

Traiteur - Organisateur.rice de banquets et de réceptions

- Secteur : [Hôtellerie - Alimentation](#)
- Sous-secteur : [Hôtellerie - Restauration](#)
- Degré :

Degré supérieur - 7^e année

- Forme d'enseignement : Professionnelle
- Organisé en : Plein exercice

[Partager via Facebook](#) [Envoyer via mail](#)

Tu es en possession de :

- Ton certificat de qualification 6^e Technique « Hôtelier – Restaurateur » ou
- Ton certificat de qualification 6^e Professionnelle « Restaurateur » ou « Cuisinier de collectivité » ou « Boulanger-Pâtissier » ou « Boucher-Charcutier »

Cette année complémentaire va te permettre d'approfondir tes compétences et de te spécialiser dans l'organisation d'événements et de banquets, la réalisation de buffets, la maîtrise de techniques nouvelles en cuisine, en pâtisserie et en salle.

A l'issue de cette formation tu obtiendras :

- un certificat de qualification de 7^e année (CQ7)
- le certificat d'enseignement secondaire supérieur (CESS) qui t'ouvre la porte à l'enseignement supérieur

Les métiers

[Restaurateur.rice](#)

[Cuisinier.ère de collectivité](#)

Les écoles

[Institut Technique de la Communauté française Centre Ardenne \(Libramont\)](#)

[Institut Cardijn Lorraine - Enseignement technique et professionnel](#)

Mis à jour le:

03/04/2023