

# RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE

## LE LUNDI 17 MARS 2025

### DE 09H À 12H30

Partageons et mutualisons les bonnes pratiques professionnelles pour attirer et fidéliser les collaborateurs !

ADRESSE DU JOUR :

EE-CAMPUS

RUE DU PROGRÈS, 24

7503 FROYENNES

UNE INITIATIVE DU PÔLE DE SYNERGIES « HORECA » IMPULSÉE PAR L'IBEF WAPI



# COL'HOTEL

## LES BONNES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

### DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

### DE DEMAIN



# AU PROGRAMME

**08h45** : Accueil et petit-déjeuner convivial

**09h05** : Mot d'ouverture

**09h15** : Partage de belles pratiques en ressources humaines

*Pour les employeurs restaurateurs, apprenants/élèves, chercheurs d'emploi*

- **Luc Marchal** : Administrateur Horeca Hainaut - *Réinventer l'HoReCa : Adaptation aux nouvelles tendances et exigences*
- **Olivier De Vriendt** : Chef du Restaurant « Rizom » - *Management responsable : garantir la qualité de vie au travail tout en répondant aux défis économiques*
- **Jean Baptiste Thomaes** : Anciennement Chef du « Château du Mylord » - *Faciliter la transmission et la reprise d'un restaurant : solutions concrètes pour surmonter les obstacles*
- **Martin Simonart** : Chef du Restaurant « Château du Mylord » - *L'HORECA de demain : Pratiques respectueuses et opportunités de carrière*
- **Maxence Bourahla** : Chef du Restaurant « Quai n°4 » - *Réussir dans l'Horeca : Stratégies et belles pratiques pour lancer et gérer un restaurant, des denrées au personnel*
- **Delfine Van der Straten** : Restaurant « Maison D » - *Mon équipe, ma famille*
- **Laurent Coussement** : « Moresto » : Restaurants, service-Traiteur et comptoir-traiteur - *Un traitement correct pour une équipe engagée : bonnes pratiques et innovations RH dans l'hôtellerie-restauration*

**10h15** : Interactions entre les publics

**10h30** : Pause

**10h45** :

**Volet 1 : Exploration des métiers de l'Horeca et conditions de travail**

*Pour les apprenants/élèves*

**Volet 2 : Pôles experts** : Informations et conseils sur les conditions de travail – **Syndicats**; gestion et fiscalité - **Maxence Degossely** de **CrystalCorp**, les aides à l'emploi – **Forem** et la validation des compétences **Thomas André** de Horeca Forma Wallonie

*Pour les employeurs restaurateurs, chercheurs d'emploi*

*Un espace dédié aux ressources et à l'accompagnement. Venez y rencontrer des professionnels et bénéficier de conseils pour faire avancer vos projets.*

**11h45** :

**Volet 1 : Débat interactif : Bougez vos idées !**

*Pour les apprenants/élèves*

*Un format dynamique et participatif. Au fil de la matinée, votre point de vue évoluera-t-il ? Venez confronter vos idées, challenger vos convictions et découvrir différentes perspectives sur les enjeux actuels du métier !*

**12h30** : Clôture

**12h40** : Cocktail dinatoire de réseautage