



Opleidingen voor de horeca

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

Voed je vaardigheden met Horeca Vorming

Horeca Vorming is de sectororganisatie voor de horeca in Vlaanderen. Wij willen iedereen die nu of later in de horeca werkt ondersteunen en inspireren. Zodat zij sterker in hun schoenen staan en ten volle kunnen genieten van hun werk. Onze sterkste troef? Een gevarieerd vormingsaanbod voor een gevarieerd publiek. Van barmedewerker tot chefkok, van kamermeisje tot F&B-manager, en alles ertussenin.

In deze brochure serveren we je zo'n 100 korte, praktijkgerichte opleidingen van hoge kwaliteit. Ook niet onbelangrijk, deelname is gratis omdat je in de horeca (PC 302) werkt. Blader snel verder of surf naar www.fanvanhoreca.be/vorming voor meer informatie.

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.

Inhoud

In deze brochure vind je onze opleidingsklassiekers. Het hele jaar door lanceren we ook nieuwe opleidingen en workshops. Volg het op www.fanvanhoreca.be/vorming.

- 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/vorming

8-83 **Opleidingen open aanbod voorjaar 2019**

- 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



Twee jaar geleden schreef ik mijn eerste voorwoord voor deze brochure. In de voorbije periode heb ik de schoonheid van de horecasector leren kennen en vooral waarderen. De vele ontmoetingen en gesprekken hebben mij nog meer overtuigd van het nut van vorming en opleiding.

Toch stootte ik soms op weerstand. Want wat brengt een opleiding nu echt op? Waarom zou je er tijd voor maken? Ik begrijp dat; opleiding volgen is geen doel op zich. Het is eerder een manier om iets anders te bereiken, zoals meer motivatie, energie, vernieuwing of flexibiliteit. Sta daarom stil bij jezelf, je team en je zaak. Wat leeft er? Wat gaat er goed en waar kan het beter? En grasduin in deze brochure met die vragen in je achterhoofd.

Onlangs ontmoette ik een chef die zijn keukenteam beter wilde laten samenwerken. In alle drukte was het lastig om echt impact te hebben. Gaandeweg werd duidelijk dat een opleiding 'leidinggeven' zou kunnen helpen. Hij gaf dit een kans en de dag na de opleiding belde hij mij superenthousiast op. Nu raadt hij deze opleiding aan bij collega's, hij werd eigenlijk een beetje ambassadeur.

Een andere inspirerende ontmoeting was met een zaakvoerder van een onderneming in volle transitie. Zo'n veranderingen creëren vaak onzekerheid op de werkvloer. Dus besloot hij in gesprek te gaan met zijn mensen om hun interesses beter te begrijpen. Daaruit bleek dat een zaalmedewerker onzeker was of zijn drankenkennis voldoende was voor het nieuwe concept. Hij volgt nu onze gespecialiseerde drankenopleidingen en komt met meer **goesting** werken.

Voor mij twee voorbeelden hoe vorming mensen sterker maakt, teams laat groeien en horecazaken ten goede komt.

Daarvoor doen ik en mijn team het ...

Opleidingen met impact



© Kris Jacobs

7 redenen om te leren bij Horeca Vorming

Horecawerknemers (paritair comité 302) en hun werkgevers kunnen bij ons terecht voor korte, professionele vormingen zonder ervoor te betalen.

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. Ook onze lesgevers beseffen dat. Ze stemmen hun opleidingen af **op de eigenheid van de horeca**. Vaarwel vage gemeenschappen!

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 uitwisseling van ervaringen.

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 voorjaar 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 horecasector (PC 302) werkte kan deelnemen aan onze opleidingen.

Inschrijven voor een opleiding?

Schrijf je in via www.fanvanhoreca.be/vorming of gebruik het inschrijvingsformulier (p. 86).

* Ons open opleidingsaanbod richt zich naar vaste medewerkers, extra's en werkstudenten werkzaam in het paritair comité (PC) 302 voor de horeca. Het paritair comité vind je op je loonbrief.

Andere medewerkers (bv. werkzaam in een ander paritair comité, flexi's, jobstudenten, vrijwilligers, ...) kunnen niet deelnemen.

Vraag zelf een opleiding aan

Goed nieuws: onze trainers kunnen ook naar jou komen. Elke opleiding die je in deze brochure vindt, kan in principe georganiseerd worden op de werkvloer. De belangrijkste voorwaarde is dat je minimum 8 werknemers (PC 302) van één of meerdere horecazaken samenbrengt.

Wie kan deelnemen?

Wij organiseren bedrijfsopleidingen voor groepen van minstens 8 personen (waarvan de zaakvoerder één kan zijn) uit één of meer horecazaken.

Deze 8 deelnemers moeten werkzaam zijn in het paritair comité 302 voor de horeca. Werken er ook flexi's en interims in jouw team? Laat hen dan gerust aansluiten bij die groep.*

Hoe vraag je de opleiding aan?

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

Vermeld:

- welke opleiding je in gedachten hebt.
- hoeveel medewerkers uit welke horecazaken deelnemen.
- eventueel extra informatie of vragen.

De consultant zal je vervolgens contacteren om je vraag verder te bespreken.



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).

*Andere medewerkers (zoals jobstudenten of vrijwilligers) kunnen niet aansluiten.

VOORJAAR 2019

open aanbod

Gastvriendelijkheid

Omgaan 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

Omgaan 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

Omgaan met conflicten	22
Leidinggeven	24
Samenwerking receptie & housekeeping	24
Coachend feedback geven	25
Medewerkers beter evalueren en bijsturen	25
Dagdagelijks je team begeleiden	26
Motivatie van medewerkers positief beïnvloeden	26
Hoe kies ik de beste sollicitant	27
Word leermeester in de horeca	27
	28

Sales, marketing, sociale media en ICT

ICT

Excel - Instapmodule	30
Excel - Database en draaitabellen	32
Excel - De handigste functies	32
Word - instapmodule	33
	33

