



COLLÈGE  
MONTMORENCY<sup>MD</sup>

# MONTMORENCY: ÇA NE GRANDIT !

Plan de formation du :

## PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0

Version étudiants

Juin 2011

[www.cmontmorency.qc.ca](http://www.cmontmorency.qc.ca)

© Collège Montmorency, 2011  
Direction des études  
Service du développement pédagogique  
**Tous droits réservés**  
Collège Montmorency  
475, de l'Avenir  
Laval, Qc,  
H7N 5H9  
Canada

## PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0

### Table des matières

		Page
<b>Introduction</b>		9
1. Présentation du plan de formation		11
2. Projet éducatif du Collège Montmorency		11
3. Vocabulaire utilisé		12
4. Vocabulaire spécifique au programme		12
<b>Chapitre 1</b>		13
1. Présentation de la partie ministérielle du programme		15
2. Buts de la formation spécifique du programme		15
3. Intentions éducatives en formation spécifique		17
4. La formation générale dans les programmes d'études		17
5. Profil de la formation générale		19
<b>Chapitre 2</b>		20
1. Liste de compétences attendues des finissants du programme		21
2. Liste des objectifs ministériels du programme		22
3. Fiche signalétique de l'épreuve synthèse de programme		23
4. Description des quatre priorités de développement du plan stratégique du Collège Montmorency		24
5. Correspondance des compétences, des objectifs ministériels et des cours		25
<b>Chapitre 3</b>		29
1. Grille de cours du programme		31
2. Descriptions institutionnelles des cours de la formation spécifique du programme		33
Session 1		34
	120 T14 HQ	35
	120 Z13 HQ	36
	410 T13 HQ	37
	430 11A HQ	38
Session 2		39
	120 T24 HQ	40
	120 T25 HQ	41
	120 T34 HQ	42
	430 226 HQ	43
Session 3		45
	120 T35 HQ	46
	120 T45 HQ	47
	120 Z35 HQ	48
	410 T34 HQ	49
Session 4		51
	120 T65 HQ	52
	120 T75 HQ	53
	430 446 HQ	54
	430 466 HQ	55
Session 5		57
	604 502 HQ	58
	430 410 HQ	59
	430 412 HQ	60
	430 414 HQ	61
	430 416 HQ	62
Session 6		63
	430 420 HQ	64
	430 422 HQ	65
	430 424 HQ	66
	430 426 HQ	67
<b>Annexe 1</b>		69
Habiletés TIC pour les étudiantes et étudiants du Collège Montmorency		70



## **Introduction**

**Présentation du plan de formation**  
**Projet éducatif du Collège Montmorency**  
**Vocabulaire utilisé**  
**Vocabulaire spécifique au programme**



