

Session 1

430-P10-HQ Découverte des carrières en restauration* 2-1-2

En introduction au programme, ce cours présente la situation actuelle et les tendances en matière de restauration. Il vise à décrire les différentes fonctions de travail en restauration, particulièrement dans un contexte régional. Le cours identifie les caractéristiques de ces fonctions de travail en observant les tâches et les opérations liées à celles-ci, et examine les habiletés et les comportements nécessaires à l'exercice de la profession dans l'industrie. Le cours est articulé autour de rencontres avec des professionnels afin de permettre l'analyse des tâches par l'entremise des acteurs du milieu et de pouvoir distinguer le contexte de réalisation des compétences à acquérir.

430-P11-HQ Interactions professionnelles 2-2-2

Le cours développe des compétences visant à établir des relations professionnelles en restauration dans un contexte de développement économique régional. Le cours vise à identifier les principales situations de communication au travail et les meilleures façons d'y faire face. Enfin, l'étudiant sera appelé à mettre en pratique le savoir-être et le savoir-faire à travers les techniques de communication essentielles pour adopter un comportement professionnel et intervenir au besoin dans des situations conflictuelles.

430-P12-HQ Découverte des aliments 2-1-2

Ce cours développe la connaissance de la composition, de la valeur nutritionnelle et des critères de qualité de divers groupes d'aliments et de produits alimentaires. Il permet de développer les connaissances en évaluation sensorielle afin de mieux évaluer les qualités organoleptiques des aliments. Une fois le vocabulaire apprivoisé, il devrait permettre une aisance à communiquer une description claire des saveurs et des textures analysées. Ce cours permet aussi à l'étudiant de se familiariser à la lecture d'étiquettes d'aliments et d'en comprendre la teneur nutritionnelle.

430-P13-HQ Introduction à la gestion d'un établissement 4-0-2

Le cours vise à se repérer et à se situer au regard de la gestion d'un établissement de restauration. Le cours consiste à représenter l'industrie de la restauration dans une perspective régionale, caractériser le fonctionnement des établissements et analyser l'offre et les prestations d'établissements dans un contexte de développement économique régional. Le cours illustre les démarches d'une saine gestion d'un établissement de restauration; il établit et analyse de façon détaillée le fonctionnement de divers types d'établissements de restauration. Il sera articulé autour de présentations des notions de base en gestion, de visites de restaurants et de rencontres professionnelles avec des gestionnaires afin de permettre l'observation de la gestion d'entreprises.

Session 2

430-P21-HQ Conception et rédaction de menus 2-2-2

Dans ce cours, l'étudiant est amené à reconnaître le menu et la carte comme deux éléments structurants nécessaires à la planification, à la production et à l'opération d'un restaurant, d'un service alimentaire, d'un service traiteur et d'un service à emporter. L'étudiant élabore aussi des menus distinctifs en respectant les normes de la communication et en visant la satisfaction du client tout en mesurant les implications pour l'organisation.

430-P22-HQ Gestion de l'hygiène et de la salubrité* 2-1-2

Ce cours vise l'apprentissage des risques liés à l'hygiène et à la salubrité dans un contexte de gestion d'un établissement de restauration. Dans cette optique, l'étudiant est amené à repérer efficacement les situations à risque dans une cuisine et dans une salle à manger, et à proposer des correctifs dans le respect des normes, des lois, des règlements, des standards et des codes de l'industrie. Enfin, le cours sensibilise l'étudiant aux méthodes d'inspection du MAPAQ et aux outils utilisés lors d'inspection.

430-P23-HQ Opérations comptables 2-1-2

Ce premier cours de comptabilité permet à l'étudiant de situer le rôle du gestionnaire ainsi que d'établir le lien entre les opérations comptables d'un établissement de restauration et leurs effets sur les états financiers.

430-P24-HQ Santé et sécurité en milieu de travail* 3-0-1

Ce cours présente les principaux risques qui entourent la santé et la sécurité dans les établissements de restauration ainsi que les différentes lois applicables à ce milieu de travail. Il initie l'étudiant aux diverses techniques utilisées pour assurer le respect des normes et des règles de santé et sécurité au travail; à l'utilisation adéquate du système d'identification des matières dangereuses (S.I.M.D.U.T), aux techniques de prévention du risque et à l'intervention lors de situation d'urgence.