Marketing en sociale media

Je website ontwerpen en omgaan met beoordelingsites	34
Praktisch gebruik van Facebook, Instagram & LinkedIn	34
Foodstagram	35
Reputatiemanagement en beleving	35
	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
Financieel Beleid	42
Hoe bereken ik mijn beveragecost	42
Hoe laat ik mijn menukaart renderen	43
Restaurantbeheer	43
Hoe bereken ik mijn foodcost	44
Inleiding in yield management	44
Yield management - Optimaal rendement uit elke hotelkamer	45
Dranken	46
Bier en wijn	
Wijnkunde voor beginners	48
Wijnkennis - Gecertificeerd	48
Wine & food matching	49
Bierbeleving	50
Gecertificeerd bierschenker	50
Koffie en thee	
Barista - Van koffieboon tot degusteren	51
Barista - Level 1	52
Barista - Level 2	52
Koffie en chocolade - een match made in heaven	53
Theesommelier	53
Mocktails, cocktails en sterke dranken	
Cocktails - Level 1	54
Cocktails - Level 2	54
Gin & Tonic	55
Longdrinks	56
Mixology	56
Mocktails & Health drinks	57
Spirits	57
Zomercocktails	58
Bar basics	58
Keuken en bediening	60
Technieken in de keuken	
Innovatieve keukenapparaten om te blenden, malen, verwarmen, ...	62
Grillen, roken, en andere technieken met houtskoolovens	62

Vacuümkoken	63
Desserten op bord - Nieuwe technieken	63
Messen correct slijpen en afwetten	64
Texturen	64
Gerechten en producten	
Chocolade - Level 1	65
Chocolade decoraties	65
Barry Callebaut - chocolate revisited	66
Koekjes en gebak	66
Taarten	67
Ganache en truffels	67
Brood op de plank	68
Belgische gerechten van toen in het nieuw	68
Gepimpte klassiekers	69
Ontbijt - van sleur tot moneymaker	69
Salades	70
Broodjes	70
Granen	71
Asperges	71
Pasta	72
Tapas	72
Truffels	73
Antipasti	74
Vis: soorten, kwaliteiten, fileren en versnijden	74
Vegetarisch	75
Olijfolie en azijn	75
Mediterrane keuken	76
Kruiden en aromaten	76
Bediening	
Initiatie zaaltechnieken	77
Hoe doe je aan etiquette?	77
Veiligheid, welzijn en hygiëne	78
HACCP - Maak er werk van - Basiscursus	80
Allergenen	80
Afwasser	81
Omgaan met bedreigende situaties	81
Bedrijfseerstehulpverlener	82
Eerste Hulp bij Ongevallen	82
Brandbestrijding	83
Ergonomie	83
Inschrijvingsformulier	86

Verlanglijstje

Deze opleidingen mag ik niet missen:

Dit is ook interessant:

Dit is echt iets voor mijn collega:

Hier moet ik nog eens over nadenken:

GASTVRIENDELIJKHEID

Data	Opleiding	Stad
11/02	WOW service - Werken aan uitstekende service voor je gasten	Antwerpen
18/03 & 25/03	Omgaan met klachten en lastige klanten	Aalst
26/03	WOW service - werken aan uitstekende service voor je gasten	Leuven
23/04 & 30/04	Omgaan met klachten en lastige klanten	Hasselt
24/04	Perfectioneer je communicatie met je klant	Brugge
20/05 & 27/05	Omgaan met klachten en lastige klanten	Antwerpen
22/05	WOW service - werken aan uitstekende service voor je gasten	Brugge



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**. Deze vervelende situaties zijn soms moeilijk te hanteren, zeker wanneer het druk is. Het is niet altijd eenvoudig om professioneel te reageren. Toch is het belangrijk om **constructief en rustig met klachten om te gaan**. Je kan er slechte internetrecensies mee voorkomen en je klanten aan je binden.

- Je leert hoe je professioneel reageert op een klacht, ook schriftelijk.
- Je ontdekt hoe je klachten kan voorkomen en hoe je ze registreert.
- Je leert hoe je oplossingen aanreikt en klanten aan je kan binden.

Trainer

Aurora training & coaching

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	18/03 & 25/03	9u tot 17u	Aalst
di	23/04 & 30/04	9u tot 17u	Hasselt
ma	20/05 & 27/05	9u tot 17u	Antwerpen

“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 'tevreden' 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
ma	11/02	9u tot 17u	Antwerpen
di	26/03	9u tot 17u	Leuven
wo	22/05	9u tot 17u	Brugge

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

TrainX

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	24/04	9u tot 17u	Brugge

PERSOONLIJKE VAARDIGHEDEN

Data	Opleiding	Stad
05/02	Zelfmotivatie	Antwerpen
06/02 & 13/02	Ontwikkel je assertiviteit	Gent
12/02	Hoe ga jij met je tijd om?	Antwerpen
19/02	Stress op het werk verminderen	Antwerpen
27/02	Hoe ga jij met je tijd om?	Oostende
12/03 & 19/03	Ontwikkel je assertiviteit	Leuven
21/03	Zelfmotivatie	Gent
25/03 & 01/04	Ontwikkel je assertiviteit	Hasselt
23/04 & 30/04	Omgaan met verandering	Antwerpen
02/05	Hoe ga jij met je tijd om?	Aalst
13/05	Stress op het werk verminderen	Aalst
20/05 & 27/05	Omgaan met verandering	Zaventem



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

TrainX

Dag	Data	Uren	Plaats
di	23/04 & 30/04	9u tot 17u	Antwerpen
di	20/05 & 27/05	9u tot 17u	Zaventem

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 ontdekt de positieve en confronterende kant.
- Je oefent met technieken om je eigen mening en gevoelens te verwoorden.
- Je leert je grenzen te stellen.
- Je leert oprecht en duidelijk feedback geven en ontvangen.
- Je oefent een slecht nieuwsgesprek, feedbackgesprek, ...

Trainer

Obelisk

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	06/02 & 13/02	9u tot 17u	Gent
di	12/03 & 19/03	9u tot 17u	Leuven
ma	25/03 & 01/04	9u tot 17u	Hasselt

Hoe ga jij met je tijd om?



Heb je het gevoel dat je werk nooit stopt en je to-dolijst geen einde kent? Houden kleine onverwachte gebeurtenissen je soms af van je belangrijke taken? Ben je op zoek naar een **strategie om efficiënt met jouw tijd om te gaan**? Dan is deze opleiding zinvol voor jou. We bekijken handige tools en hebben aandacht voor **je eigen persoonlijkheid en je werkomgeving**.

- Je stelt jezelf vragen als 'wat doe je nu? Waarom op deze manier? Hoe kan het anders?'
- 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 je tijd beter kan gebruiken en prioriteiten kan stellen.

Trainer

KOS Learning

Dag	Data	Uren	Plaats
di	12/02	9u tot 17u	Antwerpen
wo	27/02	9u tot 17u	Oostende
do	02/05	9u tot 17u	Aalst

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**? **Bezorgt dit je stress**? Tijdens deze opleiding bekijken we stress vanuit drie invalshoeken.

