenience* en hoe beide te gebruiken.

Trainer

Culinair Ideeënburo

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	3/10	10 tot 16 u.	Antwerpen

Salades

Vaak zijn de slaatjes op de menukaart beperkt tot de klassiekers: salade Niçoise, salade met scampi, salade geitenkaas, enz. Er zijn zoveel meer mogelijkheden met slaatjes. Bovendien is het belangrijk om jouw kaart regelmatig aan te passen, ook de slaatjes. Tijdens deze opleiding ga je op zoek naar **evenwichtige, frisse en vernieuwende slaatjes**.

- Je leert meer over de basisingrediënten.
- Je maakt kennis met verschillende groenten en dressings.
- Je besteedt aandacht aan de grootte van de porties en smaak.

Trainer

Culinair Ideeënburo

Dag	Data	Uren	Plaats
di	2/10	10 tot 16 u.	Antwerpen
wo	21/11	10 tot 16 u.	Brugge

Broodjes

Broodjes blijven populair zowel om mee te nemen als voor een snelle hap in een taverne of brasserie. **De klanten zijn zich echter meer en meer bewust van gezonde voeding en trekken dan ook hun neus op voor kleffe sandwiches en vette slaatjes.**

- Je leert originele broodjes samenstellen.
- Je oefent op het tijdsaspect zodat je de klant zo snel mogelijk kan bedienen.

Trainer

Culinair Ideeënburo

Dag	Data	Uren	Plaats
di	16/10	10 tot 16 u.	Antwerpen



Granen

Steeds meer mensen hechten belang aan gezond eten. Granen en zaden zijn niet enkel bestemd voor de gezondheidsfreaks onder ons. Ook op gastronomisch gebied veroveren granen en zaden hun plaats op het bord. **Bulgur, quinoa, couscous** hebben hun weg gevonden. Maar het gamma wordt alleen maar groter. Denk maar aan **kamut, rode quinoa, spelt, canihua, lijnzaad, aardbeizaadjes** en nog vele andere. Ook de technieken en bereidingsmethodes evolueren. Zo kan je **granen en zaden gaar koken, bereiden in de snelkookpan, mixen tot bloem en als bloemvervanger gebruiken in een cake, verwerken als krokante texturen, poffen, enz.**

- Je leert meer over het aanbod van granen en zaden.
- Je leert meer over bereidingswijzen en toepassingen.

Kennis van professionele basistechnieken vereist

Trainer

Piet Van Steenberghe

Dag	Data	Uren	Plaats
di	2/10	10 tot 16 u.	Oostende
wo	24/10	10 tot 16 u.	Antwerpen

Pasta

Met pasta kan je eindeloos variëren. Pasta is meer dan typisch Italiaans eten. Voor de Italianen is pasta heilig. Pasta verbindt gezinnen, families en regio's met elkaar. Een goed gemaakte pasta valt ook hier bij de meeste gasten in de smaak. Na de opleiding heb je voldoende inspiratie om jouw **'signature pasta'** te maken.

- Je leert verse pasta, ravioli en andere gevulde pasta maken.
- Je maakt een reeks authentieke sauzen.
- Je krijgt handige recepturen mee die je onmiddellijk kan gebruiken in je keuken.

Trainer

Culinair Ideeënburo

Dag	Data	Uren	Plaats
di	23/10	10 tot 16 u.	Antwerpen
ma	29/10	10 tot 16 u.	Leuven

Tapas

Tijdens deze opleiding leer je de meest klassieke alsook enkele minder bekende typische Spaanse tapas bereiden met respect voor authenticiteit en portiegrootte. Je maakt onder andere patatas bravas, tortilla española, albóndigas con salsa de tomate en buñuelos de bacalao.

Kennis van professionele basistechnieken vereist.

Trainer

Culinair Ideeënburo

Dag	Data	Uren	Plaats
di	9/10	10 tot 16 u.	Antwerpen

Antipasti

Antipasti is een verzameling van **typische voorgerechten in Italië**. Antipasti serveer je als individuele gerechten of als een buffet. Kenmerkend is dat je voor antipasti regionale en verse producten gebruikt waarbij je de seizoenen volgt. Dit valt zeker in de smaak bij de gast die steeds meer belang hecht aan gezonde en verse producten.

- Je maakt verschillende antipasti klaar.
- Je ontdekt de grote variatie die je kan brengen met antipasti.

