



7^{ème} professionnelle

SECTEUR HOTELLERIE

7^{ème} 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 qui pose problème.

- ⇒ 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 3^{ème} degré et approfondissent les techniques propres au métier de traiteur.
- ⇒ Connaître le néerlandais représente un atout majeur dans le secteur Horeca où 80% des touristes de notre région sont néerlandophones.
- ⇒ Travail dans le restaurant didactique, gestion et organisation de banquets et de réceptions (activités scolaires, Rotary Days...).
- ⇒ Stages chez des traiteurs, organisateurs de banquets et restaurateurs : renforcement de la flexibilité et de la mobilité, des qualités essentielles lors de la recherche d'un emploi.
- ⇒ 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 5^{ème} et 6^{ème} 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.



| TRAITEUR-ORGANISATEUR (-TRICE) DE BANQUETS ET DE RECEPTIONS | |
|--|------------------------|
| FORMATION COMMUNE | 7^{ème} |
| Éducation physique | 2 |
| Religion | 2 |
| Français | 4 |
| Mathématique | 2 |
| Sciences humaines | 2 |
| Sciences et technologies | 2 |
| FORMATION OPTIONNELLE | |
| Langue moderne : néerlandais | 2 |
| Gestion | 4 |
| Technologie de la salle | 2 |
| Technologie de la cuisine | 2 |
| T.P. art culinaire | 6 |
| T.P. salle | 4 |

- ⇒ **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, des collectivités ou des sociétés organisatrices d'événements.