- Link tussen persoonlijkheid en stress.
- Link tussen communicatie en stress.
- Link tussen je eigen werkcontext en stress.

Op basis van deze inzichten schrijf je een handleiding voor jezelf om beter te kunnen omgaan met stressvolle situaties.

Trainer
KOS Learning

Dag	Data	Uren	Plaats
di	19/02	9u tot 17u	Antwerpen
ma	13/05	9u tot 17u	Aalst

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
TrainX

Dag	Data	Uren	Plaats
di	05/02	9u tot 17u	Antwerpen
do	21/03	9u tot 17u	Gent



“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
18/02 & 25/02	Dagdagelijks je team begeleiden	Antwerpen
20/02 & 27/02	Leidinggeven	Aalst
11/03 & 18/03	Leidinggeven	Leuven
14/03	Samenwerking receptie & housekeeping	Brugge
14/03 & 21/03	Hoe kies ik de beste sollicitant	Brugge
25/03 & 01/04	Omgaan met conflicten	Antwerpen
26/03 & 02/04	Coachend feedback geven	Oostende
27/03	Motivatie van medewerkers positief beïnvloeden	Gent
28/03 & 04/04	Leidinggeven	Kortrijk
07/05 & 14/05	Dagdagelijks je team begeleiden	Oostende
07/05 & 14/05	Leidinggeven	Hasselt
16/05 & 23/05	Medewerkers beter evalueren en bijsturen	Gent
21/05 & 28/05	Hoe kies ik de beste sollicitant	As
12/06 & 19/06	Omgaan met conflicten	Brugge



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 oplaaien 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
ma	25/03 & 01/04	9u tot 17u	Antwerpen
wo	12/06 & 19/06	9u tot 17u	Brugge

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 vertellen 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
wo	20/02 & 27/02	9u tot 17u	Aalst
wo	11/03 & 18/03	9u tot 17u	Leuven
do	28/03 & 04/04	9u tot 17u	Kortrijk
di	07/05 & 14/05	9u tot 17u	Hasselt

Samenwerking tussen receptie en housekeeping

Spanningen tussen collega's ontstaan vaak door een gebrekkige communicatie, dit kan leiden tot misverstanden en conflicten. Tijdens deze actieve doe-opleiding vertrek je vanuit je eigen ervaring. Je gaat op zoek naar oplossingen voor bestaande problemen.

- Je analyseert waar de samenwerking fout loopt.
- Je doorgrondt de oorzaken van het probleem.
- Je oefent constructieve gesprekstechnieken.
- Je leert je collega te zien als een interne klant van je afdeling.
- Je maakt duidelijke en haalbare afspraken.
- Je krijgt de kneepjes van een werkoverleg onder de knie.

Trainer

Aurora Training

Dag	Data	Uren	Plaats
do	14/03	9u tot 17u	Brugge

Coachend feedback geven

Feedback geven is een communicatietechniek. 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. Vóór deze opleiding kan je je voorkennis, verwachtingen en praktijkervaring doorgeven.

- 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
di	25/03 & 02/04	9u tot 17u	Oostende



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
do	16/05 & 23/05	9u tot 17u	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

TrainX

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	18/02 & 25/02	9u tot 17u	Antwerpen
di	07/05 & 14/05	9u tot 17u	Oostende

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
wo	27/03	9u tot 17u	Gent

Hoe kies ik de beste sollicitant

Tijdens een **sollicitatiegesprek** wil je te weten komen **of de persoon geschikt is voor de job**. Maar hoe kan je dat bepalen? Door de **juiste vragen te stellen**, kom je veel te weten. Tijdens deze opleiding bekijken we alle mogelijkheden en knelpunten die je in een sollicitatieprocedure tegenkomt. Zowel de theorie als de praktijk komen aan bod, toegespitst op jouw behoeften.

- Je bekijkt het verloop van het sollicitatiegesprek.
- Je leert hoe je algemene en specifiekere vragen stelt.
- Je gaat na hoe je een kandidaat evalueert.
- Je bekijkt verschillende tests en hun nut.
- Je bekijkt hoe je referenties kan nagaan.
- Je leert hoe je nieuwe medewerkers onthaalt.

Trainer

ETH

Dag	Data	Uren	Plaats
do	14/03 & 21/03	9u tot 17u	Brugge
di	21/05 & 28/05	9u tot 17u	As



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? Hoe kan je hen motiveren? En effectief evalueren?

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 werkt de jongere aan via een **overeenkomst alternerende opleiding (oao)**. Dit systeem bestaat al langer in het deeltijds onderwijs en is in de horecasector al goed ingeburgerd. Nu komt het ook op in het voltijds onderwijs.

Enkel **erkende** leerbedrijven kunnen leerlingen opleiden via een oao.

Op www.fanvanhoreca.be/oao ontdek je 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 (voorjaar 2019) 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 werkplekieren.

www.fanvanhoreca.be/oao
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”

SALES, MARKETING,
SOCIALE MEDIA
EN ICT

Data	Opleiding	Stad
30/01	Word instapmodule	Antwerpen
04/02	Meer en beter verkopen in de bediening	Antwerpen
06/02	Excel - Instapmodule	Antwerpen
11/02	Excel - Instapmodule	Genk
11/02	Praktische toepassingen van sociale media	Leuven
13/02	Foodstagram	Antwerpen
13/02	Praktische toepassingen van sociale media	Brugge
18/02 & 25/02	Marketingtechnieken voor de horeca	Antwerpen
18/02	Excel - De handigste functies	Genk
19/02	Foodstagram	Leuven
21/02	Optimaal verkopen aan de hotelreceptie	Brugge
21/02	Excel - Instapmodule	Mariakerke
11/03	Excel - Database en draaitabellen	Genk
14/03	Excel - De handigste functies	Mariakerke
18/03	Reputatiemanagement en beleving	Antwerpen
18/03	Sociale media inzetten voor je zaak	Hasselt
19/03	Praktische toepassingen van sociale media	Mariakerke

Data	Opleiding	Stad
25/03	Sociale media inzetten voor je zaak	Antwerpen
27/03 & 03/04	Marketingtechnieken voor de horeca	Brugge
28/03	Excel - Database en draaitabellen	Mariakerke
23/04	Sociale media inzetten voor je zaak	Gent
25/04	Word instapmodule	Mariakerke
29/04	Excel - Instapmodule	Leuven
13/05	Praktische toepassingen van sociale media	Antwerpen
13/05	Meer en beter verkopen in de bediening	Hasselt
14/05	Foodstagram	Gent
16/05	Foodstagram	Brugge
20/05	Meer en beter verkopen in de bediening	Gent
22/05	Je website ontwerpen en omgaan met beoordelingssites	Leuven
28/05	Foodstagram	Genk
28/05 & 04/06	Marketingtechnieken voor de horeca	Aalst
06/06	Prospecteren is een leuke uitdaging	Gent
11/06	Reputatiemanagement en beleving	Aalst



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
wo	06/02	9u tot 16u30	Antwerpen
ma	11/02	9u tot 16u30	Genk
do	21/02	9u tot 16u30	Mariakerke
ma	29/04	9u tot 16u30	Leuven

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
ma	11/03	9u tot 16u30	Genk
do	28/03	9u tot 16u30	Mariakerke

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	18/02	9u tot 16u30	Genk
do	14/03	9u tot 16u30	Mariakerke

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 'taal functie', 'zoeken en vervangen', 'opmaak' en 'tabellen'.

