

1 <sup>re</sup> session						2 <sup>e</sup> session					
			Pondération						Pondération		
No cours	Titres du cours	Préalables	C	T	P	No cours	Titres du cours	Préalables	C	T	P
109-101-MQ	Activité physique et santé		1	1	1	109-102-MQ	Activité physique et efficacité	PR 109-101-MQ	0	2	1
340-101-MQ	Philosophie et rationalité		3	1	3	340-102-MQ	L'être humain	PA 340-101-MQ	3	0	3
601-101-MQ	Écriture et littérature		2	2	3	601-102-MQ	Littérature et imaginaire	PA 601-101-MQ	3	1	3
604-10X-MQ	Anglais I (selon classement)		2	1	3	604-MQX-SO	Anglais II (selon classement)	PA 604-10X-MQ	2	1	3
430-P10-HQ	Découverte des carrières en restauration (formation à distance)		2	1	2	430-P11-HQ	Interactions professionnelles		2	2	2
430-P12-HQ	Découverte des aliments		2	1	2	430-P21-HQ	Conception et rédaction de menus		2	2	2
430-P13-HQ	Introduction à la gestion d'un établissement		4	0	2	430-P22-HQ	Gestion de l'hygiène et de la salubrité (formation à distance)		2	1	2
430-P23-HQ	Opérations comptables		2	1	2	430-P24-HQ	Santé et sécurité en milieu de travail (formation à distance)		3	0	1
XXX-XX3-SO	Complémentaire I	Domaines 1,2,3,5,6	3	0	3	430-P25-HQ	Techniques de service en salle à manger I		2	2	2
						XXX-XX3-SO	Complémentaire II		3	0	3
			29	21				33	22		
<b>Charge de travail hebdomadaire 50</b>						<b>Charge de travail hebdomadaire 55</b>					
<b>STAGE A.T.E. (STAGE DE 390 HEURES EN SERVICE EN SALLE À MANGER RÉALISÉ DURANT L'ÉTÉ DANS LA RÉGION DE SOREL-TRACY)</b>											
3 <sup>e</sup> session						4 <sup>e</sup> session (ITHQ)					
109-103-MQ	Activité physique et autonomie	PA 109-102-MQ	1	1	1	430-P41-HQ	Communication professionnelle en anglais	PA tous les cours 430 des trois premières sessions	2	2	2
340-MQ3-SO	Éthique et politique	PA 340-102-MQ	3	0	3	430-P42-HQ	Application de techniques culinaires	CR 430-P45-HQ PA tous les cours 430 des trois premières sessions	1	5	1
601-103-MQ	Littérature québécoise	PA 601-103-MQ	3	1	4			430-P43-HQ	Réalisation de banquet et de buffet	PA tous les cours 430 des trois premières sessions	1
430-P31-HQ	Gestion comptable en restauration		2	1	2	430-P44-HQ	Coordination d'un service alimentaire	PA tous les cours 430 des trois premières sessions	1	5	2
430-P32-HQ	Techniques de service en salle à manger II		1	2	1	430-P45-HQ	Élaboration et standardisation de recettes	CR 430-P42-HQ PA tous les cours 430 des trois premières sessions	2	2	2
430-P33-HQ	Gestion des ressources matérielles (formation à distance)		2	1	2	430-P46-HQ	Techniques de bar	PA tous les cours 430 des trois premières sessions	1	2	1
430-P34-HQ	Gestion des ressources humaines		2	1	2	430-P47-HQ	Mobilisation d'une équipe de travail	PA tous les cours 430 des trois premières sessions	1	2	1
430-P35-HQ	Techniques culinaires		1	4	1				32	10	
430-P36-HQ	Planification de la production d'un service alimentaire (formation à distance)		2	2	2	<b>Charge de travail hebdomadaire 42</b>					
			30	18							
<b>Charge de travail hebdomadaire 48</b>											
<b>STAGE A.T.E. (STAGE DE 390 HEURES EN CUISINE RÉALISÉ DURANT L'ÉTÉ)</b>											
5 <sup>e</sup> session (ITHQ)						6 <sup>e</sup> session					
430-P51-HQ	Gestion de l'approvisionnement		2	3	2	601-MQ4-SO	Culture et communication	PR 601-103-MQ	2	2	2
430-P52-HQ	Production de mets de restaurant		1	7	1	430-P61-HQ	Commercialisation d'un établissement de restauration	PA tous les cours 430 des quatrième et cinquième sessions	3	1	2
430-P53-HQ	Supervision de la production de mets à la carte		1	6	2	430-P62-HQ	Application de la législation d'un établissement de restauration (formation à distance)	PA tous les cours 430 des quatrième et cinquième sessions	2	2	2
430-P54-HQ	Gestion des activités de la salle à manger		1	7	2	430-P63-HQ+	Indices et mesures de performance	PA tous les cours 430 des quatrième et cinquième sessions	3	2	2
430-P55-HQ	Science des aliments en cuisine		1	2	2	430-P64-HQ	Stage de supervision en restauration	PA tous les cours des cinq premières sessions et au moins 12 cours de formation générale	0	14	1
			31	9				31	9		
<b>Charge de travail hebdomadaire 40</b>						<b>Charge de travail hebdomadaire 40</b>					

+ Cours porteur de l'épreuve synthèse de programme

**CONDITIONS D'ADMISSION**

**Conditions générales pour l'admission aux études collégiales :**

- Selon les conditions d'admission aux études collégiales en vigueur.

**Conditions particulières du programme :**

- Les candidats à ce programme pourront être convoqués à des tests, des entrevues ou des auditions qui se déroulent généralement dans le cégep concerné. Des frais reliés à ces tests sont parfois exigés.
- Les candidats à ce programme sont susceptibles d'avoir à subir un examen médical ou de recevoir des vaccins.
- Les candidats à ce programme doivent transmettre certaines informations particulières. Pour connaître les informations exigées pour l'admission, consultez le site web du cégep.
- Les 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> sessions de ce programme se dérouleront à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, à Montréal

La pondération fait référence à la charge hebdomadaire de travail pour chacun des cours.

C : Heures de cours théorique  
T : Heures de laboratoire, de travaux pratiques, de stage  
P : Heures de travail personnel