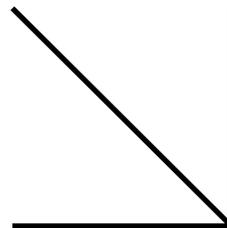


# HoReCa



HOUSE OF  
**TRAINING**





L'HoReCa (Hôtellerie, Restauration et Cafés) est un secteur d'activité à part entière regroupant de nombreuses professions, allant du propriétaire au gérant d'hôtel, en passant par le cuisinier, le réceptionniste ou le serveur. L'entrepreneur HoReCa aura de nombreuses cordes à greffer à son arc afin de gérer son business avec brio et de se distinguer de la forte concurrence. Des connaissances élémentaires en gestion d'entreprise ainsi que les notions de base relatives au domaine tels que les aspects réglementaires, les facteurs conjoncturels, ou encore les pratiques commerciales, seront à acquérir. Aussi il devra s'entourer d'une équipe compétente et bien formée pour aboutir au succès et à la prospérité.

## Profils professionnels

	Parcours certifiants 	Programmes diplômants 
<b>Manager des activités hôtelières</b>		> Licence / Bachelor Gestion, Parcours management des activités hôtelières
<b>Travailleur désigné</b>	> Travailleur désigné en matière de sécurité et de santé au travail - Groupe A - Secteur HoReCa	> Sicherheitsbeauftragter (Travailleur désigné) für Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz - Gruppe A - Im HoReCa Bereich

## Formations par thématiques

Nos formations sont proposées en format présentiel et/ou à distance.

Accès réglementé à la profession	Durée heures	Type	Parcours certifiant 	Langue	Référence	Partenaires
Accès réglementé aux professions de l'HoReCa	15		✓	FR	HO001PC	
Geregelter Zugang zu einem Beruf des Hotel- und Gastgewerbes (HoReCa)	15		✓	DE	HO002PC	
Reglementierten Zugang zu de Beruffer am HoReCa-Secteur	15		✓	LU	HO003PC	

Hygiène	Durée heures	Type	Parcours certifiant	Langue	Référence	Partenaires
Mise en place de l'HACCP dans les établissements alimentaires dont l'HoReCa - Fondamentaux	3,5			FR	HO003CJ	
Allgemeines HACCP-Basiswissen der Lebensmittelhygiene im Gastgewerbe	3,5			DE	HO083CJ	
Mise en place de l'HACCP dans les établissements alimentaires dont l'HoReCa - Approfondissement	12			FR	HO004CJ	

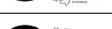
  

Formations spécifiques HoReCa	Durée heures	Type	Parcours certifiant 	Langue	Référence	Partenaires
Formation pour tuteurs dans le cadre de l'apprentissage en entreprise (HoReCa)	14		✓	FR	DP013PC	
Approche pratique de la comptabilité et gestion pour le secteur de l'HoReCa	4			FR	HO090CJ	
Déclaration obligatoire des 14 ingrédients allergènes	2			FR	HO070CJ	
Wie werden die 14 Allergene im HoReCa-Sektor deklariert?	2			DE	HO084CJ	
Additifs alimentaires - Application du règlement (CE) n°1333/2008 (en collaboration avec la Division de la Sécurité alimentaire - Direction de la Santé)	4			FR	HO042CJ	
Etiquetage des denrées alimentaires (en collaboration avec la Division de la Sécurité alimentaire - Direction de la Santé)	4			FR	HO016CJ	

## Formations spécifiques HoReCa

	Durée heures	Type	Parcours certifiant	Langue	Référence	Partenaires
Matériaux et objets en contact avec des denrées alimentaires (en collaboration avec la Division de la Sécurité alimentaire - Direction de la Santé)	4	☀️		FR	HO043CJ	

