




## ECOLE HOTELIERE

Les structures hôtelières actuelles proposent à la clientèle la possibilité d'une gastronomie évolutive, de tradition ou de terroir. Ce qui implique chez l'élève des capacités physiques, une disponibilité constante, un respect des règles de déontologie, d'hygiène et de sécurité.

Le/la traiteur organisateur, organisatrice de banquets et de réceptions est un professionnel qui fait preuve d'un sens commercial et d'un sens de la négociation dignes d'un marketing manager.

Sa prestation lui demande :

-  une vue globale des souhaits et exigences de la clientèle
-  une maîtrise de l'organisation des réceptions comme : la mise en place, les décorations, les équipements ...
-  une coordination éventuelle entre différentes équipes

**L'Institut Notre-Dame te permettra, grâce à la formation de Traiteur organisateur(trice) de banquets et de réceptions, de développer tes compétences d'hôtelier afin d'atteindre ces objectifs.**

## 7<sup>ème</sup> année professionnelle

### « Traiteur organisateur(trice) de banquets et de réceptions »

#### Formation commune :

Education Physique	2h
Religion	2h
Français	4h
Langue moderne 1 Ndl	2h
Formation scientifique	2h
Formation sociale et économique	2h

#### Option de base groupée :

Gestion	4h
Langue moderne 2 Anglais	2h
T.P. Art culinaire	7h
T.P. Salle	3h
Technologie de la cuisine	2h
Technologie de la salle	2h

# Ecole Hôtelière

## 7<sup>ème</sup> Professionnelle

Traiteur organisateur(trice)  
de banquets et de réceptions



**INSTITUT NOTRE-DAME  
ENSEIGNEMENT SECONDAIRE**

Rue de Bruxelles, 97  
6220 FLEURUS

Tél : 071/82.31.80. - Fax : 071/82.31.82.

<http://www.indfleurus.net>

E-Mail : [info@indfleurus.net](mailto:info@indfleurus.net)