Trainer

Culinair Ideeënburo

Dag	Data	Uren	Plaats
di	20/11	10 tot 16 u.	Antwerpen

Truffels

Van de truffel bestaan er een dertigtal variëteiten. Ze hebben niet alleen een andere smaak maar zien er ook verschillend uit. Toch is één ding zeker. **Truffels laten de fijnproevers niet onverschillig.** Al meer dan duizenden jaren worden haar culinaire kwaliteiten geapprecieerd. Je leert alles over deze **uitzonderlijke parel onder de champignons.**

- Je leert hoe je de truffels moet schoonmaken, invriezen, steriliseren en bewaren.
- Je ontdekt verschillende bereidingen, waaronder ook dessert met truffels.
- Je leert welke wijn bij welke truffel past.

Trainer

La truffe noire

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	26/11	13 tot 17 u.	Genk
ma	10/12	13 tot 17 u.	Brugge

“We leerden het proces van aankoop (hoe herken je een kwaliteitsvolle truffel?) tot verwerking (verschillende bereidingen met een rijke truffelsmaak) en presentatie.”

Een cursist over 'Truffels'

Vegetarisch

Aantrekkelijke vegetarische schotels zijn niet enkel gegeerd door de vegetarische gasten. **Steeds meer kiezen gasten voor een vegetarisch gerecht.** En ze zijn kritisch: de **gerechten moeten pit hebben en origineel zijn.** Tijdens deze opleiding ontdek je welke mogelijkheden er zijn om een maaltijdwaardig alternatief aan te bieden.

- Je leert hoe je je kaart verrijkt met vegetarische gerechten zonder dat je keuken overbelast wordt.
- Je leert over de verschillende vormen van vegetarisme, en ontdekt veelgebruikte producten.
- Je leert een aantal gerechten bereiden volgens het principe: 'Wat heb ik in huis en hoe maak ik daar een aantrekkelijk vegetarisch gerecht mee?'
- Je hebt oog voor verschillende stijlen van afwerking van de gerechten.

Breng zeker je restaurantkaart mee, want die gaan we analyseren!

Trainer

Nicolas Decloedt

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	8/10	10 tot 16 u.	Antwerpen
ma	26/11	10 tot 16 u.	Merelbeke

Olijfolie en azijn

Olijfolie gebruik je meestal als **vetstof** bij het bakken, grillen of braden. Olijfolie kan evengoed dienen als **dipsaus** voor brood of als **finishing touch** op een gerecht. Bovendien vind je in olijfolie veel verschillende smaken terug zoals een notensmaak of zelfs een bananensmaak. Elke smaak geeft je gerecht een andere sensatie. Tijdens de opleiding leer je niet alleen alle kenmerken van olijfolie kennen maar ga je ook dieper in op de **azijnen.** Een aanvulling waarmee je veel gerechten een extra toets geeft.

- Je ontdekt meer over de kwaliteit, het artisanale aspect, de productie en de herkomst.
- Je krijgt uitleg van olijfboom tot olijfolie.
- Je degusteert olijven en olijfoliën in verschillende kwaliteiten.

Trainer

Wijnen Van Dinter

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	15/10	11 tot 16u.	Brugge



Wild

Het wildseizoen is het ideale moment van het jaar voor elke kok om zich gastronomisch uit te leven. Smaken en kleuren vertalen het prachtige herfstseizoen op het bord van de gasten. Gasten die van wild houden zijn echte gastronomen en gaan ook tijdens het wildseizoen op zoek naar de beste wildgerechten. Maar er ligt ook een uitdaging bij de chef om de andere gasten te verleiden met zijn wildbereidingen.

- Je leert meer over weidelijk jagen (spelregels van de jacht).
- Je leert meer over het dier en zijn biotoop.
- Je staat stil bij de kwaliteitskenmerken van het wildbraad.
- Je bereidt klassieke en moderne wildgerechten.

Kennis van professionele basistechnieken vereist.

Trainer

Culinair Ideeënburro

Dag	Data	Uren	Plaats
di	30/10	10 tot 16 u.	Merelbeke
ma	5/11	10 tot 16 u.	Antwerpen
ma	19/11	10 tot 16 u.	Genk

Mediterrane keuken

Je ontdekt de keuken van Spanje, Marokko, Israël, Libië, Griekenland en de andere landen rond de Middellandse Zee. Een keuken die staat voor gezondheid en vitaliteit en daarom erg populair is. Chefs als Ottolenghi, Claudia Roden en DedeMed zijn wereldsterren en leiden ons naar nieuwe smaken, gerechten, technieken en eetgewoonten. De gerechten zijn toepasbaar in elke onderneming en spreken iedere gast aan die gezond(er) wil leven.