## Présentation du plan de formation

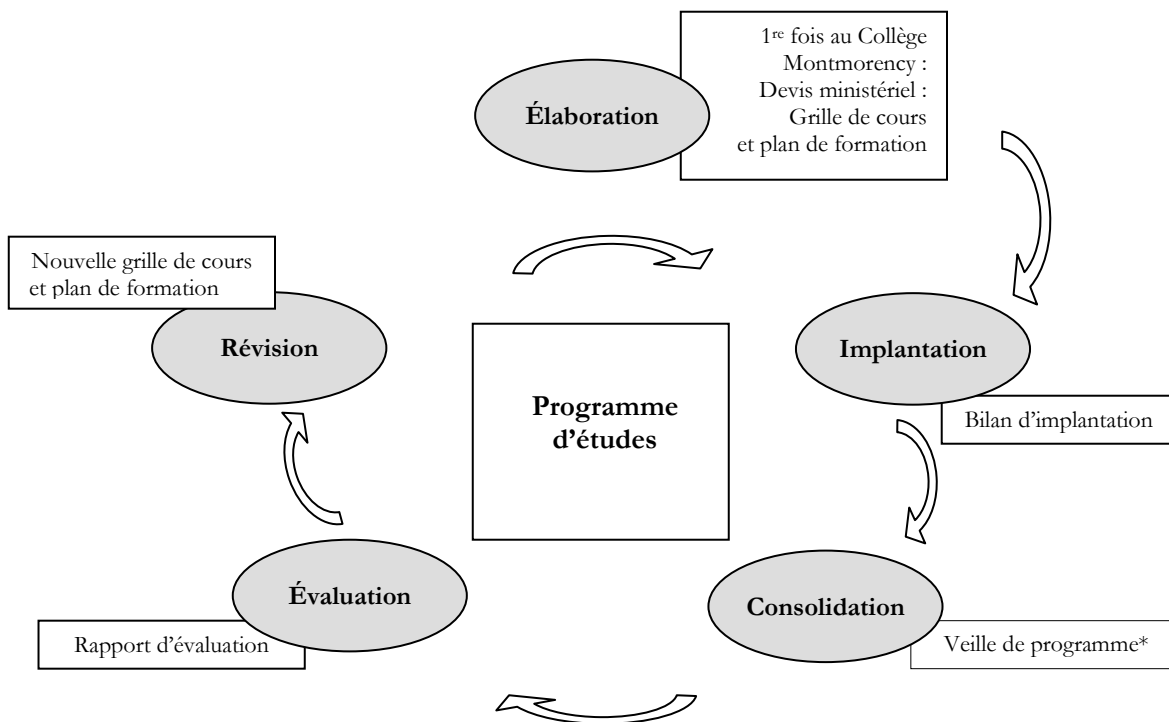
La mise en œuvre des mesures de renouveau de l'enseignement collégial implique un partage nouveau des responsabilités entre le ministère de l'Éducation, Loisir et Sport et notre établissement de formation. Si, jusqu'à 1993, les collèges d'enseignement général et professionnel offraient des programmes de formation dont les cours étaient déterminés par le ministère, l'application du nouveau Règlement sur le régime des études collégiales (RREC), en vigueur depuis 1993, redéfinit les rôles respectifs tant du ministère que du Collège au regard de la formation technique. En effet, l'article 11 du RREC prévoit que, désormais, le Collège détermine les activités d'apprentissage de la composante de formation spécifique des programmes d'études techniques et ce, à partir des objectifs et des standards déterminés par le ministre.

En mai 2005, le ministère a publié la partie ministérielle du programme de *Gestion d'un établissement de restauration, 430.B0*. Ce document décrit les objectifs et standards de la composante de formation spécifique du programme en fonction desquels le Collège doit concevoir ses cours. Le programme de *Gestion d'un établissement de restauration, 430.B0* a été mis en œuvre au Collège Montmorency en 2009.

Dans l'esprit de ce mandat ministériel, il reste maintenant au Collège à déterminer les cours qui contribueront à développer les compétences programme. C'est là l'objet du présent document qui, prenant appui sur la partie ministérielle du programme, arrime la formation spécifique à la formation générale de façon à décrire le programme complet que nous illustrons, plus loin, dans un logigramme et une grille de cours.

Le présent document présente, tant aux enseignantes et enseignants qu'aux étudiantes et étudiants, comment la Direction des études et l'équipe programme en *Gestion d'un établissement de restauration, 430.B0* entendent mettre en place dans le cadre des cours l'ensemble des activités d'apprentissage visant à développer les compétences attendues des finissantes et des finissants.

### Cycle d'évolution des programmes



La veille de programme ne donne pas lieu à la production d'un rapport d'un document spécifique.

## PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0

Ce document constitue le plan de formation en *Gestion d'un établissement de restauration, 430.B0* et il est le résultat du processus d'élaboration. On y trouvera les grandes étapes du développement des compétences visées par le programme de *Gestion d'un établissement de restauration, 430.B0*. En quelque sorte, on pourrait considérer le plan de formation comme le «plan de cours du programme».

Le plan de formation se présente en deux versions : la première est destinée aux professeurs, la seconde aux étudiants. Pour les professeurs et professeurs, le plan de formation est un outil qui permet de situer les cours dans l'ensemble du processus de développement des compétences, de même que par rapport aux autres cours qui y collaborent, ainsi qu'à situer et à calibrer leurs interventions, dans le cadre de leurs cours, de façon à contribuer au développement des compétences prévues au programme. Pour l'étudiante ou l'étudiant, le plan de formation est un moyen privilégié de percevoir la cohérence de l'ensemble du processus de formation qu'on lui propose et dans lequel il s'engage.

Les éléments du plan de formation ont été regroupés en cinq sections :

### **Introduction :**

- la présentation du plan de formation;
- le projet éducatif du Collège Montmorency;
- le vocabulaire utilisé;
- le vocabulaire spécifique au programme, le cas échéant;
- le schéma d'élaboration d'un programme.