Trainer

Infidem

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	30/01	9u tot 16u30	Antwerpen
do	25/04	9u tot 16u30	Mariakerke



Je website ontwerpen en omgaan met beoordelingsites

Een website ontwerpen of vernieuwen, hoe begin je eraan? Het begint al bij enkele belangrijke keuzes. **Wat besteed je uit en wat niet? Wie zal jouw website bouwen?** Wat wil je **bereiken** met je website? Deze opleiding maakt je wegwijs. Bovendien leer je meer over de voornaamste recensie- en beoordelingswebsites.

- Je leert meer over de basisvereisten van een website zodat je offertes van webdesigners beter kan beoordelen.
- Je leert over content management systemen.
- je ontdekt hoe je met een beperkt budget je website professioneel kan beheren.
- je leert over de courante reviewsites in de horeca.

Trainer

Yvan Deckers

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	22/05	9u tot 17u	Leuven

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 **Instagram en LinkedIn**.

- Je leert Facebookberichten 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.
- 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. Voor kennis Instagram en LinkedIn is niet vereist.

Trainer

Yvan Deckers

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	11/02	9u tot 17u	Leuven
wo	13/02	9u tot 17u	Brugge
di	19/03	9u tot 17u	Mariakerke
ma	13/05	9u tot 17u	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
wo	13/02	10u tot 16u	Antwerpen
di	19/02	10u tot 16u	Leuven
di	14/05	10u tot 16u	Gent
do	16/05	10u tot 16u	Brugge
di	28/05	10u tot 16u	Genk

“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 reputatie-dashboard opmaakt.
- Je legt de link tussen jouw online reputatie en de ervaring van de gast ter plaatse.

Trainer

ETH

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	18/03	9u tot 17u	Antwerpen
di	11/06	9u tot 17u	Aalst

“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
ma	18/02 & 25/02	9u tot 17u	Antwerpen
wo	27/03 & 03/04	9u tot 17u	Brugge
di	28/05 & 04/06	9u tot 17u	Aalst

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
ma	18/03	9u tot 17u	Hasselt
ma	25/03	9u tot 17u	Antwerpen
di	23/04	9u tot 17u	Gent



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
do	21/02	9u tot 17u	Brugge

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
ma	04/02	9u tot 17u	Antwerpen
ma	13/05	9u tot 17u	Hasselt
ma	20/05	9u tot 17u	Gent

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 doelgericht 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
do	06/06	9u tot 17u	Gent



KOSTENBEHEERSING

Data	Opleiding	Stad
25/02	Hoe bereken ik mijn foodcost	Genk
05/03 & 12/03	Yieldmanagement - optimaal rendement uit elke hotelkamer	Antwerpen
11/03 & 18/03	Financieel beleid	Leuven
12/03	Hoe bereken ik mijn beveragecost	Antwerpen
18/03	Hoe bereken ik mijn foodcost	Brugge
18/03	Inleiding in Yieldmanagement	Gent
19/03	Hoe laat ik mijn menukaart renderen	Antwerpen
26/03	Restaurantbeheer	Gent
01/04	Hoe laat ik mijn menukaart renderen	Oostende
23/04	Hoe bereken ik mijn foodcost	Gent
29/04 & 06/05	Financieel beleid	Antwerpen
07/05 & 14/05	Financieel beleid	Gent
08/05 & 15/05	Yieldmanagement - optimaal rendement uit elke hotelkamer	Brugge
14/05	Hoe laat ik mijn menukaart renderen	Leuven
20/05	Restaurantbeheer	Oostende
27/05	Restaurantbeheer	Antwerpen



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.

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	11/03 & 18/03	9u tot 17u	Leuven
ma	29/04 & 06/05	9u tot 17u	Antwerpen
di	07/05 & 14/05	9u tot 17u	Gent

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 bereken.

- 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
di	12/03	9u tot 17u	Antwerpen

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
di	19/03	9u tot 17u	Antwerpen
ma	01/04	9u tot 17u	Oostende
di	14/05	9u tot 17u	Leuven

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	26/03	9u tot 17u	Gent
ma	20/05	9u tot 17u	Oostende
ma	27/05	9u tot 17u	Antwerpen



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	25/02	9u tot 17u	Genk
ma	18/03	9u tot 17u	Brugge
di	23/04	9u tot 17u	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
ma	18/03	9u tot 17u	Gent

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
di	05/03 & 12/03	9u tot 17u	Antwerpen
wo	08/05 & 15/05	9u tot 17u	Brugge

Ik kan nu cijfers en berekeningen zelf interpreteren. Nu ga ik eindelijk beter begrijpen wat de revenue manager bedoelt!

Een cursist over
'Inleiding in yield management'



DRANKEN

Data	Opleiding	Stad
14/01	Mocktails & Health drinks	Leuven
21/01	Mocktails & Health drinks	Antwerpen
21/01; 28/01 & 04/02	Wijnkunde voor beginners	Genk
22/01	Mocktails & Health drinks	Genk
22/1; 29/1; 5-12-19- 26/2	Wijnkunde voor beginners	Gent
28/01	Barista - Level 1	Antwerpen
29/01	Mocktails & Health drinks	Izegem
04/02	Barista - Level 2	Antwerpen
05/02 & 12/02	Theesommelier	Antwerpen
12/02 & 19/02	Gecertificeerd bierschenker	Izegem
13/02 & 27/02	Wijnkennis en wijnservice gecertificeerd	Wilrijk
18/02	Mixology	Leuven
20/02 & 27/02	Theesommelier	Leuven
25/02	Barista van koffieboon tot degustatie	Kortrijk
26/02	Bar Basic	Antwerpen
05/03	Mixology	Antwerpen
06/03 & 13/03	Gecertificeerd bierschenker	Antwerpen
11/03	Bar Basic	Gent
12/03	Cocktails L1	Antwerpen
12/03	Zomercocktails	Genk
18/03 & 25/03	Gecertificeerd bierschenker	Leuven
19/03	Zomercocktails	Antwerpen
20/03	Wine & food matching	Antwerpen
20/03	Barista van koffieboon tot degustatie	Dendermonde
25/03	Barista - Level 1	Kortrijk
25/03	Mixology	Gent
26/03	Cocktails L2	Antwerpen