- Je maakt tal van mediterrane gerechten.

Trainer

Culinair Ideeënburro

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	8/10	10 tot 16 u.	Leuven

BEDIENING

Initiatie zaaltechnieken

In de zaal werken, vraagt heel wat technieken: borden dragen, dranken aan tafel brengen, tafels dekken en klanten bedienen. Deze opleiding leert je de basistechnieken om vlotter aan de slag te kunnen. Onder begeleiding van een ervaren trainer oefen je verschillende situaties in.

- Je leert tafels dekken, borden dragen en inzetten.
- Je leert ook dranken inzetten en schenken.
- Je oefent alles meteen in.

Trainer

ETH

Dag	Data	Uren	Plaats
di	13/11 & 20/11	10 tot 16 u.	Antwerpen
wo	05/12 & 12/12	10 tot 16 u.	Gent

“Ik heb originele smakencombinaties ontdekt. Ik heb ideeën gekregen voor een nieuwe suggestie op de kaart in de zaak waar ik werk.”

Een cursist over ‘Mediterrane keuken’

Data	Opleiding	Stad
10/09; 17/09; 24/09	Bedrijfseerstehulpverlener*	Antwerpen
17/09	Afwasser	Antwerpen
17/09	HACCP - Maak er werk van - Basiscursus	Antwerpen
18/09	Brandbestrijding	Antwerpen
25/09	Allergenen	Brugge
26/09	Eerste Hulp bij Ongevallen	Brugge
2/10	Allergenen	Antwerpen
03/10; 10/10; 17/10	Bedrijfseerstehulpverlener*	Gent
10/10	Brandbestrijding	Genk
10/10	Eerste Hulp bij Ongevallen	Antwerpen
11/10	HACCP - Maak er werk van - Basiscursus	Brugge
15/10	Eerste Hulp bij Ongevallen	Hasselt
22/10	Allergenen	As
22/10	Brandbestrijding	Zedelgem
23/10	Brandbestrijding	Desteldonk
29/10	HACCP - Maak er werk van - Basiscursus	Gent
6/11	Allergenen	Turnhout
6/11	HACCP - Maak er werk van - Basiscursus	Hasselt
7/11	Omgaan met bedreigende situaties	Brussels Airport
19/11	Eerste Hulp bij Ongevallen	Leuven
20/11; 27/11; 4/12	Bedrijfseerstehulpverlener*	Hasselt
27/11	Eerste Hulp bij Ongevallen	Gent
3/12	Allergenen	Leuven

* Je getuigschrift 'Bedrijfseerstehulpverlener' verlengen? Een opfrissingsessie van een halve dag volstaat.

- Ofwel volg je een halve dag van de opleiding 'Bedrijfseerstehulpverlener': voormiddag dag 1, voormiddag dag 2 of namiddag dag 2. Zie p. 82.

- Ofwel volg je een halve dag van de opleiding 'Eerste Hulp bij Ongevallen'. Zie p. 83.



Veiligheid, welzijn en hygiëne

Veiligheid, welzijn en hygiëne zijn belangrijk zowel voor jou, de zaak als voor de klant. In de keuken gaat bijzondere aandacht naar voedselveiligheid. Je kan maar beter voorbereid zijn en in regel zijn met de strenge allergenenwetgeving. We leren je ook de basistechnieken van EHBO, brandbestrijding en bedrijfseerstehulpverlener.



HACCP - Maak er werk van - Basiscursus

Tijdens deze opleiding krijg je meer informatie over alle regelgeving die op dat moment van kracht is over de voedselveiligheid. Het is ook het ideale moment om vragen te stellen en ervoor te zorgen dat jouw zaak helemaal volgens de HACCP-normen en -regels werkt, zodat je in orde bent als het FAVV langs komt op controle.

Trainer
Qreactiv

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	17/09	9 tot 17 u.	Antwerpen
ma	11/10	9 tot 17 u.	Brugge
ma	29/10	9 tot 17 u.	Gent
di	6/11	9 tot 17 u.	Hasselt

Allergenen

De allergenenwetgeving is van kracht sinds 13 december 2014. Deze wet legt aan alle sectoren op dat de allergeneninformatie op onverpakte producten schriftelijk of mondeling aan de consument moet worden meegedeeld. Tijdens de opleiding benaderen we de **allergenenwetgeving op een praktische manier** zodat je de klant en de FAVV-controleur beter te woord kan staan.