### **Chapitre 1 : Partie ministérielle du programme :**

- la présentation de la partie ministérielle du programme;
- les buts de la formation spécifique du programme;
- les intentions éducatives du programme;
- les buts de la formation générale commune et propre;
- les intentions éducatives de la formation générale commune et propre.

### **Chapitre 2 : Présentation du programme montmorencien :**

- la liste de compétences attendues des finissants du programme, qui constitue le cœur même du programme et chaque cours est explicitement lié au développement d'une ou plusieurs compétences;
- la fiche signalétique de l'épreuve synthèse de programme, qui précise les principaux paramètres de cette évaluation terminale; le cours associé (*430 426 HQ-Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration*), forme et temps de l'épreuve, compétences ou objectifs du programme dont l'épreuve synthèse cherche à vérifier l'atteinte ou le niveau de développement;
- le logigramme du développement des compétences, qui décrit graphiquement l'agencement des cours et leur place dans la chronologie du développement des compétences;
- le logigramme du développement des quatre volets du plan stratégique.

### **Chapitre 3 : Liens entre le programme ministériel et le programme montmorencien :**

- la relation des objectifs ministériels du programme et des cours;
- la liste des objectifs ministériels du programme de *Gestion d'un établissement de restauration, 430.B0*, fixés par le ministère. Ils ont inspiré la formulation des compétences et la description des cours, et ils doivent être atteints par les activités d'apprentissage mises en place dans le programme;
- la correspondance des liens entre les sessions, les cours et les objectifs ministériels;
- la correspondance des liens entre les objectifs ministériels, les cours et les sessions;
- la correspondance des compétences, des objectifs ministériels et des cours qui présente les objectifs ministériels, dont chaque compétence est la synthèse, ainsi que les cours qui, en permettant l'atteinte des objectifs ministériels, amèneront le développement des compétences;

**Chapitre 4 : Descriptions institutionnelles des cours de la formation spécifique**, lesquelles cernent localement les buts, les objectifs et les éléments incontournables du contenu. Ces descriptions (suivant l'ordre de la grille de cours) serviront de balises aux enseignants au moment d'élaborer leur plan de cours, et contiennent :

## **PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

- la grille de cours du programme, qui indique, session par session, les cours de la formation générale et de la formation spécifique et qui en précise la pondération, le nombre d'unités et les préalables absolus et relatifs;
- les descriptions institutionnelles des cours de la formation spécifique du programme (par session).

### **Projet éducatif du collège Montmorency <sup>1</sup>**

Le Collège Montmorency institution d'enseignement collégial public, reconnaissant la valeur et la nécessité de l'éducation publique et son rôle dans le développement optimal et harmonieux de la personne humaine et profondément convaincu que ce développement constitue un facteur essentiel pour le progrès économique, social et culturel de la collectivité, s'engage solennellement dans toutes ses composantes et envers tous ceux et celles qui ont recours à ses services à poursuivre sa mission éducative sur la base des principes et à la lumière des finalités qui suivent:

- l'accès aux études collégiales de tous les postulants qui ont atteint le seuil minimal d'entrée;
- une formation de qualité, gage de succès dans la poursuite d'études universitaires ou dans l'intégration au marché du travail;
- la réussite du plus grand nombre, compte tenu des efforts qu'ils auront consentis pour y atteindre;
- l'accès de tous à l'environnement technologique de notre époque et la capacité d'utiliser au mieux ses potentialités, ce qui implique de pouvoir en déceler les dangers et les limites;
- l'éducation à une citoyenneté responsable, consciente tout autant de ses devoirs que de ses droits et portant vers l'engagement dans la vie de la collectivité;
- la formation intégrale de la personne dans une perspective humaniste, c'est-à-dire de liberté, de curiosité intellectuelle, de passion de savoir et de confiance en la capacité d'apprendre;
- la création d'un milieu de vie collégiale riche et dynamique, qui favorise les plus larges possibilités de développement personnel et d'ouverture sur la société;
- le service à la communauté, laquelle est en droit de bénéficier pleinement de l'expertise développée dans une institution financée par les fonds publics;
- l'ouverture aux réalités internationales par l'implication concrète des étudiants et du personnel dans des échanges multiples et variés avec différents pays, peuples et cultures, dans un contexte de tolérance, de fraternité et de rapports mutuellement enrichissants;
- la sensibilisation aux impératifs du développement durable des ressources planétaires dans le meilleur intérêt des hommes et des femmes de tous les continents;
- le développement de la capacité de reconnaître et d'apprécier, dans toute leur diversité, les héritages matériels, artistiques, culturels et spirituels de l'humanité.

