

HORESCA
LUXEMBOURG
CARE

EDITO

Cher membre,

Si vous tenez cette brochure entre les mains, c'est que vous partagez notre passion pour un métier exigeant, vivant et profondément humain.

Que vous diriez un café, un hôtel, un food truck ou un restaurant, vous avez choisi une profession qui demande de l'énergie, de la rigueur, de la générosité et surtout une immense dose de cœur.

À l'HORESCA, notre mission est simple : vous accompagner avec clarté et fiabilité. Nous sommes présents pour vous apporter un éclairage précis face aux situations complexes, vous offrir un regard extérieur quand le rythme s'accélère, et vous soutenir avec constance et discrétion lorsque les défis se présentent.

CARE, notre nouveau programme d'accompagnement, est né de cette volonté : vous offrir des outils concrets, des conseils avisés, des formations pertinentes, mais aussi de la reconnaissance, du lien et un véritable souffle pour avancer.

Nous avons conçu CARE non pas comme un simple service, mais comme un engagement : celui de vous accompagner à votre rythme, en tenant compte de votre réalité, de vos besoins et de vos contraintes.

Avec nos conseillers, nous élaborons ensemble des solutions durables, conçues sur mesure pour répondre à vos besoins spécifiques et évoluer avec vous.

En tant que Secrétaire général, je vous remercie sincèrement pour votre confiance. Être membre de l'HORESCA, c'est faire partie d'un réseau qui partage vos valeurs et vos défis.

Aujourd'hui, plus de 1.300 professionnels nous font confiance. Ce n'est pas un chiffre, c'est une responsabilité que nous prenons très au sérieux.

Au plaisir de vous retrouver sur le terrain ou lors d'un prochain échange.

Steve Martellini
Secrétaire général

À VOTRE SERVICE



Steve MARTELLINI
Secrétaire général



Claude RIES
Conseiller / Formateur
✉ c.ries@horesca.lu



Frédéric THILL
Conseiller / Formateur
✉ f.thill@horesca.lu



Daphné THOMAS
Content Creator &
Digital Marketer
✉ d.thomas@horesca.lu



Miguel NORTE
Secrétaire
✉ secretariat@horesca.lu
+352 42 13 55 1

CONSEIL SUR MESURE

L'HORESCA vous offre un accompagnement personnalisé, parfaitement aligné avec les enjeux spécifiques de votre établissement.

Nos conseillers, véritables experts du secteur grâce à leur expérience de terrain, vous accompagnent dans la création d'entreprise, la gestion opérationnelle, les domaines juridiques et RH, ainsi que dans le processus de classification hôtelière officielle au Luxembourg.

Présents sur le terrain ou à distance, nos experts élaborent avec vous des solutions concrètes, durables et parfaitement adaptées à la réalité de votre établissement. Chaque année, plus de 1200 établissements nous font confiance pour faire avancer leur activité.



CARE

	Prix membre CARE	Prix non-membre
Conseil téléphonique	GRATUIT	X
Conseil juridique	GRATUIT	X
Premier rendez-vous sur mesure au sein de nos locaux ou chez vous (1h)		
• <i>Conseil Opérationnel</i>	GRATUIT	249,- € / h
• <i>Conseil Ressources Humaines</i>	GRATUIT	249,- € / h
• <i>Conseil Marketing / Communication</i>	GRATUIT	249,- € / h
• <i>Conseil Pré-ouverture</i>	GRATUIT	GRATUIT
Deuxième, troisième,... rendez-vous sur mesure au sein de nos locaux ou chez vous		
• <i>Conseil Opérationnel</i>	100,- € / h	249,- € / h
• <i>Conseil Ressources Humaines</i>	100,- € / h	249,- € / h
• <i>Conseil Marketing / Communication</i>	100,- € / h	249,- € / h
• <i>Conseil Pré-ouverture</i>	100,- € / h	249,- € / h

*Tous les prix sont indiqués HTVA

A CADÉMIE



À l'HORESCA Académie, nous proposons des formations de haut niveau, animées par des experts du secteur HORECA qui maîtrisent les réalités du terrain.

En présentiel ou à distance, sur une journée ou plusieurs, vous choisissez la formule la mieux adaptée à vos besoins.

Formez-vous dans un environnement moderne et performant au sein de la House of Training, explorez notre offre en ligne, ou bénéficiez d'un accompagnement sur mesure directement dans votre établissement.

