



430.B0 GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION (ITHQ)

Grille de cours préliminaire

APERÇU DU PARCOURS

De l'automne 2019 à l'automne 2020, les cours sont suivis au Cégep de Sorel-Tracy et un premier stage ATE est réalisé dans une entreprise de la région de Sorel-Tracy. De janvier à décembre 2021, la scolarité se poursuit à Montréal, à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et lors d'un second stage ATE en entreprise. Enfin, à l'hiver 2022, le programme se conclut au Cégep de Sorel-Tracy, lors d'une dernière session, qui inclut notamment un stage de fin d'études en restaurant.

AUTOMNE 2019 : CÉGEP DE SOREL-TRACY

Formation spécifique

- Introduction à la gestion d'un établissement
- Découverte des aliments
- Interactions professionnelles
- Découverte des carrières en restauration*

Formation générale

- Écriture et littérature (601-101-MQ)
 - Philosophie et rationalité (340-101-MQ)
 - Activité physique et santé (109-101-MQ)
 - Anglais – selon classement (604-10X-MQ)
 - Cours complémentaire 1
-

HIVER 2020 : CÉGEP DE SOREL-TRACY

Formation spécifique

- Conception et rédaction de menus
- Techniques de service en salle à manger I
- Opérations comptables
- Santé et sécurité en milieu de travail*
- Gestion de l'hygiène et de la salubrité*

Formation générale

- Littérature et imaginaire (601-102-MQ)
- L'être humain (340-102-MQ)

- Activité physique et efficacité (109-102-MQ)
 - Anglais – formation propre (604-MQX-SO)
 - Cours complémentaire 2
-

ÉTÉ 2020 : RÉGION DE SOREL-TRACY

- Stage en entreprise (ATE) : Service en salle à manger
-

AUTOMNE 2020 : CÉGEP DE SOREL-TRACY

Formation spécifique

- Techniques culinaires
- Techniques de service en salle à manger II
- Gestion des ressources humaines
- Gestion comptable en restauration
- Planification de la production d'un service alimentaire*
- Gestion des ressources matérielles*

Formation générale

- Littérature québécoise (601-103-MQ)
 - Éthique et politique (340-103-MQ)
 - Activité physique et autonomie (109-103-MQ)
-
-

HIVER 2021 : ITHQ (MONTRÉAL)

- Application des techniques culinaires
 - Réalisation de banquet et de buffet
 - Coordination d'un service alimentaire
 - Élaboration et standardisation de recettes
 - Techniques de bar
 - Mobilisation d'une équipe de travail
 - Communication professionnelle en anglais
-

ÉTÉ 2021 : ITHQ (MONTRÉAL)

- Production de mets de restaurant
 - Supervision de la production de mets à la carte
 - Gestion des activités de la salle à manger
 - Science des aliments en cuisine
 - Gestion de l'approvisionnement
-

AUTOMNE 2021 : MONTRÉAL

- Stage en entreprise (ATE) : Cuisine

HIVER 2022 : CÉGEP DE SOREL-TRACY

Formation spécifique

- Commercialisation d'un établissement de restauration
- Indices et mesures de performance
- Stage de supervision en restauration
- Application de la législation d'un établissement de restauration*
- Épreuve synthèse de programme*

Formation générale

- Culture et communication (601-MQ4-SO)
-
-

**Ces cours à distance, offerts par un professeur de l'ITHQ, sont suivis au Cégep de Sorel-Tracy.*