---

<sup>1</sup> Document adopté par le Conseil d'administration, le 8 mai 2002

## PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0

### Vocabulaire utilisé

<b>Programme</b>	Ensemble intégré de cours visant le développement de compétences terminales.
<b>Cours</b>	Ensemble d'activités d'apprentissage destinées à favoriser le développement des compétences terminales.
<b>Compétence</b>	Énoncé définissant un résultat d'apprentissage constitué d'un ensemble intégré d'habiletés et de connaissances. Cet énoncé est établi localement à la suite de l'interprétation du mandat de formation défini par les objectifs ministériels et leurs standards. Il décrit une situation extra-scolaire caractéristique du milieu du travail.
<b>Objectifs</b>	Habilités ou connaissances à acquérir en vue de développer les compétences ministérielles terminales.
<b>Standard</b>	Niveau de performance considéré comme le seuil à partir duquel on reconnaît qu'un objectif est atteint.

### Vocabulaire spécifique au programme <sup>2</sup>

<b>Aliment/Nourriture :</b>	Substance dont l'ingestion contribue à assurer les fonctions vitales d'un individu.
<b>Certification :</b>	Formule signée et généralement accompagnée d'un sceau qui établit l'authenticité d'un acte.
<b>Guide :</b>	Document administratif qui vise à faciliter l'application des prescriptions d'une politique, d'une directive ou éventuellement d'une norme, sans en avoir le caractère contraignant.
<b>Industrie des services alimentaires :</b>	Essentiellement, l'industrie des services alimentaires peut être subdivisée en quatre grands sous-ensembles : les services commerciaux de base, les services liés à l'hébergement, les autres services commerciaux connexes et la restauration dite collective ou non commerciale.
<b>Loi :</b>	Direction générale de forme légale pour servir de base à des organisations
<b>Mets :</b>	Aliment apprêté ou cuisiné qui entre dans la composition d'un repas
<b>Norme :</b>	Ensemble de conventions, règlements, principes, etc. établis par un organisme officiel souvent de façon volontaire
<b>Politique :</b>	Programme d'un gouvernement ou d'un organisme
<b>Produit alimentaire :</b>	Produit prêt à l'emploi destiné à l'industrie agroalimentaire
<b>Recette :</b>	Description détaillée de la manière de préparer un mets
<b>Règlement :</b>	Acte législatif qui émane d'une autorité. Ensemble de règles auxquelles on doit se conformer.
<b>Repas :</b>	Nourriture que l'on prend quotidiennement à des heures régulières.

<sup>2</sup> Sources : Office de la langue française, Antidote, Encyclopédie canadienne (<http://www.thecanadianencyclopedia.com/index.cfm?PgNm=TCE&Params=F1ARTF0000061>) et Bottin statistique de l'alimentation, Édition 2004 ([http://www.mapaq.gouv.qc.ca/NR/rdonlyres/46A140EC-9090-4220-B3E8-EEBF60776431/0/bot\\_stat.pdf](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/NR/rdonlyres/46A140EC-9090-4220-B3E8-EEBF60776431/0/bot_stat.pdf)).

## Chapitre 1<sup>3</sup>

**Présentation de la partie ministérielle du programme**  
**Buts de la formation spécifique du programme**  
**Intentions éducatives en formation spécifique**  
**Buts de la formation générale commune et propre**  
**Profil de la formation générale**

---

<sup>3</sup> Le contenu de ce chapitre provient du programme ministériel : Gouvernement du Québec, Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, 2008-07-01206, ISBN 978-2-550-52485-4 (version imprimée), ISBN 978-2-550-52486-1 (PDF), Dépôt légal-Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2008.



## PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0

### Présentation de la partie ministérielle du programme du programme

Le programme de *Gestion d'un établissement de restauration, 430.B0* s'inscrit dans les finalités et les orientations de la formation technique qui guident l'action de la Direction générale de la formation professionnelle et technique. Il a été conçu suivant le cadre d'élaboration des programmes d'études techniques qui exige, notamment, la participation de partenaires des milieux du travail et de l'éducation.

Ce programme est défini par compétences et formulé par objectifs et par standards. Conçu selon une approche qui tient compte de facteurs tels que les besoins de formation, la situation de travail et les buts généraux de la formation technique, le programme servira de base à la définition des activités d'apprentissage et à leur évaluation. De plus, le programme rend possible l'application de l'approche programme.

