

**OPTION** **Traiteur-organisateur(trice) de banquets et de réceptions** **7° PH**  
(7<sup>ème</sup>)

**DEGRE** 3<sup>ème</sup> 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		
Lanque 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, ...)

Au terme de sa formation, l'élève obtient le certificat d'enseignement secondaire supérieur (CESS), le certificat de qualification et bien sûr le certificat de connaissance de gestion de base.

**REMARQUE(S)  
PARTICULIERE(S)**

Pour compléter la formation :

- un stage en entreprise,