Data	Opleiding	Stad
01/04	Zomercocktails	Leuven
02/04	Longdrinks	Antwerpen
03/04	Barista - Level 1	Eke
23/04	Gin & Tonic	Antwerpen
23/04	Barista - Level 1	Genk
24/04	Barista - Level 2	Eke
24/04	Gin & Tonic	Leuven
29/04	Zomercocktails	Gent
30/04	Spirits	Antwerpen
30/04 & 07/05	Gecertificeerd bierschenker	Gent
06/05	Barista - Level 2	Kortrijk
06/05 & 20/05	Wijnkennis en wijnservice gecertificeerd	Zaventem
07/05	Mocktails & Health drinks	Antwerpen
07/05	Barista - Level 2	Genk
09/05	Longdrinks	Izegem
13/05	Gin & Tonic	Gent
13/05	Barista - Level 1	Boortmeerbeek
13/05	Bierbeleving	Overijse
14/05; 21/05; 28/05; 04/06; 11/06 & 18/06	Wijnkunde voor beginners	Gent
15/05 & 29/05	Wijnkennis en wijnservice gecertificeerd	Oostende
15/05	Koffie en chocolade - een match made in heaven	Lebbeke
20/05 & 27/05	Gecertificeerd bierschenker	Hasselt
21/05	Bierbeleving	Izegem
21/05	Bar Basic	Leuven
27/05	Mocktails & Health drinks	Gent
03/06	Barista - Level 2	Boortmeerbeek
04/06	Zomercocktails	De Panne
05/06 & 12/06	Theesommelier	Aalst



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 kan het feest van het leven mooi en aangenaam maken. Bij het drinken van wijn draait het vooral om genieten. En hoe meer je kent van wijn, hoe beter je ervan kan genieten. Wijn kan je leren drinken en waarderen. Tijdens deze opleiding hebben we het over proefrituelen, over het lezen van een wijnetiket, decanteren, voorproeven, en nog veel meer. Je zal zin krijgen om je verder te verdiepen in de wereld van wijn.

Trainer

Eigentijds Vlaams wijninstituut,
Wijnen Van Dinter

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	21/01; 28/01 & 04/02	13u tot 16u	Genk
di	14/05; 21/05; 28/05; 04/06; 11/06 & 18/06	10u tot 13u	Gent
di	22/01; 29/01; 5/02; 12/02; 19/02; 26/02	10u tot 13u	Gent

Wijnkennis – Gecertificeerd

WSET niveau 1 in wijn Kwalificatie

Deze opleiding maakt van jou een zelfzekere wijschenker. 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.
- Je leert de kostprijs berekenen van een glas/fles wijn.
- Je ontdekt hoe je een wijnkaart kan indelen.

Trainer

WineWise - WSET

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	13/02 & 27/02	10u tot 17u	Wilrijk
ma	06/05 & 20/05	10u tot 17u	Zaventem
wo	15/05 & 29/05	10u tot 17u	Oostende

Wine & food matching

Ik weet nu hoe ik de klant beter kan sturen bij de keuze van de wijn. Ik doe nu met meer zelfvertrouwen mijn uitleg over wijn. Ik kreeg tips om mijn eigen wijnkaart op te bouwen. Iedereen die in de zaal staat, zou deze basiskennis over wijn moeten bezitten.

—
Een cursist over 'Wijnkennis'

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
wo	20/03	10u tot 16u	Antwerpen



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
ma	13/05	10u tot 16u	Overijse
di	21/05	10u tot 16u	Izegem

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 biestijlen.
- Je gaat zelf tappen en schenken.

Trainer

FORTIO bedrijfsopleidingen

Dag	Data	Uren	Plaats
di	12/02 & 19/02	9u to 16u30	Izegem
wo	06/03 & 13/03	9u to 16u30	Antwerpen
ma	18/03 & 25/03	9u to 16u30	Leuven
di	30/04 & 07/05	9u to 16u30	Gent
ma	20/05 & 27/05	9u to 16u30	Hasselt

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 koffie.
- Je leert koffie sensorisch evalueren.

Trainer
M2L

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	25/02	10u tot 16u	Kortrijk
wo	20/03	10u tot 16u	Dendermonde

“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”.



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	28/01	10u tot 16u	Antwerpen
ma	25/03	10u tot 16u	Kortrijk
wo	03/04	10u tot 16u	Eke
di	23/04	10u tot 16u	Genk
ma	13/05	10u tot 16u	Boortmeerbeek

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	04/02	10u tot 16u	Antwerpen
wo	24/04	10u tot 16u	Eke
ma	06/05	10u tot 16u	Kortrijk
di	07/05	10u tot 16u	Genk
ma	03/06	10u tot 16u	Boortmeerbeek

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 vast een hemelse ontdekking is.

- Je ontdekt en werkt met gemalen chocolade, calllets, 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
wo	15/05	10u tot 16u	Lebbeke

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 buitjes- 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

Curiositheo

Dag	Data	Uren	Plaats
di	05/02 & 12/02	10u tot 16u	Antwerpen
wo	20/02 & 27/02	10u tot 16u	Leuven
wo	05/06 & 12/06	10u tot 16u	Aalst



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
di	12/03	13u tot 16u	Antwerpen

Cocktails - Level 2

Heb je de basisknepen van het bereiden van cocktails al onder de knie? Wil je je nog meer 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
di	26/03	10u30 tot 16u	Antwerpen

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
ma	23/04	10u tot 16u	Antwerpen
wo	24/04	10u tot 16u	Leuven
ma	13/05	10u tot 16u	Gent

“We proefden veel verschillende gins en tonics afzonderlijk en konden ze daarna in vrijheid combineren. Ik weet nu beter wat bij elkaar past en hoe ik Gin-Tonic kan serveren.”

Een cursist over “Gin & Tonic”.