Le programme comprend une composante de formation générale<sup>4</sup> qui est commune à tous les programmes d'études (16 2/3 unités), une composante de formation générale qui est propre au programme (6 unités), une composante de formation générale qui est complémentaire aux autres composantes (4 unités) et une composante de formation spécifique de (65 unités).

<b>Type de sanction :</b>	Diplôme d'études collégiales (DEC)
<b>Programme d'études :</b>	<i>Gestion d'un établissement de restauration, 430.B0</i>
• <b>Durée :</b>	Formation générale : 660 heures-contact 26 2/3 unités
• <b>Durée :</b>	Formation spécifique : 2 130 heures-contact 65 unités
	<hr/>
	<b>Total :</b> 2 790 heures-contact 91 2/3 unités
<b>Conditions particulières d'admission :</b>	DES : Mathématique 426
<b>Session d'admission :</b>	Automne

### Les buts de la formation spécifique du programme

Le programme *Gestion d'un établissement de restauration, 430.B0* vise à former des personnes aptes à exercer la profession de superviseure ou superviseur d'un service alimentaire.

La fonction de superviseure ou superviseur d'un service alimentaire consiste principalement à gérer les opérations de production, de distribution ou de service de mets et de produits culinaires. Les différents contextes où s'exerce cette fonction de travail font que le titre d'emploi peut varier selon l'unité de service ou le type d'entreprise :

- technicienne ou technicien en gestion des services alimentaires;
- chef du service alimentaire;
- superviseure ou superviseur de la restauration;
- responsable de la production;
- responsable de la standardisation;
- responsable de la distribution;
- gérante ou gérant de restaurant;
- assistante gérante ou assistant gérant de restaurant;
- contrôlease ou contrôleur de restaurant de chaîne;

---

<sup>4</sup> Pour des renseignements sur les intentions éducatives des composantes commune, propre et complémentaire de la formation générale veuillez vous référer au Plan de formation de la formation générale. Quant aux objectifs et standards des composantes de la formation générale ils se retrouvent dans « *Formation générale : Des collèges pour le Québec du XXI<sup>e</sup> siècle* ».

## PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0

- superviseure-directrice ou superviseur-directeur de cafétéria;
- contrôlease ou contrôleur de la nourriture et des boissons.

Les personnes qui termineront le programme seront en mesure d'exercer leur profession dans divers établissements commerciaux ou institutionnels du secteur de la restauration : restaurants indépendants, restaurants franchisés, traiteurs, restaurants gastronomiques, chaînes de restauration rapide, cuisines centrales, bars, brasseries et tavernes, cantines, épicerie-traiteurs, restaurants-boutiques, cafés, restaurants de casino, restaurants ethniques, services alimentaires institutionnels, etc.

Ces personnes seront en mesure de gérer les ressources humaines, matérielles et financières ainsi que l'information en ce qui concerne un service alimentaire. Elles seront capables de respecter des contraintes d'efficacité, de rentabilité et de qualité. Elles seront en mesure également d'assurer le développement du service qu'elles dirigeront.

Plus particulièrement, les diplômées et diplômés de ce programme seront en mesure de :

- Planifier des menus en fonction des attentes de la clientèle et du concept de restauration ou des services.
- Prévoir et favoriser l'achalandage et les ventes.
- Estimer les besoins de matières premières, de main-d'œuvre (cuisine, salle à manger, entretien) et de matériel.
- Assurer l'approvisionnement en matières premières et en matériel.
- Assurer l'organisation générale de la main-d'œuvre (acquisition, formation, direction et évaluation).
- Diriger la réalisation de la production et du service afin de satisfaire la clientèle.
- Mesurer les résultats opérationnels et financiers.
- Apporter les corrections nécessaires afin d'améliorer la satisfaction de la clientèle et les résultats financiers.
- Assurer le respect des règles d'hygiène et de salubrité ou de santé et de sécurité au travail ainsi que les normes environnementales.

