Traiteur - organisateur | organisatrice de banquets et réceptions



Formation adulte

Vous avez plus de 18 ans ?
Vous cherchez à vous former tout en travaillant ?
L'alternance est la solution idéale pour acquérir les compétences nécessaires à la pratique d'un métier.

Le traiteur-organisateur de banquets et réceptions joue un rôle clé dans la réussite d’événements (mariages, événements d’entreprise, réceptions…).

Le métier englobe la préparation de repas de qualité, mais aussi toute l'organisation logistique d’un service de grande ampleur.

En tant que traiteur-organisateur de banquets, vous coordonnez les équipes en cuisine et en salle, vous assurez le respect des normes d'hygiène, vous gérez les imprévus et veillez à la satisfaction des clients. Vous êtes en contact avec les différents intervenants de l’événement pour garantir une coordination parfaite.

Vos horaires de travail sont variables et vous travaillez régulièrement le soir et le week-end.

Chaque journée commence par un briefing du personnel, la vérification des stocks et la planification de la journée. Ensuite, place à la préparation des plats et à la supervision des équipes. Pendant l’événement, vous veillez au bon déroulement du service et vous vous adaptez aux demandes des clients. En fin d’événement, vous êtes également responsable du nettoyage des lieux et du matériel.

En fonction des événements, vous pouvez avoir la charge d’autres aspects comme la décoration, la location de matériel, l’animation.

Ce métier demande rigueur, adaptabilité, bonne gestion du stress, et un grand sens de l’organisation.



Débouchés

Au bout de deux ans de formation, vous pouvez travailler dans une société de traiteur, pour des lieux

d’événements ainsi que dans l’Horeca.

A l’issue de votre formation, vous pourrez ouvrir votre propre société d’organisation de banquets.

Un métier pour moi ?

Le métier de traiteur - organisateur de banquets est susceptible de vous convenir si :

- Vous aimez cuisiner
- Vous avez un bon sens de l’organisation
- Vous avez envie de travailler en équipe

Détails sur la formation:

Horaire:

- 1ère année : Lundi (9h00 à 16h30) et 1 vendredi (12h00 à 21h30) pour un exercice réel au salon SIEP
- 2ème année : Mercredi (9h00 à 16h30) et 2 jours d'événements (encore à déterminer)

Ces horaires ne tiennent pas compte des cours de gestion. Il faut donc rajouter 4 heures supplémentaires par semaine.

Organisation

La formation allie cours théoriques et pratiques à l'efp et une formation pratique en entreprise. Nous vous proposons de vous former dans ce métier en concluant une convention de stage avec une entreprise (+/- 26 à 30 heures par semaine) et en suivant des cours dans un centre de formation (+/- 8 à 12 heures par semaine).

Pour toute information concernant votre formation :

Téléphone : 0800 85 210
Email : info@efp.be

Pratique en entreprise

Le stage est obligatoire pendant toute la durée de la formation. L'entreprise qui vous accueille doit pouvoir prouver une activité d'au moins 20 banquets/évènements par an.

Certification

A l'issue de la formation, l'apprenant obtient un diplôme chef d'entreprise "Traiteur – organisateur de banquets et événements" homologué par la Fédération Wallonie-Bruxelles, ainsi qu'un certificat de gestion.

DETAILS SUR LA FORMATION

Diplôme de chef d'entreprise préparateur de plats-traiteur et certificat de gestion

Prix: 325 euros par an

Matériel à acquérir pour suivre la formation: Tenue professionnelle et matériel +/- 350€

Durée: 2 ans

Stage: Stage pratique en entreprise obligatoire pour chaque année de formation

Plus d'informations : 0800 85 210 – info@efp.be

CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir 18 ans accomplis 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 suivantes:
• 4ème année secondaire réussie dans l'enseignement général, technique ou artistique (CESI/CE2D)
• 6ème année secondaire réussie dans l'enseignement professionnel (CE6P ou CQ6P)
• Certificat d'apprentissage
• Examen d'admission aux conditions générales (CESI/CE2D)
Avant de vous inscrire, vous devrez suivre une séance d'info en vidéo.