

Traiteur-organisateur de banquets et de réceptions (8265)

Document imprimé à partir de dorifor.be.

Vous pouvez rencontrer un conseiller sans rendez-vous à la Cité des métiers, Avenue de l'Astronomie 14, 1210 Bruxelles (métro Madou), lundi, mardi, mercredi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h, jeudi de 13h30 à 19h (jusqu'à 16h pendant les vacances scolaires).

Formation en alternance : Apprenez ce métier chez un patron traiteur et suivez en même temps des cours de cuisine et de travail en salle dans un centre de formation.

Objectif et Contenu

Objectif Au terme de cette formation en alternance dont la majeure partie se déroule en entreprise, vous serez capable de :

Organiser l'événement; Organiser les services annexes; Organiser la gestion des commandes et acheter; Assurer la réception, la conservation et le stockage des produits achetés; Elaborer les mets suivant leur destination et préparer la vente (à emporter / comptoir ou magasin, livraison seule et service); Traiter et organiser les banquets; Gérer les locaux et le matériel; Gérer les stocks; Gérer l'activité économique de son entreprise.

Programme

- Cours Professionnels :

Organisation banquet salle (20h)

Prépa. banquet théorie : cuisine, salle et réception/événement (86h)

Gestion spécifique (20h)

Organisation banquet cuisine (24h)

Stage de formation pratique professionnelle en cuisine de 250 heures.

- Cours de Gestion :

Droit; Comptabilité; Fiscalité; Commerce; Création d'une entreprise.

- Pratique professionnelle:

Formation en alternance . Vous devrez donc être occupé dans la profession sous forme soit :

- d'une [convention de stage](https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/la-convention-de-stage/) (<https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/la-convention-de-stage/>)
passée entre le candidat et un patron-formateur avec supervision d'un délégué à la tutelle;
- d'un contrat de travail;
- d'une pratique en entreprise (pratique minimum obligatoire pour les personnes qui sont dans l'impossibilité de répondre à l'une des situations reprises ci-dessus).

Le [délégué à la tutelle](https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/contacter-un-delegue-a-la-tutelle/) (<https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/contacter-un-delegue-a-la-tutelle/>) est l'intermédiaire à la conclusion de la convention de stage. Il est chargé de tous les aspects administratifs et veille au bon déroulement de la formation pratique en entreprise. (Pour une information, ou un conseil, contactez le lors d'une de ses permanences).

Cette formule en alternance (cours + pratique professionnelle au quotidien) est rémunérée et aboutit souvent à l'engagement du stagiaire au sein de l'entreprise qui l'a accueilli.

Pour obtenir les coordonnées des différents centres de cours, [consultez la fiche formation de l'IFAPME](#) (<https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/contacter-un-delegue-a-la-tutelle/>)

- Attention:

Le candidat sera occupé dans une entreprise à Bruxelles.
MAIS, les cours seront suivis, au choix, dans un [Centre IFAPME](https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/traiteur-organisateur-de-banquets-et-de-receptions). (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/traiteur-organisateur-de-banquets-et-de-receptions>)

Certification(s) visée(s) Diplôme de chef d'entreprise, homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ET Certificat de gestion

Type de formation [Alternance PME](#)

Organisation

Durée 1 an + 1 année préparatoire éventuelle

Horaire En soirée et/ou le samedi. Mais dans certain cas, des cours peuvent être

donnés en journée.

Début Septembre

Coût 200 euros -

Conditions d'admission

Prérequis administratif Avoir 18 ans accompli au 31/12 de l'année d'inscription ou avoir satisfait à l'obligation scolaire à cette date ET répondre à l'une des conditions ci-après:

Avoir réussi les UAA1 et UAA2 du cuisinier-cuisinier travaillant seul et la première année de garçon - serveuse de restaurant

OU

Avoir réussi (CVDC) toutes les UAA suivantes (ou au moins équivalentes):

Cuisine :

UAA1 : effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple, la réception et l'entreposage des marchandises, la remise en ordre, en respectant les bonnes pratiques d'hygiène et le plan de nettoyage

UAA2 : effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré, la remise en ordre en respectant les bonnes pratiques d'hygiène et le plan de nettoyage

Salle :

UAA1 : réaliser un service simple - mise en place, accueil, service, rangement, en respectant les plans de nettoyage et d'hygiène

UAA2 : gérer les réservations, réaliser un service de type restaurant classique: mise en place, décoration, accueil, conseil, commandes, service, gestion des plaintes, notes et encaissements, rangement, hygiène

OU

Avoir réussi l'apprentissage/formation chef d'entreprise "restaurateur", ou une équivalence

Intéressé(e) ?

Que faire

Pour davantage d'informations concernant les inscriptions, (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/traiteur-organisateur-de-banquets-et-de-receptions>) **contactez le centre de formation** .

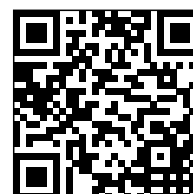
Des questions sur les stages ? Rencontrez un délégué à la tutelle ([voir les permanences](#)). (

<https://www.efp.be/sfpme-1/je-cherche-un-stage/contacter-un-delegue-a-la-tutelle/>)

Date limite des inscriptions : 31/10.

Remarques

Retrouvez cette formation sur <http://www.dorifor.be/formation/8265>



SFPME / IFAPME - Chef d'Entreprise

Rue de Stalle 292b - 1180 Uccle

0800 85 210

info@efp.be - <https://www.efp.be/>