

Etudes et débouchés

- Accès à la 7^e professionnel Chocolatier-Confiseur Glacier ou la 7^e professionnel Sommelier
- Travailler dans les plus prestigieuses pâtisseries, boulangeries, chocolateries du pays ou à l'étranger mais aussi les plus illustres hôtels, restaurants et traiteurs
- Ouvrir, après quelques années d'expérience, sa propre maison de bouche.



Commission Communautaire Française

Région de Bruxelles-Capitale



RENSEIGNEMENTS

Institut Emile GRYZON

Campus du Ceria

Avenue Emile Gryson, 1

☎ (02) 526 74 00

☎ (02) 526 74 35

✉ sec.gryzon@spfb.edu.brussels

Institut Emile Gryson



Enseignement secondaire de plein exercice

Enseignement Officiel Subventionné de la

Commission Communautaire Française



7^e TRAITEUR-ORGANISATEUR
DE BANQUETS ET
DE RÉCEPTIONS

Traiteur-Organisateur de banquets et de réceptions

Formation en filière PROFESSIONNELLE

Accès à cette formation

- 6 P Restaurateur
- 6 P Cuisinier de Collectivité
- 6 P Boulanger – Pâtissier
- 6P Boucher – Charcutier
- 6 TQ Hôtelier – Restaurateur

A l'issue d'une 6^e professionnelle le jeune diplômé pourra approfondir ses connaissances et acquérir une spécialisation supplémentaire par une année de perfectionnement.

Les programmes de cette option sont variés et vous permettront d'explorer les sommets de l'art de bien-faire (préparation de buffet chaud ou froid, en pâtisserie, en chocolaterie et en travail du sucre, selon les recettes des plus grands Maîtres.)

Les visites et séminaires en entreprises ainsi que les stages sont en prise directe avec la vie active et assurent une transition douce entre le milieu scolaire et la réalité du métier.

Les stages effectués dans des Maisons renommées permettront de parfaire ces connaissances et de présenter une épreuve de qualification devant un jury de professionnels qui sera attentif tant à la qualité de l'acquis de l'élève qu'à l'art de présenter un buffet digne des plus beaux événements du pays.

Titres délivrés

- CESS
- Certificat de Qualification professionnel (CQ7)



Votre profil

- Vous êtes dynamique, motivé, créatif, fasciné par un métier d'avenir et en constante évolution
- Ayant un sens aigu du goût, du bon, du beau, de l'hygiène et du travail bien fait
- Appréciant les techniques de dernier cri (Packojet, Thermomix, Julabo, ...), le matériel innovant, la pâtisserie fine, la boulangerie traditionnelle, la chocolaterie innovante, le respect des denrées alimentaires, la qualité et l'équilibre d'une fabrication artisanale
- Sociable et responsable, capable d'une approche relationnelle avec le monde professionnel, aimant travailler en équipe



Finalité de la formation

La formation vise à permettre à l'élève d'acquérir les connaissances techniques liées à la formation de traiteur-organisateur de banquets et de réceptions tant lors de la production que lors du service en banquet ou en buffet.

Elle pour but l'acquisition des techniques professionnelles nécessaires à la préparation des mets en intégrant les critères de qualité et de rendement.

Répondre aux besoins et demandes émanant des entreprises.

Les épreuves de qualifications organisées et certifiées par un jury de professionnels permettent de définir le niveau et les compétences de l'élève dans les différentes pratiques.