CARE

Engagés pour la gastronomie et l'hôtellerie, nous sommes convaincus que la formation continue est un levier essentiel pour préparer l'avenir. C'est dans cet esprit que nous accompagnons l'ensemble des acteurs du secteur, du petit indépendant aux grands groupes.

NOTRE CATALOGUE DE FORMATION

Formation	Formateur interne	Formateur externe	Lieu de formation	Heures actuelles
Accès réglementé aux professions de l'HORECA				18
Connaissances spécifiques à la profession			House of Training	4
Respect des droits de l'Homme et Protection des mineurs			House of Training	3
Bases de gestion et de comptabilité			House of Training	4
Règles générales d'hygiène et de sécurité des denrées alimentaires et les modalités de vérification du respect de ces règles			House of Training	4
Travailleur désigné en matière de sécurité et de santé au travail - Groupe A : Secteur HoReCa			House of Training	12
Sicherheitsbeauftragter (Travailleur désigné) für Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz – Gruppe A			House of Training	12
Mise en place de l'HACCP dans les établissements alimentaires dont l'HoReCa - Fondamentaux			House of Training	4
Implementation of Haccp in Food Establishments, Including the Horeca Sector – Fundamentals			House of Training	4
Bonnes pratiques d'hygiènes, Les principes du HACCP			House of Training	4
Déclaration obligatoire des 14 ingrédients allergènes			House of Training	2
Initiation à la zythologie - Étude, dégustation et culture de la bière			EHTL	8
Cuisine de base			EHTL	8
Sauces et fonds			EHTL	4
Pâtisserie sans gluten, sans lactose et sans sucre ajouté - tout public			EHTL	8
Pâtes levées, brioches et petits pains			EHTL	8
Introduction à l'œnologie			EHTL	4
Cuisine sous vide et basse température			EHTL	6
Cuisine végétarienne			EHTL	8
Formation pour pizzaïolo			Grevenmacher	40
Mocktail - Fondamentaux			House of Training	4
Mocktail - Approfondissement			House of Training	4
Cocktail - Fondamentaux			House of Training	4
Cocktail - Approfondissement			House of Training	4

RÉSERVE DE PRIVILÈGES

Découvrez une sélection exclusive de partenariats pensés pour vous offrir des avantages personnalisés.

Chaque collaboration vise à renforcer la qualité et la performance dans les domaines clés de votre activité.

Profitez également d'un accès illimité à une base documentaire riche en modèles pré-rédigés adaptés au secteur.

Un espace dédié aux professionnels qui visent l'excellence au quotidien.



CARE

	Prix membre CARE	Prix non-membre
<i>Publications illimitées d'offres d'emploi sur notre site horesca.lu, avec déclaration automatique des postes auprès de l'ADEM.</i>	GRATUIT	X
Guide d'entreprise & magazines mensuels	GRATUIT	120,- € / an
Accès illimité à notre base documentaire		
• <i>Documents Opérationnels</i>	GRATUIT	X
• <i>Documents Ressources Humaines</i>	GRATUIT	X
• <i>Documents Juridiques</i>	GRATUIT	X
• <i>Checklist Pré-ouverture</i>	GRATUIT	X
Accès à des remises exclusives auprès de nos partenaires	✓	X

E VÉNEMENTS EXCLUSIFS



Participez à des événements soigneusement sélectionnés pour nos membres : rencontres professionnelles, visites inspirantes, échanges privilégiés et expériences uniques.

L'occasion de créer du lien, découvrir, apprendre et faire rayonner votre établissement au sein du secteur.

MEMBERS ONLY

CARE

Devenir membre

CARE

Débit de Boissons



Cafés

Bars

Pubs

Discothèques

120 €

*Cotisation valable pour
l'année calendaire en cours

Établissement de Restauration



Restaurants

Brasseries

Food Truck

175 €

*Cotisation valable pour
l'année calendaire en cours

Établissement d'Hébergement



Hôtels

Auberges

Pensions

**205 €
+2 €/chambre**

*Cotisation valable pour
l'année calendaire en cours

HORESCA

LUXEMBOURG

CARE



7, rue Alcide de Gasperi
L-1615 Luxembourg-Kirchberg



secretariat@horesca.lu



(+352) 42 13 55 - 1



www.horesca.lu



Horesca Luxembourg