

OPTION Traiteur-organisateur(trice) de banquets et de réceptions (7^{ème}) 7° PH

DEGRE 3^{ème} degré Professionnel (Perfectionnement)

PRE-REQUIS ESSENTIELS

- Bonne maîtrise des compétences de base en cuisine et en service.
- Sens de la responsabilité, aimer le contact avec les gens, le souci de la qualité.
- Aimer faire plaisir, travailler en équipe, élaborer des mets, travailler dans la vente.

ORIGINES LOGIQUES AU 3° DEGRE

- 6 P « Cuisinier – Cuisinière de collectivité » avec CQ6
- 6 P « Restaurateur/trice » avec CQ6
- 6 TQ « Hôtelier/ère – Restaurateur/trice » avec CQ6

GRILLE HORAIRE

Formation commune		
Education physique		2
Français		4
Religion catholique		2
Formation sociale et économique		2
Mathématiques		2
Formation scientifique		2
Option		
Langue moderne (anglais)		2
Gestion		4
Technologie de la salle		2
Technologie de la cuisine		2
TP Art culinaire		7
TP Salle		3

OBJECTIFS DE LA FORMATION CERTIFICATION

Cette formation poursuit les objectifs suivants :

- La préparation de repas destinés à être servis, sur commande, à l'extérieur;
- Le traiteur est cuisinier, pâtissier, décorateur, vendeur, organisateur de banquets,...
- la maîtrise de l'organisation des différents postes (cuisine, distribution, ...)

La réussite de la 7^{ème} professionnelle « Traiteur » donne droit à :

- l'obtention du certificat d'enseignement secondaire supérieur (CESS);
- l'obtention du certificat de qualification de 7^{ème} année (CQ7);
- l'obtention du certificat de connaissance de gestion de base indispensable pour exercer une activité nécessitant une inscription au registre de commerce ou de l'artisanat.

REMARQUE(S) PARTICULIERE(S)

Pour compléter la formation :

- un stage en entreprise,