430-P25-HQ Techniques de service en salle à manger I 2-2-2

Dans ce cours, l'étudiant est initié au cycle complet d'un service en salle à manger en fonction des réservations et de l'achalandage, au lexique de cuisine et de pâtisserie ainsi qu'aux notions de base en communication et en sommellerie (facteurs de qualité, cépages et vinification, et accords mets-vins). Les techniques de service présentées correspondent à un service à l'assiette.

Session 3

430-P31-HQ Gestion comptable en restauration 2-1-2

Dans ce cours, l'étudiant conçoit un budget et en assure le suivi. Il analyse les résultats et les écarts dans le but notamment de produire un rapport qui transmet l'information utile aux personnes concernées.

430-P32-HQ Techniques de service en salle à manger II 1-2-1

Dans ce cours, l'étudiant est amené à mettre en application ses connaissances en service de table en effectuant le service à l'assiette avec des clients plutôt qu'en simulation comme dans *Techniques de salle à manger I* (430-P25-HQ), offert à la deuxième session. Une attention particulière est accordée à la connaissance et à la présentation des produits régionaux.

430-P33-HQ Gestion des ressources matérielles* 2-1-2

À partir de normes et de standards de l'industrie et des lois et règlements en vigueur, l'étudiant aborde la gestion de l'équipement et de l'entretien des lieux comme une responsabilité dont les impacts sont ressentis par la clientèle et le personnel, et qui influence l'efficacité, le maintien et la réputation de l'établissement. La gestion de l'équipement et l'entretien est abordée avec une approche responsable et écologique et dans une vision de sécurité du milieu de travail.

430-P34-HQ Gestion des ressources humaines 2-1-2

Dans ce cours, l'étudiant est initié à la gestion des ressources humaines dans le contexte particulier de la restauration. De même, l'étudiant est amené à acquérir les notions relatives au recrutement, à l'embauche, à l'évaluation, à la formation et au contrat de travail afin d'être en mesure de gérer efficacement le personnel d'un restaurant.

430-P35-HQ Techniques culinaires 1-4-1

Dans ce cours, l'étudiant est initié aux techniques culinaires de base, à l'utilisation des équipements de cuisine et à la terminologie professionnelle. L'étudiant est aussi amené à mettre en application les règles d'hygiène, de salubrité et de santé et de sécurité au travail, règles présentées préalablement dans les cours *Gestion de l'hygiène et de la salubrité* (430-P22-HQ) et *Santé et sécurité en milieu de travail* (430-P24-HQ), tous deux offerts à la deuxième session. De plus, une attention particulière est accordée à la découverte et à l'utilisation des produits régionaux afin que l'étudiant soit en mesure de mettre en valeur les produits de sa région notamment dans la création culinaire.

430-P36-HQ Planification de la production d'un service* 2-2-2

Ce cours prépare l'étudiant à organiser le travail des employés d'un service alimentaire ou d'un restaurant dans le but de produire et de distribuer de façon optimale les mets d'un menu à une clientèle donnée. L'étudiant est amené à analyser et comprendre les principes des réquisitions des matières premières, tout comme l'utilisation et l'optimisation du matériel et de l'espace dans l'organisation de la structure de production alimentaire. Il est aussi amené à faire des observations sur la diffusion du plan de production et de distribution aux membres d'une équipe.

Session 4 (cette session se déroule à l'ITHQ)

430-P41-HQ Communication professionnelle en anglais 2-2-2

Description à venir.

430-P42-HQ Application de techniques culinaires 1-5-1

Dans ce cours, l'étudiant est amené à utiliser les équipements de cuisine et la terminologie professionnelle ainsi qu'à approfondir les techniques et les méthodes culinaires présentées préalablement dans le cours *Techniques culinaires* (430-P35-HQ) offert à la troisième session. L'étudiant est aussi amené à concevoir des recettes incluant les produits de sa région dans la mesure du possible et selon la saison. Enfin, une attention particulière est accordée aux notions liées à l'écoresponsabilité.

430-P43-HQ Réalisation de banquet et de buffet 1-5-1

Dans ce cours, l'étudiant effectue des préparations culinaires en priorisant les produits locaux ou régionaux dans le but de réaliser des buffets et des banquets. L'étudiant est ainsi amené à mettre en application les techniques culinaires apprises précédemment en contexte réel c'est-à-dire avec clientèle.

430-P44-HQ Coordination d'un service alimentaire 1-5-2

Dans ce cours, l'étudiant coordonne la production et la distribution d'un service alimentaire pour une clientèle de restaurant tout en supervisant les brigades de production et de distribution. L'étudiant est ainsi amené à gérer de façon efficace toutes les activités reliées à la production et à la distribution d'un service alimentaire en favorisant les produits québécois et en intégrant des pratiques écoresponsables. Enfin, il analyse les écarts entre la production et la distribution, ainsi que le déroulement de l'activité de coordination.