Conformément aux buts généraux de la formation, la composante de formation spécifique du programme *Gestion d'un établissement de restauration* vise à :

- Rendre la personne efficace dans l'exercice d'une profession, soit :
  - lui permettre, dès l'entrée sur le marché du travail, de jouer les rôles, d'exercer les fonctions et d'exécuter les tâches et les activités associés à une profession;
  - lui permettre d'évoluer adéquatement dans un milieu de travail (ce qui implique des connaissances et des habiletés techniques et technologiques en matière de communication, de résolution de problèmes, de prise de décisions, d'éthique, de santé et de sécurité, etc.).
- Favoriser l'intégration de la personne à la vie professionnelle, soit :
  - lui faire connaître le marché du travail en général ainsi que le contexte particulier de la profession choisie;
  - lui faire connaître ses droits et ses responsabilités comme travailleur ou travailleuse.
- Favoriser l'évolution de la personne et l'approfondissement de savoirs professionnels, soit :
  - lui permettre de développer son autonomie et sa capacité d'apprendre ainsi que d'acquérir des méthodes de travail;
  - lui permettre de comprendre les principes sous-jacents aux techniques et aux technologies utilisées;
  - lui permettre de développer sa faculté d'expression, sa créativité, son sens de l'initiative et son esprit d'entreprise;
  - lui permettre d'adopter des attitudes essentielles à son succès professionnel, de développer son sens des responsabilités et de viser l'excellence.
- Favoriser la mobilité professionnelle de la personne, soit :
  - lui permettre d'adopter une attitude positive à l'égard des changements;
  - lui permettre de se donner des moyens pour gérer sa carrière, notamment par la sensibilisation à l'entrepreneurship.

## Intentions éducatives en formation spécifique

Les intentions éducatives en formation spécifique s'appuient sur des valeurs et préoccupations importantes qui servent de guide aux interventions auprès de l'étudiante ou de l'étudiant. Elles touchent généralement des dimensions significatives du développement professionnel et personnel qui n'ont pas fait l'objet de formulations explicites au regard des buts de la formation ou des objectifs et standards. Elles peuvent porter sur des attitudes importantes, des habitudes de travail, des habiletés intellectuelles, etc.

Pour le programme *Gestion d'un établissement de restauration*, les intentions éducatives en formation spécifique sont les suivantes :

- Permettre l'acquisition des connaissances et des habiletés nécessaires pour ce qui est de la cuisine et du service et favoriser la compréhension et le contrôle des différents procédés.
- Favoriser le développement d'une bonne compréhension des principes, des fondements et des modes possibles de communication liés au secteur de la restauration et l'acquisition d'une maîtrise des outils de communication et des langages oraux, écrits et informatiques de même que de qualités psychologiques personnelles.
- Préparer à l'exercice d'un rôle de plus en plus critique dans l'implantation et le suivi des programmes de contrôle en matière d'hygiène et de salubrité de même que des programmes de contrôle de la qualité mis en place par les entreprises.
- Permettre de développer une préoccupation constante à l'égard de l'impact des décisions prises concernant la santé de la clientèle et du personnel sur les pratiques environnementales, sur la rentabilité de l'entreprise et sur la satisfaction de la clientèle.
- Permettre de reconnaître son influence par rapport à l'importance et à l'impact économique des produits existants et nouveaux dans l'évolution de la cuisine dite « québécoise ».
- Permettre de développer une attitude positive à l'égard de l'évolution rapide de l'industrie des services alimentaires et de la restauration.

## La formation générale dans les programmes d'études<sup>5</sup>

L'enseignement collégial fait suite aux cycles de scolarité obligatoire du primaire et du secondaire. Il prépare à occuper une profession sur le marché du travail ou à poursuivre des études universitaires. Les curriculums de formation desquels sont issus les programmes d'études relèvent du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, responsable de l'établissement et de la mise en oeuvre des programmes d'études. Les établissements d'enseignement, pour leur part, assurent cette mise en oeuvre et élaborent les activités d'apprentissage qui en résultent.

Le programme d'études constitue le cadre de référence à l'intérieur duquel les étudiants s'engagent à apprendre une profession ou à poursuivre des études, en acquérant les compétences visées. Pour les enseignantes et les enseignants, il privilégie des objectifs de formation et délimite la portée des interventions pédagogiques.

Les programmes d'études menant au diplôme d'études collégiales (DEC) sont constitués de deux grandes composantes : la formation générale et la formation spécifique. La formation générale fait partie intégrante de chaque programme d'études et, dans une perspective d'approche programme, elle s'articule à la formation spécifique en favorisant le développement de compétences nécessaires à l'ensemble des programmes d'études.