## Formations spécifiques en relation avec la gastronomie

	Durée heures	Type	Parcours certifiant	Langue	Référence	Partenaires
Barista - Fondamentaux	4	☀️		FR	HO024CJ	
Barista - Approfondissement	4	☀️		FR	HO025CJ	
<b>new</b> L'art du thé	4	☀️		FR	HO094CJ	
<b>new</b> Introduction à l'oenologie	4	☀️		FR	HO044CJ	
Cocktail - Fondamentaux	TBD	☀️		FR	HO046CJ	
Mocktail - Fondamentaux	TBD	☀️		FR	HO063CJ	
Cuisine de base	12	☀️		FR	HO050CJ	
Cuisine sous-vide et basse température	8	☀️		FR	HO051CJ	
Différentes techniques de conservation	TBD	☀️		FR	HO054CJ	
Pâtes levées, brioches et petits pains	8	☀️		FR	HO040CJ	
Pâtisserie sans gluten, sans lactose et sans sucre ajouté	8	☀️		FR	HO038CJ	
Cuisine végétale et végétarienne	8	☀️		FR	HO031CJ	
Sauces et fonds	8	☀️		FR	HO029CJ	
Formation pour pizzaiolo	40	☀️		FR	HO088CJ	

## Formations spécifiques au secteur de l'hôtellerie et autres structures d'hébergement

	Durée heures	Type	Parcours certifiant	Langue	Référence	Partenaires
<b>new</b> Méthodologie professionnelle pour agents de nettoyage dans une structure d'hébergement	4	☀️		FR	HO091CJ	
<b>new</b> Management et animation des équipes de nettoyage	16	☀️		FR	HO092CJ	

## Formations spécifiques pour la sécurité et santé au travail dans l'HoReCa

	Durée heures	Type	Parcours certifiant	Langue	Référence	Partenaires
<b>new</b> Travailleur désigné en matière de sécurité et de santé au travail - Groupe A - Secteur HoReCa	12	☀️	✓	FR	ST008PC	
Sicherheitsbeauftragter (Travailleur désigné) für Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz - Gruppe A - HoReCa Bereich	12	☀️	✓	DE	ST009PC	

## Formations complémentaires pour travailleurs désignés (recyclage)

	Durée heures	Type	Parcours certifiant	Langue	Référence	Partenaires
7 règles d'or de la VISION ZERO ou comment promouvoir une culture de prévention en matière de sécurité et santé au travail	16	☀️		FR	ST008CJ	 
Die 7 goldenen Regeln der VISION ZERO oder wie es möglich ist, eine Präventionskultur im Hinblick auf Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz zu fördern	16	☀️		DE	ST009CJ	 
<b>new</b> Manipulation sécurisée des produits de nettoyage - Module 1	4	☀️		FR	ST040CJ	
<b>new</b> Manipulation sécurisée des équipements de nettoyage - Module 2	4	☀️		FR	ST041CJ	
<b>new</b> Produits dangereux - Reconnaissance du danger et étiquetage	2,5	☀️		FR	ST067CJ	
<b>new</b> Produits dangereux - Stockage et élimination sûrs	3	☀️		FR	ST042CJ	

## Formations complémentaires pour travailleurs désignés (recyclage)

	Durée heures	Type	Parcours certifiant	Langue	Référence	Partenaires
Manipulation d'extincteurs - Fondamentaux	4	☀		FR	ST020CJ	
Assurer la responsabilité du chargé d'évacuation	4	☀		FR	ST019CJ	
Prévention des agressions - Garder son calme lors d'une agression verbale	8	☀		FR	ST013CJ	
Comprendre, prévenir et détecter le burn out	8	☀		FR	RH056CJ	

# HoReCa

**Agir contre l'absentéisme**

Cours de premiers secours

Les clés pour se différencier

Réussir sa communication

Droit du travail **Sans gluten**

Calcul des rémunérations

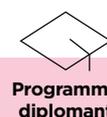
Gestion du stress Résolution des conflits

Gestion d'une équipe

Traitement des réclamations

Utiliser les réseaux sociaux à des fins commerciales

## Licence / Bachelor Gestion, Parcours management des activités hôtelières



Cette Licence permet d'acquérir une double compétence de manager et de gestionnaire. Cette formation permettra aux étudiants issus des écoles hôtelières de renforcer ces deux atouts et à ceux issus des autres filières de découvrir les connaissances techniques et pratiques hôtelières. La mixité des parcours préalables permettra un enrichissement mutuel des étudiants lors des nombreux travaux en groupe à réaliser.



[houseoftraining.lu](http://houseoftraining.lu)

La House of Training est également à vos côtés tout au long de l'année en proposant des formations dans de nombreux autres domaines pour vous accompagner au quotidien dans le développement de vos compétences.