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
di	02/04	10u tot 16u	Antwerpen
do	09/05	10u tot 16u	Izegem

Mixology

Mixology is in! Vooral de rage rond artisanale gin, vermouth & mezcal draagt bij aan de groeiende honger naar cocktailennis. 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	18/02	10u tot 16u	Leuven
di	05/03	10u tot 16u	Antwerpen
ma	25/03	10u tot 16u	Gent

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	14/01	10u tot 16u	Leuven
ma	21/01	10u tot 16u	Antwerpen
di	22/01	10u tot 16u	Genk
di	29/01	10u tot 16u	Izegem
di	07/05	10u tot 16u	Antwerpen
ma	27/05	10u tot 16u	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 barkaart opstelt, dranken aanprijst en de klant adviseert.

Trainer

Barproof

Dag	Data	Uren	Plaats
di	30/04	10u tot 16u	Antwerpen



Zomercocktails

Summertime! Het ideale seizoen voor **verfrissende smaken**. Meteen ook de tijd van het jaar om **je cocktailkaart te veranderen** met hetgeen de natuur ons brengt. Heerlijk **zomerfruit, frisse kruiden en spicy ginger**... Tijdens deze verrassende workshop ontdek je creatieve pairings voor je barbecuebordjes of je ambitieuze ceviche. Wordt het een Virgin Red Snapper of Silver Basil Smash? You'll see...

Trainer
Barproof

Dag	Data	Uren	Plaats
di	12/03	10u tot 16u	Genk
di	19/03	10u tot 16u	Antwerpen
ma	01/04	10u tot 16u	Leuven
ma	29/04	10u tot 16u	Gent
di	04/06	10u tot 16u	De Panne

Bar basics

Hoe de bar wordt gerund, 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
di	26/02	10u tot 16u	Antwerpen
ma	11/03	10u tot 16u	Gent
di	21/05	10u tot 16u	Leuven

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?

Deze workshops zijn voor jonge werknemers in de horeca (PC 302) met voldoende kennis van het reilen en zeilen in de keuken of zaal. Deelname is gratis. Per workshop kunnen specifieke deelnemingsvoorwaarden gelden.

Interesse?

Je vindt alle workshops op www.fanvanhoreca.be/culinairepassie.



KEUKEN EN BEDIENING

Data	Opleiding	Stad
5/02 & 12/02	Texturen	Antwerpen
6/02	Desserten op het bord	Antwerpen
11/02; 12/02	Koekjes en gebak	Merelbeke
11/02	Pasta	Brugge
18/02	Belgische gerechten van toen in het nieuw	Merelbeke
19/02	Granen	Merelbeke
19/02	Messen correct slijpen en afwetten	Hasselt
20/02	Broodjes	Brugge
25/02	Vegetarisch	Heverlee
26/02	Gepimpte Klassiekers	Antwerpen
26/02	Chocolade - level 1	Brugge
11/03	Truffels	Heverlee
11/03	Antipasti	Merelbeke
12/03	Grillen, roken en andere technieken met houtskoolovens	Antwerpen
13/03	Messen correct slijpen en afwetten	Brugge
13/03	Barry Callebaut - chocolate revisited	Lebbeke
18/03 & 19/03	Koekjes en gebak	Antwerpen
18/03	Desserten op bord - Nieuwe technieken	Brugge
18/03	Vegetarisch	Merelbeke
19/03 & 26/03	Vacuüm koken	Antwerpen
19/03	Chocolade decoraties	Brugge
25/03	Taarten	Antwerpen
25/03	Mediterrane keuken	Antwerpen
25/03 & 01/04	Texturen	Genk
26/03	Brood op de plank	Wommelgem
01/04	Kruiden en aromaten	Antwerpen
01/04	Hoe doe je aan etiquette?	Gent
01/04	Taarten	Merelbeke
01/04	Asperges	Heverlee
01/04	Vegetarisch	Genk
02/04	Desserten op bord - Nieuwe technieken	Merelbeke

Data	Opleiding	Stad
03/04	Olijfolie en aceite	Antwerpen
22/04	Vegetarisch	Kortrijk
24/04	Belgische gerechten van toen in het nieuw	Brugge
29/04	Brood op de plank	Genk
29/04	Grillen, roken en andere technieken met houtskoolovens	Kuurne
29/04	Ontbijt, van sleur tot moneymaker	Heverlee
30/04	Granen	Antwerpen
30/04	Taarten	Heverlee
30/04	Ganache en truffels	Brugge
30/04	Salades	Merelbeke
06/05	Brood op de plank	Merelbeke
06/05	Desserten op bord - Nieuwe technieken	Heverlee
06/05 & 07/05	Koekjes en gebak	Genk
07/05	Asperges	Oostende
08/05	Tapas	Merelbeke
13/05	Broodjes	Antwerpen
13/05 & 14/05	Initiatie zaaltechnieken	Oostende
14/05 & 21/05	Innovatie veelzijdige keukenapparaten om te blenden, malen, verwarmen....	Oostende
15/05	Gepimpte klassiekers	Merelbeke
20/05	Antipasti	Antwerpen
20/05	Kruiden en aromaten	Merelbeke
27/05	Salades	Antwerpen
27/05	Kruiden en aromaten	Brugge
28/05	Salades	Oostende
29/05	Ontbijt, van sleur tot moneymaker	Merelbeke
03/06	Vis Soorten & kwaliteiten, fileren & versnijden	Zeebrugge
03/06	Pasta	Merelbeke
03/06 & 04/06	Koekjes en gebak	Brugge
03/06	Kruiden en aromaten	Genk
04/06	Broodjes	Genk
11/06 & 18/06	Texturen	Oostende



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.



Innovatieve keuken- apparaten om te blenden, malen, verwarmen,...

Er zijn zoveel keukentoestellen op de markt die jouw werk kunnen verlichten en die bovendien je gerechten naar een hoger niveau tillen. Maar welke apparaten zijn nu echt de beste keukenpartners en waarom? Deze actieve kookworkshop blaast technieken als blenden, malen, verwarmen, ... nieuw leven in. We bereiden samen gerechten om vier toestellen met elkaar te vergelijken. De welgekende Thermomix combineert technieken als wegen, mengen, hakken, malen, kneden, ... in één toestel. Vita Prep is dan weer één van de krachtigste blenders ooit.

Kenwood Cooking Chef blijft innoveren: je kan nu ook hartige en zoete bereidingen maken met inductie. Paco Jet is vooral bekend voor z'n ijs à la minute bereidingen. Alle toestellen zijn eenvoudig in gebruik, maar je gaat pas écht scoren als je de trucs en toepassingen kent die je niet in de handleiding vindt!

