



# 7ème professionnelle

## SECTEUR HOTELLERIE

### 7ème P. Traiteur - organisateur(-trice) de banquets et de réceptions

**Le métier de traiteur, organisateur de banquets et de réceptions est un métier d'accueil et de services qui exige des qualités humaines et relationnelles, des compétences en cuisine, en salle et en gestion, ainsi que de grandes capacités d'organisation (coordination des tâches – supervision). Le travail d'équipe est primordial, de même que la capacité à réagir rapidement à une situation imprévue.**

- ⇒ L'élève acquiert et utilise à bon escient un vocabulaire spécifique, développe son ouverture par l'écoute, son esprit critique et sa curiosité intellectuelle et scientifique.
- ⇒ Les travaux pratiques poursuivent la formation en cuisine et en salle du 3ème degré et approfondissent les techniques propres au métier de traiteur.
- ⇒ Savoir communiquer en anglais et en néerlandais représente un atout majeur dans le secteur Horeca dans notre région où les touristes néerlandophones sont très nombreux.
- ⇒ Travail dans le restaurant didactique, gestion et organisation de banquets et de réceptions (activités scolaires, Rotary Days, ...).
- ⇒ Stages chez des traiteurs et des restaurateurs, stage en Normandie : découverte d'autres gastronomies et mobilité internationale.
- ⇒ Participation à des concours culinaires réputés et visites de découvertes.
- ⇒ Equipement professionnel de qualité et sans cesse mis à jour (nouvelle chambre froide).
- ⇒ La formation approfondie en gestion et en comptabilité complète l'initiation entamée en 5ème et 6ème P. et permet à l'étudiant l'obtention du certificat de connaissances de gestion de base, qui donne la possibilité de se lancer comme indépendant.



<b>TRAITEUR-ORGANISATEUR (-TRICE) DE BANQUETS ET DE RECEPTIONS</b>	
<b>FORMATION COMMUNE</b>	<b>7ème</b>
Éducation physique	2
Religion	2
Français	4
Anglais	2
Formation sociale et économique	2
Formation scientifique	2
<b>FORMATION OPTIONNELLE</b>	
Langue moderne : néerlandais	2
Gestion	4
Technologie de la salle	2
Technologie de la cuisine	2
T.P. art culinaire	7
T.P. salle	3

- ⇒ **Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur** donnant l'accès aux études supérieures (pour les élèves vraiment motivés)
- ⇒ **Certificat de qualification (CQ7)** donnant l'accès à la profession : l'élève peut travailler comme restaurateur-traiteur dans des restaurants de toutes catégories, des collectivités ou des sociétés organisatrices d'événements.