### Visées de formation

Trois visées de formation caractérisent la composante de formation générale des programmes d'études, soit :

- Former la personne à vivre en société de façon responsable.
- Amener la personne à intégrer les acquis de la culture.
- Amener la personne à maîtriser la langue comme outil de pensée, de communication et d'ouverture sur le monde.

---

<sup>5</sup> Pour plus d'information référez-vous au Plan de formation générale, MELS 2010.

## PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0

Celles-ci font partie des visées de la formation collégiale et concourent de façon particulière à leur actualisation. À ce titre, ces trois visées interpellent la composante de formation spécifique des programmes d'études. En facilitant la complémentarité des composantes de formation générale et spécifique, elles contribuent à la cohérence des programmes d'études, dans le respect de leurs finalités et des objectifs d'une formation de qualité.

### **Contribution de la composante de formation générale au programme d'études de l'étudiant**

La composante de formation générale contribue au développement de douze compétences. Celles-ci sont associées à trois visées de formation dans un profil intitulé *Contribution de la formation générale au programme d'études de l'étudiant* présenté à la page suivante. Ces compétences rendent compte des résultats globaux attendus de l'étudiant au terme de sa formation générale.

Le profil illustre le caractère à la fois spécifique et complémentaire des disciplines inscrites au sein de la formation générale, soit :

- Français, langue d'enseignement et littérature;
- Anglais, langue d'enseignement et littérature;
- Philosophie;
- *Humanities*;
- Français, langue seconde;
- Anglais, langue seconde;
- Éducation physique.

### **Compétences du profil de la formation générale**

Les douze compétences du profil de la formation générale orientent la formation et représentent des cibles d'apprentissage qui traduisent des points de rencontre et de complémentarité entre les différentes disciplines. Mises en relation avec les visées de formation, les compétences du profil sont portées de façon particulière par chaque discipline dans des activités d'apprentissage et d'évaluation qui en attestent l'acquisition. Cette contribution des disciplines se manifeste à des degrés divers dans les buts disciplinaires, de même que dans les objectifs et les standards.

### **Compétences communes à l'ensemble de la formation collégiale**

À titre indicatif, le Ministère a identifié cinq compétences communes de base qu'il souhaite associer aux visées de formation :

- Résoudre des problèmes.
- Exercer sa créativité.
- S'adapter à des situations nouvelles.
- Exercer son sens des responsabilités.
- Communiquer.

Elles seront complétées, au besoin, par les comités-conseils des programmes préuniversitaires et les comités de programmes des collèves.

## Profil de la formation générale

### Contribution de la formation générale au programme d'études de l'étudiant

Visées de formation	La formation générale vise à amener l'étudiant à :
Former la personne à vivre en société de façon responsable.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Faire preuve d'autonomie et de créativité dans sa pensée et ses actions.</li> <li>▪ Faire preuve d'une pensée rationnelle, critique et éthique.</li> <li>▪ Développer des stratégies qui favorisent le retour réflexif sur ses savoirs et son agir.</li> <li>▪ Poursuivre le développement d'un mode de vie sain et actif.</li> <li>▪ Assumer ses responsabilités sociales.</li> </ul>
Amener la personne à intégrer les acquis de la culture.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reconnaître l'influence de la culture et du mode de vie sur la pratique de l'activité physique et sportive.</li> <li>▪ Reconnaître l'influence des médias, de la science ou de la technologie sur la culture et le mode de vie.</li> <li>▪ Analyser des œuvres ou des textes en philosophie ou en <i>humanities</i> issus d'époques ou de courants d'idées différents.</li> <li>▪ Apprécier des œuvres littéraires, des textes ou d'autres productions artistiques issus d'époques ou de courants d'idées différents.</li> </ul>
Amener la personne à maîtriser la langue comme outil de pensée, de communication et d'ouverture sur le monde.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Améliorer sa communication dans la langue seconde.</li> <li>▪ Maîtriser les règles de base du discours et de l'argumentation.</li> <li>▪ Parfaire sa communication orale et écrite dans la langue d'enseignement.</li> </ul>
<p>À titre indicatif, le Ministère a identifié cinq compétences communes de base qu'il souhaite associer aux visées de formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Résoudre des problèmes.</li> <li>▪ Exercer sa créativité.</li> <li>▪ S'adapter à des situations nouvelles.</li> <li>▪ Exercer son sens des responsabilités.</li> <li>▪ Communiquer.</li> </ul>	