Trainer

Piet Van Steenberghe

Dag	Data	Uren	Plaats
di	14/05 & 21/05	10u tot 16u	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 Steenberghe

Dag	Data	Uren	Plaats
di	12/03	10u tot 16u	Antwerpen
ma	29/04	10u tot 16u	Kuurne

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 Steenberghe

Dag	Data	Uren	Plaats
di	19/03 & 26/03	10u tot 16u	Antwerpen

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 Steenberghe

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	06/02	10u tot 16u	Antwerpen
ma	18/03	10u tot 16u	Brugge
di	02/04	10u tot 16u	Merelbeke
ma	06/05	10u tot 16u	Heverlee



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
di	19/02	9u tot 13u	Hasselt
wo	13/03	9u tot 13u	Brugge

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 Steenbergem

Dag	Data	Uren	Plaats
di	05/02 & 12/02	10u tot 16u	Antwerpen
ma	25/03 & 01/04	10u tot 16u	Genk
di	11/06 & 18/06	10u tot 16u	Oostende

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 tempereren en ontdekt waarom dit essentieel is voor chocoladebewerking.
- Je ontdekt nog meer basistechnieken zoals het maken van studentenhaver, mouleren, enroberen, ...
- Je leert hoe je snel en eenvoudig een lekkere praline maakt.
- Eenvoudige decoraties voor desserts komen ook aan bod.

Trainer

Sjolaa, Choco-Story

Dag	Data	Uren	Plaats
di	26/02	10u tot 16u	Brugge

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 volgt al 'Chocolade - Level 1'

Trainer

Choco-Story

Dag	Data	Uren	Plaats
di	19/03	10u tot 16u	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	13/03	10u tot 16u	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	11/02 & 12/02	10u tot 16u	Merelbeke
ma & di	18/03 & 19/03	10u tot 16u	Antwerpen
ma & di	06/05 & 07/05	10u tot 16u	Genk
ma & di	03/06 & 04/06	10u tot 16u	Brugge

Taarten

In deze opleiding 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	25/03	10u tot 16u	Antwerpen
ma	01/04	10u tot 16u	Merelbeke
di	30/04	10u tot 16u	Heverlee

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
di	30/04	10u tot 16u	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
di	26/03	9u tot 16u	Wommelgem
ma	29/04	9u tot 16u	Genk
ma	06/05	9u tot 16u	Merelbeke

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 Ideeënburo

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	18/02	10u tot 16u	Merelbeke
wo	24/04	10u tot 16u	Brugge

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 Steenberghe

Dag	Data	Uren	Plaats
di	26/02	10u tot 16u	Antwerpen
wo	15/05	10u tot 16u	Merelbeke

Ontbijt - van sleur tot moneymaker

Buitenshuis ontbijten is razend populair en de gast verwacht dit aanbod in alsmaar 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
ma	29/04	10u tot 16u	Heverlee
wo	29/05	10u tot 16u	Merelbeke



Salades

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

- 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	30/04	10u tot 16u	Merelbeke
ma	27/05	10u tot 16u	Antwerpen
di	28/05	10u tot 16u	Oostende

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
wo	20/02	10u tot 16u	Brugge
ma	13/05	10u tot 16u	Antwerpen
di	04/06	10u tot 16u	Genk

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	19/02	10u tot 16u	Merelbeke
di	30/04	10u tot 16u	Antwerpen

Asperges

Onze bereiding van 'asperges op Vlaamse wijze' is wereldberoemd. Het blijft waarschijnlijk de lekkerste manier om asperges te eten, maar de keuken en de smaak van de klant zijn voortdurend in beweging. Tijdens deze opleiding kom je te weten hoe je daar kan op inspelen. Je maakt verschillende gerechten met asperges klaar die verschillen in smaak, opmaak en samenstelling. Op deze manier ontdek je vele varianten die je nadien op de kaart kan plaatsen.

- Je leert asperges kuisen en garen.
- Je maakt variaties op voorgestelde recepten.
- Je maakt combinaties met vis of met vlees.

Trainer

Culinair Ideeënburro

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	01/04	10u tot 16u	Heverlee
di	07/05	10u tot 16u	Oostende



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
ma	11/02	10u tot 16u	Brugge
ma	03/06	10u tot 16u	Merelbeke

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 en albóndigas con salsa de tomate.

Trainer

Culinair Ideeënburo

Dag	Data	Uren	Plaats
wo	08/05	10u tot 16u	Merelbeke

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	11/03	10u tot 16u	Merelbeke

“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’



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 Ideeënburro

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	11/03	10u tot 16u	Merelbeke
ma	20/05	10u tot 16u	Antwerpen

Vis: soorten, kwaliteiten, fileren en versnijden

Vis op maat, naar wens geportioneerd. Het is een groot gemak. Maar het heeft ook één groot nadeel: je kan nog moeilijk de kwaliteit van vis achterhalen. Soms weet je zelfs niet of je wel de soort in handen krijgt die je besteld had. Na deze opleiding ben jij beter gewapend.

- Je leert de versheid en kwaliteit van vis te beoordelen.
- Je ontdekt de kenmerken van verschillende vissoorten.
- Je leert hoe je het mes hanteert.
- Je leert vis kuisen.
- Je leert rondvis en platvis fileren.

Trainer

Rafael Depaepe

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	03/06	7u tot 15u	Zeebrugge

Vegetarisch

Aantrekkelijke vegetarische schotels zijn niet enkel gegeerd door de vegetarische gasten. **Steeds meer gasten kiezen 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	25/02	10u tot 16u	Heverlee
ma	18/03	10u tot 16u	Merelbeke
ma	01/04	10u tot 16u	Genk
ma	22/04	10u tot 16u	Kortrijk

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
wo	03/04	11u tot 16u	Antwerpen



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 en Claudia Roden 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 Ideeënburo

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	25/03	10u tot 16u	Antwerpen

Kruiden en aromaten

Er bestaan honderden kruiden en aromaten die je **gerecht een volledig nieuwe toets kunnen geven.** Welke dat zijn, dat ontdek je tijdens deze opleiding. Bovendien ga je praktisch aan de slag en maak je boeiende, nieuwe en **smaakvolle combinaties.**

- Je maakt kennis met verschillende kruiden en aromaten en degusteert ze.
- Je ontdekt hun verschillende toepassingen.
- Je gaat praktisch aan de slag.

Trainer

La Truffe Noire

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	01/04	13u tot 17u	Antwerpen
ma	20/05	13u tot 17u	Merelbeke
ma	27/05	13u tot 17u	Brugge
ma	03/06	13u tot 17u	Genk

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

VDAB

Dag	Data	Uren	Plaats
ma & di	13/05 & 14/05	10u tot 16u	Oostende

Hoe doe je aan etiquette?