- Je leert het verschil tussen een allergie en een intolerantie.
- Je leert hoe je de klanten kan informeren en waarop je moet letten bij mondelinge allergenenoverdracht.
- Je leert de allergenen op te zoeken op etiketten en technische fiches.
- Je komt te weten wat kruisbesmetting in de keuken is en hoe je daarmee omgaat.
- Je leert omgaan met aansprakelijkheid.
- Je ontdekt ook wat je moet verwachten tijdens een FAVV controle.

Trainer
NORMAN AM

Dag	Data	Uren	Plaats
di	25/09	9,30 tot 16 u.	Brugge
di	2/10	9,30 tot 16 u.	Antwerpen
ma	22/10	9,30 tot 16 u.	As
di	6/11	9,30 tot 16 u.	Turnhout
ma	3/12	9,30 tot 16 u.	Leuven

Afwasser

Stapelt de afwas zich vaak op tot een onoverzichtelijke berg van vuile borden, potten, pannen, bestek en glazen? Krijg jij als afwasser wel de kans om **je werk goed en efficiënt te organiseren**? Weet dat je als afwasser een belangrijke schakel in de keuken bent. Volg daarom deze opleiding en jij, je collega's en je baas zullen zien dat de keuken daarna nóg vlotter zal draaien!

- Je leert welke rol de afwasser heeft.
- Je ontdekt wat de verschillende stappen in het afwasproces zijn.
- Je leert het verschil tussen hand- en machinewas.
- Je leert hoe je een machine onderhoudt.
- Je maakt kennis met de problemen die je kan tegenkomen en je leert hoe je ze oplost.
- Je leert hoe je de afwas nog beter organiseert en opbergt.

Trainer
Culinair Ideeënburro

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	17/09	10 tot 16 u.	Antwerpen

Omgaan met bedreigende situaties

Hoe ga je om met **dronken, lastige en agressieve klanten**? Tijdens deze opleiding leer je meer over **voorzorgsmaatregelen en gepaste reacties en tussenkomsten**. Je oefent dit in de praktijk.

- Je leert hoe je omgaat met intimiderende en agressieve klanten.
- Je leert hoe je pogingen tot diefstal kan opmerken en voorkomen.
- Je leert hoe klanten met slechte bedoelingen, wisseltrucs en vals geld inzetten.
- Je leert omgaan met probleemgebruikers van drank en drugs.
- Je oefent ook op reacties tijdens een gewapende overval.

Trainer
MT&C Management & consulting

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	7/11	9 tot 17 u.	Brussels Airport



Bedrijfs- eerstehulpverlener

De opleiding is zeer praktijkgericht en aangepast aan horeca gerelateerde situaties. **Je volgt een cursus van 2,5 dagen.** Tijdens de laatste halve dag volgt, na een korte herhaling, een examen dat bestaat uit een theoretisch en een praktisch deel. Na een positieve beoordeling behaal je het **erkend getuigschrift**.

- Je leert hoe je een noodsituatie en het slachtoffer benadert.
- Je krijgt inzicht in bewustzijnsstoornissen, ademhalingsstoornissen en hartstilstand.
- Je leert reanimatietechnieken CPR volgens de laatste normen eventueel met AED (automatische externe defibrillator).
- Je leert over shock en syncope, niet-traumatische aandoeningen, toxicologie, elektrocutie, zonnslag, hittedslag en onderkoeling, bloedingen, infecties, snijwonden, schaafwonden en brandwonden, breuken, kneuzingen en ontwrichtingen.
- Je leert over wondverzorging.
- Je leert een juiste houding en hef- en tiltechnieken aan.
- Je leert over evacuatie in de horeca.

Trainer
CNPV

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	10/09; 17/09 & 24/09	9 tot 17 u.	Antwerpen
wo	03/10; 10/10 & 17/10	9 tot 17 u.	Gent
di	20/11; 27/11 & 4/12	9 tot 17 u.	Hasselt

Bedrijfs- eerstehulpverlener Refresh

Jouw attest van Bedrijfseerstehulpverlener is vijf jaar geldig, maar **een jaarlijkse opfrissingsessie van 4 uur is verplicht** (bij Koninklijk Besluit). Dat kan op twee manieren:

- Ofwel volg je een halve dag uit de opleiding 'Bedrijfseerstehulpverlener'. Kies uit voormiddag dag 1 (eerste hulp, voormiddag dag 2 (wondverzorging) of namiddag dag 2 (ziekteleer). De data en locaties vind je hiernaast.
- Ofwel volg je een halve dag uit de opleiding 'Eerste Hulp bij Ongevallen'. De data en locaties vind je hiernaast.

