

**OPTION**

**TRAITEUR-ORGANISATEUR(TRICE) DE BANQUETS ET DE RÉCEPTIONS (7<sup>ÈME</sup>)**

**7° PH**

**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**

<b>Formation commune</b>		
Education physique		2
Français		4
Religion catholique		2
Formation sociale et économique		2
Mathématiques		2
Formation scientifique		2
<b>Option</b>		
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<sup>ème</sup> professionnelle « Traiteur » donne droit à :

- l'obtention du certificat d'enseignement secondaire supérieur (CESS);
- l'obtention du certificat de qualification de 7<sup>ème</sup> 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.