Ontvang jij je gasten op de correcte manier? De juiste **omgangsvormen** gebruiken, toont dat je je gasten respecteert en begrijpt. Op die manier draag je bij tot een **positieve ervaring van je gast** en werk je aan een beter **imago van jezelf en de zaak**. Kortom, je boekt meer succes door de juiste omgangsvormen.

- Je frist de bestekregels op en leert over dresscodes, aanspreektitels en bloemen.
- Je leert over het gebruik van de smartphone en posts op sociale media door je gasten.
- Je vergelijkt onze omgangsvormen met die van buitenlandse gasten van verschillende culturen.

Trainer

ETH

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	01/04	10u tot 16u	Gent



VEILIGHEID,
WELZIJN
EN HYGIËNE

Data	Opleiding	Stad
22/01; 29/01 & 05/02	Bedrijfseerstehulpverlener*	Antwerpen
28/01	HACCP, maak er werk van - basiscursus	Antwerpen
28/01	Brandbestrijding	Desteldonk
29/01	Afwasser	Antwerpen
30/01	Allergenen	Gent
04/02	Allergenen	Leuven
04/02; 11/02 & 18/02	Bedrijfseerstehulpverlener*	Gent
18/02	Eerste hulp bij ongevallen	De Panne
18/02	Brandbestrijding	Louvain-La-Neuve
20/02	Allergenen	Antwerpen
26/02	HACCP, maak er werk van - basiscursus	Zaventem
04/03	Omgaan met bedreigende situaties	Antwerpen
11/03	Brandbestrijding	Zedelgem
12/03	HACCP, maak er werk van - basiscursus	De Panne
13/03	Eerste hulp bij ongevallen	Gent
19/03; 26/03 & 02/04	Bedrijfseerstehulpverlener*	Oostende
20/03	Allergenen	De Panne
26/03	Eerste hulp bij ongevallen	Antwerpen
26/03	Allergenen	Genk
26/03	HACCP, maak er werk van - basiscursus	Hasselt
23/04	Eerste hulp bij ongevallen	Leuven
24/04	HACCP, maak er werk van - basiscursus	Gent
29/04	Brandbestrijding	Antwerpen
29/04	Ergonomie	Antwerpen
08/05	Brandbestrijding	Desteldonk
20/05; 27/05 & 3/6	Bedrijfseerstehulpverlener*	Leuven
27/05	Eerste hulp bij ongevallen	Hasselt
03/06	Brandbestrijding	Genk

* **Je getuigschrift 'Bedrijfseerstehulpverlener' verlengen? Een oprissingsessie 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	28/01	9u tot 17u	Antwerpen
di	26/02	9u tot 17u	Zaventem
di	12/03	9u tot 17u	De Panne
di	26/03	9u tot 17u	Oostende
wo	24/04	9u tot 17u	Gent

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
wo	30/01	9u30 tot 16u	Gent
ma	04/02	9u30 tot 16u	Leuven
wo	20/02	9u30 tot 16u	Antwerpen
wo	20/03	9u30 tot 16u	De Panne
di	26/03	9u30 tot 16u	Genk

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 Ideeënburo

Dag	Data	Uren	Plaats
di	29/01	10u tot 16u	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
ma	04/03	9u tot 17u	Antwerpen



Bedrijfs- eerstehulpverlener

Deze praktijkgerichte opleiding van **2,5 dagen** is afgestemd op realistische horecasituaties. Tijdens de laatste halve dag volgt een (theoretisch een praktisch) examen. Na een positieve beoordeling behaal je het **erkend getuigschrift**.

- Je leert hoe je een noodsituatie en het slachtoffer benadert.
- Je krijgt inzicht in hartstilstand, bewustzijns- en ademhalingsstoornissen en.
- 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.
- 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
di	22/01; 29/01 & 05/02	9u tot 17u	Antwerpen
ma	04/02; 11/02 & 18/02	9u tot 17u	Gent
di	19/03; 26/03 & 02/04	9u tot 17u	Oostende
ma	20/05; 27/05 & 3/6	9u tot 17u	Leuven

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
ma	18/02	9u tot 17u	De Panne
wo	13/03	9u tot 17u	Gent
di	26/03	9u tot 17u	Antwerpen
di	23/04	9u tot 17u	Leuven
ma	27/05	9u tot 17u	Hasselt

Jouw attest van
Bedrijfseerstehulpverlener
is vijf jaar geldig, maar een
jaarlijkse opfrissings sessie van
4 uur is verplicht (bij Koninklijk
Besluit).

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
ma	28/01	9u tot 16u	Desteldonk
ma	18/02	9u tot 17u	Louvain-La-Neuve
ma	11/03	9u tot 16u	Zedelgem
ma	29/04	9u tot 17u	Antwerpen
wo	08/05	9u tot 16u	Desteldonk
ma	03/06	8u30 tot 16u30	Genk

Ergonomie: voorkomen van lichaamsklachten

Een juiste houding hebben is heel belangrijk om je job op een goede manier te kunnen uitoefenen. Tijdens deze opleiding leer je **hoe je pijn vermijdt**, je rug spaart en je schouders en benen minder belast. Tijdens de opleiding voel je werkelijk hoe het beter kan. Of je nu in de keuken, aan de receptie, achter een computer of in de housekeeping werkt, **heb aandacht voor je lichaam**. Zo blijft je job leuk.

Trainer

Erik Van den Bon

Dag	Data	Uren	Plaats
ma	29/04	9u tot 17u	Antwerpen



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 strubelingen 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 consultant 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/premiecvvo 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/premiecvvo.

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/vorming

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/vorming

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](#)

Schrijf je in op onze **nieuwsbrief** via
www.fanvanhoreca.be/vorming

Bezoek onze website voor updates
www.fanvanhoreca.be/vorming

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
(ten oosten van Brussel)
0479 63 03 20
b.goossens@horeca.be

Provincie Limburg

Ilse Vanormelingen
0479 63 03 19
i.vanormelingen@horeca.be

Dorien Podevijn
(ten westen van Brussel)
0476 37 85 16
d.podevijn@horeca.be

Provincie Oost-Vlaanderen

Inge Moerman
0479 63 03 21
i.moerman@horeca.be

Provincie West-Vlaanderen

Jürgen Nijs
0479 63 03 22
j.nijs@horeca.be



horeca
vorming Vlaanderen

Anspachlaan 111 – bus 4
1000 Brussel
02 513 64 84

vormingvlaanderen@horeca.be
www.fanvanhoreca.be

Volg ons: @fanvanhoreca