Trainer
CNPV

Eerste Hulp bij Ongevallen

Een ongeval is snel gebeurd. Het is dan ook erg belangrijk om snel en juist te reageren en de **EHBO-kit te kennen en correct aan te wenden**. Eigenlijk zou iedereen deze basiskennis moeten bezitten, kwestie van er klaar voor te zijn als er zich een noodsituatie voordoet.

- Je leert reanimeren.
- Je leert symptomen herkennen en reageren.
- Je bekijkt brand- en snijwonden en kleine lichamelijke letsels.

Trainer
CNPV

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	26/09	9 tot 17 u.	Brugge
wo	10/10	9 tot 17 u.	Antwerpen
ma	15/10	9 tot 17 u.	Hasselt
ma	19/11	9 tot 17 u.	Leuven
di	27/11	9 tot 17 u.	Gent

Brandbestrijding

Wie bij een brand correct en accuraat ingrijpt, kan het ergste voorkomen. Daarom is het van belang te weten **hoe je brandblussers, brandslangen en branddekens veilig kan gebruiken**. Tijdens deze opleiding krijg je inzicht en vooral training in **hoe je moet reageren zodat een echte nachtmerrie je bespaard blijft**.

- Je leert preventiemaatregelen nemen en maakt kennis met blusmiddelen.
- Je leert hoe je specifieke gevaren detecteert.
- Je oefent op het verwittigen van de hulpdiensten.
- Je leert hoe je een evacuatie uitvoert.

Trainer
A- First, Plot, Paulo-brandweeropleiding,
Campus Vesta, Wobra

Dag	Data	Uren	Plaats
di	18/09	9 tot 17 u.	Antwerpen
wo	10/10	8.30 tot 16.30 u.	Genk
ma	22/10	9 tot 16 u.	Zedelgem
di	23/10	9 tot 16 u.	Desteldonk



Nederlands op de werkvloer

Op maat gemaakte lessen in het bedrijf

Je team is meertalig en taalbarrières bemoeilijken de communicatie met gasten of tussen collega's onderling? De training Nederlands op de werkvloer kan je hierbij helpen.

Elkaar goed verstaan is van cruciaal belang in ons vak. Je werkt immers meestal in teamverband en hebt vaak direct contact met klanten. Een storing in de communicatie leidt dan al gauw tot klantenverlies, tijdverlies of tot strubbelingen met je collega's. Daarom is helder en duidelijk communiceren heel belangrijk.

Een taalinstructeur geeft op maat gemaakte lessen Nederlands in het bedrijf tijdens de werkuren. Na deze training kunnen je medewerkers correct Nederlands spreken in concrete werksituaties.

Wie mag deelnemen?

Als je voldoet aan onderstaande voorwaarden, financiert Horeca Vorming de training:

- De deelnemers werken in vast dienstverband bij de aanvrager van de opleiding.
- De deelnemers zijn ingeschreven in het paritair comité 302.
- De werknemersvertegenwoordiging (in het bedrijf) wordt geïnformeerd over de opleiding.

Interesse?

Wil je een training Nederlands op de werkvloer aanvragen? Wens je meer informatie over de voorwaarden of financiering? Kijk op www.fanvanhoreca.be/nodw of contacteer de consulent van je provincie. Zijn/haar gegevens vind je op de achterflap.



Zin om je bij te scholen in een Centrum voor Volwassenenonderwijs?

Horeca Vorming betaalt 50% van je inschrijvingsgeld terug

Werknemers in de horecasector (tewerkgesteld in PC 302) die zich inschrijven voor een module of een opleidingstraject in het studiegebied 'Voeding' of de opleiding 'Hotel- en cateringmanagement' van een erkend Centrum voor Volwassenenonderwijs, kunnen bij ons een premie aanvragen.

Wanneer dien je de aanvraag in?

Zet alvast een herinnering in je agenda, want je moet je aanvraag indienen **vóór de start van het schooljaar** (ten laatste op 30 september).

Wanneer ontvang je de premie?

Eerst moeten we jouw aanvraag goedkeuren. Op www.fanvanhoreca.be/premiecv kan je de voorwaarden nog eens rustig nalezen. Je krijgt vervolgens 50% van je inschrijvingsgeld terugbetaald als je geslaagd bent voor de module of het traject.

Hoe vraag je de premie aan?

Download het aanvraagformulier op www.fanvanhoreca.be/premiecv.