430-P45-HQ Élaboration et standardisation de recettes 2-2-2

Dans ce cours, l'étudiant a l'occasion de chercher, d'élaborer et de standardiser des recettes à partir d'un profil culinaire et des standards établis. De même, l'étudiant développe, teste et adapte des recettes en tenant compte des paramètres nutritionnels, budgétaires, matériels et humains

déterminés à l'avance, et ce, en considérant les besoins physiologiques et psychologiques de la clientèle visée.

430-P46-HQ Techniques de bar 1-2-1

Dans ce cours, l'étudiant est amené à effectuer le service des boissons selon les règles d'hygiène et de sécurité en respectant des méthodes de travail permettant des économies de temps, de mouvements et de matières premières. De plus, l'étudiant acquiert les connaissances de base en mixologie et en fabrication des spiritueux, apprend à exécuter, selon les techniques adéquates, des recettes de cocktails classiques et actualisées, et se familiarise avec différentes méthodes de contrôle. Enfin, l'étudiant est amené à reconnaître les effets de l'alcool sur le comportement des clients et ses responsabilités morales et légales à l'égard de ceux-ci.

430-P47-HQ Mobilisation d'une équipe de travail 1-2-1

Ce cours permet à l'étudiant de comprendre le fonctionnement d'une équipe de travail par le biais des concepts de mobilisation et de motivation. Par l'exercice d'un leadership positif, l'étudiant est amené à reconnaître les différentes approches en gestion des conflits dans l'optique d'assurer un climat de travail permettant le bien-être des individus et de l'organisation.

Session 5 (cette session se déroule à l'ITHQ)

430-P51-HQ Gestion de l'approvisionnement 2-3-2

Description à venir.

430-P52-HQ Production de mets de restaurant 1-7-1

Dans ce cours, l'étudiant est amené à produire des préparations culinaires en atelier de cuisine afin de les exécuter par la suite en un contexte réel.

430-P53-HQ Supervision de la production de mets à la carte 1-6-2

Ce cours vise l'élaboration et la mise en œuvre d'un plan de production de mets à la carte en tenant compte des ressources disponibles et en utilisant de façon prioritaire des produits locaux et haut de gamme. De plus, ce cours permet à l'étudiant de comprendre la coordination nécessaire de l'ensemble des activités de supervision en cuisine.

430-P54-HQ Gestion des activités de la salle à manger 1-7-2

Dans ce cours, l'étudiant est initié à la supervision en salle à manger : rôles, tâches et direction d'une brigade. L'étudiant est ainsi amené à planifier, à organiser et à diriger le service ainsi qu'à porter un regard critique sur le rôle du superviseur dans un établissement de restauration. L'accent est mis notamment sur la prise de décision et la tenue professionnelle, deux attitudes essentielles au rôle de superviseur. Ce cours permet aussi à l'étudiant de consolider ses acquis en service en salle à manger puisqu'il est amené à occuper tour à tour les postes de superviseur et de serveur.

430-P55-HQ Science des aliments en cuisine 1-2-2

Ce cours permet à l'étudiant de faire des liens entre les techniques culinaires et la science des aliments à partir des grandes familles de glucides, de lipides et de macromolécules. L'étudiant est ainsi amené à comprendre certaines réactions physiques et chimiques observées en cuisine dans la transformation des aliments tout en prenant en considération leurs propriétés organoleptiques.

Session 6

| | | |
|-------------------|--|---------------|
| 430-P61-HQ | Commercialisation d'un établissement de restauration | 3-1-2 |
| | Description à venir. | |
| 430-P62-HQ | Application de la législation d'un établissement de restauration | 2-2-2 |
| | Description à venir. | |
| 430-P63-HQ | Indices et mesures de performance | 3-2-2 |
| | Dans ce cours, l'étudiant approfondit les pratiques de gestion liées au contrôle de la performance et à l'optimisation des rendements. Dans cette perspective, l'étudiant calcule et interprète les ratios opérationnels, financiers et de productivité en fonction des objectifs de l'entreprise de restauration. Enfin, l'étudiant est amené à présenter et à communiquer de différentes manières les résultats mesurés. | |
| 430-P64-HQ | Stage de supervision en restauration | 0-14-1 |
| | Description à venir. | |

* = cours en formule à distance