

OPTION

***Traiteur - organisateur(trice)
de banquets et de réceptions***

DEGRÉ

3^e degré professionnel - 7^e année PB

**ETUDES
PRÉALABLES**

Avoir terminé avec fruit la 6^e année de l'enseignement secondaire (CE/CESS) et être en possession du Certificat de Qualification (CQ6) de l'une des sections suivantes :

- 6 TQ Hôtelier(ère) – Restaurateur(trice)
- 6 P Restaurateur(trice)
- 6 P Cuisinier(ère) de collectivité
- 6 P Boucher(ère) – Charcutier(ère)
- 6 P Boulanger(ère) – Pâtissier(ère)

**DESCRIPTION
DU MÉTIER**

L'activité de traiteur – organisateur(trice) de banquets et de réceptions correspond à un service de prestations de restauration intermittent, avec ou sans personnel extra, soit à l'extérieur où la prestation peut concerner tout ou partie de l'organisation, de la fabrication et du service de la réception au nom du client (« outdoor »), soit à l'intérieur d'une structure souple (« indoor ») avec une garantie de salubrité.

Le traiteur - organisateur(trice) de banquets et de réceptions est susceptible de prendre en charge l'organisation complète de toute manifestation, en sous-traitant, le cas échéant, les services qui lui sont liés.

Il/ elle n'impose aucun service mais ne peut se refuser à prendre en charge l'organisation des prestations suivantes :

- fourniture du ou des salons de réception, de tentes et de chapiteaux
- location de matériel de réception
- mise à disposition du personnel de service
- décoration des lieux de réception, décoration florale
- sonorisation, éclairage, animation, spectacles, reportages photo ou vidéo,
- livraison,

**DESCRIPTION
DU MÉTIER
(SUITE)**

Tous ces services seront gérés dans le respect de la réglementation en vigueur. Il/ elle assure la maîtrise d'œuvre de ces différents services et il/ elle est responsable de leur bonne exécution dans la mesure où ces services figurent dans le devis récapitulatif adressé à son client avant la manifestation.

Le traiteur- organisateur(trice) de banquets et de réceptions est un chef d'entreprise qui fournit des prestations diversifiées (apéritif, cocktail ambulatoire, réception, repas classique,...) aux particuliers, aux entreprises et/ou aux institutions, des clés sur porte qui reprennent l'ensemble de la production jusqu'au service final, incluant le respect des devis et le contrôle des normes bactériologiques dans des conditions de travail parfois moins sécuritaires, comme chez les particuliers.

Il/ elle y va d'un professionnalisme de chaque instant : qu'on s'adresse à quelques hôtes privilégiés ou à un nombre important de convives.

CERTIFICATION

A l'issue de la 7^e réussite, obtention du Certificat :

- homologué de l'Enseignement Secondaire Supérieur (CESS)
- de Qualification de 7^e année (CQ7)
- de Gestion (CG)

I.P.E.S. Ath (site 3)
Place Cambier, 16
7800 Ath

Tél : 068/26 41 30
Fax : 068/26 46 89
Courriel Direction : muriel.leclercq@eduhainaut.be

<https://www.etudierenhainaut.be/institut-provincial-enseignement-secondaire-ath>