Succes!

Horeca Vorming

Voor de vakmensen van vandaag en morgen

Horeca Vorming is er niet alleen voor de vakmensen van vandaag, maar ook voor de vakmensen van morgen. De roep om geschoold horecapersoneel klinkt steeds luider. Daarom werken wij nauw samen met het voltijds en deeltijds horecaonderwijs. Het doel? Samen met de scholen **de jeugd zo goed mogelijk voorbereiden op de job en de stap naar werken in de sector verkleinen**. Ook slaan we de handen in elkaar met de VDAB en andere tewerkstellingsorganisaties.

En we zetten in op de **trajectbegeleiding van werkzoekenden**. Want geen enkel horecatalent mag verloren gaan.

Ook jij hebt meer impact op de toekomst van onze sector dan je denkt. Wie begaan is met vorming & training, met het welzijn van een team, wie fier is op zijn beroep en die passie kan overdragen naar anderen, is een voorbeeld voor velen.

Inschrijven

Schrijf je online in:
[www.fanvanhoreca.be/
opleidingen/werknemers](http://www.fanvanhoreca.be/opleidingen/werknemers)

Wie kan inschrijven voor het open opleidingsaanbod?

Horeca Vorming is het opleidingsfonds voor werknemers in de horeca. Werknemers in paritair comité 302, werkstudenten en extra's kunnen onbeperkt gebruik maken van het aanbod. Werkgevers kunnen deelnemen onder voorwaarden. Meer informatie op p. 6.

Je kan ook onderstaand formulier invullen en:

- opsturen naar Horeca Vorming, Anspachlaan 111-b4, 1000 Brussel of
- faxen naar of 02/513.66.67 of
- mailen naar vormingvlaanderen@horeca.be

Gegevens van de werknemer

NAAM:	
VOORNAAM:	
GEBORTE DATUM:	
RIJKSREGISTERNUMMER:	M/V:
STRAAT + HUISNR.:	
POSTCODE:	GEMEENTE:
TEL.:	GSM:
E-MAIL:	
BEROEP:	

Gegevens van de werkgever

NAAM BEDRIJF:	
STRAAT + HUISNR.:	
POSTCODE:	GEMEENTE:
TEL.:	GSM:
E-MAIL:	
CONTACTPERSOON:	
RSZ-NUMMER OF ONDERNEMINGSNUMMER:	

Gegevens van de opleiding waarvoor je wenst in te schrijven

NAAM VAN DE OPLEIDING:
STARTDATUM:
LOCATIE:

De meest recente info over opleidingen, data en locaties vind je steeds op onze website
www.fanvanhoreca.be

Je dacht toch niet dat dit alles was?

Deze brochure maakt je wegwijs in ons vast opleidingsaanbod. Daarnaast lanceren we het hele jaar door nieuwe trainingen, opleidingen, workshops, ... voor de horeca.

Dat doen we in samenwerking met partners en vakexperten, ingegeven door onze eigen nieuwsgierigheid of als antwoord op de actualiteit en trends.

Hoe unieker, hoe beter.

Dat wil je toch niet missen?

Volg ons op Facebook en Instagram
[@fanvanhoreca](https://www.instagram.com/fanvanhoreca)

Schrijf je in op onze nieuwsbrief via
www.fanvanhoreca.be

Bezoek onze website voor updates
www.fanvanhoreca.be

Onze consulenten staan klaar voor jou

Wens je meer informatie?

Op zoek naar een opleiding die aansluit bij je behoeften, maar je weet niet onmiddellijk welke opleiding?

Wil je graag zelf een opleiding samenstellen in de zaak?

Heb je andere vragen?

Contacteer dan de consulent van jouw provincie en hij of zij maakt graag tijd voor jou.

Provincie Antwerpen

Michelle Mies

0479 63 03 18

m.mies@horeca.be

Provincie Vlaams-Brabant

Björn Goossens

0479 63 03 20

b.goossens@horeca.be

Provincie Limburg

Ilse Vanormelingen

0479 63 03 19

i.vanormelingen@horeca.be

Provincie West-Vlaanderen

Jürgen Nijs

0479 63 03 22

j.nijs@horeca.be

Provincie Oost-Vlaanderen

Inge Moerman

0479 63 03 21

i.moerman@horeca.be



horeca
vorming Vlaanderen

Anspachlaan 111 – bus 4
1000 Brussel
02 513 64 84

vormingvlaanderen@horeca.be
www.fanvanhoreca.be

Volg ons: @fanvanhoreca