## Chapitre 2

Liste de compétences

Liste des objectifs ministériels du programme

Fiche signalétique de l'épreuve synthèse de programme

Description des quatre priorités de développement du plan stratégique du Collège Montmorency

Correspondance des compétences, des objectifs ministériels et des cours



## Liste de compétences attendues des finissants du programme

Les compétences sont des regroupements des objectifs ministériels du programme. Elles résument les principales habiletés cognitives, savoirs, savoir-faire et savoir-être qui permettent d'exercer, au niveau de performance exigé à l'entrée sur le marché du travail, la fonction de technicien du programme de *Gestion d'un établissement de restauration, 430.B0*. C'est le Collège Montmorency qui définit les compétences, à partir des objectifs ministériels du programme, afin de procurer une vue d'ensemble de la finalité de la composante de formation spécifique du programme.

### Compétence 1 :

- À la fin de la 1<sup>re</sup> année : Produire des mets de restaurant.
- À la fin de la 2<sup>e</sup> année : Planifier la production et la distribution et assurer le service en salle dans un établissement de restauration.
- À la fin de la 3<sup>e</sup> année : **Gérer la production et la distribution de mets dans l'industrie des services alimentaires.**

### Compétence 2 :

- À la fin de la 1<sup>re</sup> année : Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles.
- À la fin de la 2<sup>e</sup> année : Organiser la production et la distribution dans un service alimentaire.
- À la fin de la 3<sup>e</sup> année : **Gérer un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires.**

### Compétence 3 :

- À la fin de la 1<sup>re</sup> année : Interagir de façon professionnelle.
- À la fin de la 2<sup>e</sup> année : Organiser le travail du personnel de la production et de la distribution.
- À la fin de la 3<sup>e</sup> année : **Gérer les ressources humaines d'un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires.**

### Compétence 4 :

- À la fin de la 1<sup>re</sup> année : Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires.
- À la fin de la 2<sup>e</sup> et de la 3<sup>e</sup> année : **Rechercher et développer des produits et des services destinés à l'industrie des services alimentaires.**

Ces compétences sont terminales au processus de formation et ont été élaborées en collaboration avec l'ITHQ. Le développement des compétences est tributaire de l'atteinte des objectifs ministériels qui sont décrits dans les objectifs et standards du programme. L'atteinte des objectifs d'apprentissage prévus par les cours et sanctionnés par leur réussite permet, pour sa part, d'atteindre les objectifs ministériels. Chacun des cours du programme est donc conçu afin de permettre le développement de la compétence à laquelle il est associé et, par le fait même, chaque description de cours découle du ou des objectifs et standards qui lui sont associés. Cette relation est illustrée dans le tableau «Correspondance des compétences, des objectifs ministériels et des cours» (pp. 33 à 36).

Les compétences étant terminales au processus de formation, leur niveau de développement est mesuré par l'épreuve synthèse du programme, bâtie en collaboration l'ITHQ, qui s'incarne dans les activités synthèses que l'on trouve dans le cours *430 426 HQ-Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration (6<sup>e</sup>)*.

Les étudiantes et les étudiants suivront les deux premières années de formation au Collège Montmorency et la troisième année à l'ITHQ, où les compétences terminales seront évaluées à la fin du processus.

**Liste des objectifs ministériels du programme**

**Formation spécifique (65 unités)**

- 047Z Analyser la fonction de travail
- 0480 Établir des relations professionnelles.
- 0481 Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.
- 0482 Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.
- 0483 Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production.
- 0484 Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets.
- 0485 Cuisiner les mets d'un menu de restaurant.
- 0486 Élaborer et standardiser une recette.
- 0487 Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.
- 0488 Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles.
- 0489 Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire.
- 048A Assurer un service en salle à manger.
- 048B Gérer les opérations comptables.
- 048C Commercialiser des produits et des services de restauration.
- 048D Assurer la conformité légale de l'établissement de restauration.
- 048E Interagir en langue seconde avec des clientes ou clients et des fournisseurs.
- 048F Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité.
- 048G Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration.
- 048H Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire.
- 048J Gérer le personnel d'un service.
- 048K Diriger la production de mets servis à la carte et en table d'hôte.
- 048L Diriger le service en salle à manger.
- 048M Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire.
- 048N Mesurer la performance d'un établissement de restauration.
- 048P Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.

## Fiche signalétique de l'épreuve synthèse de programme

### Cours associés :

430 426 HQ-Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration (6<sup>e</sup>)

### Objectif de l'épreuve synthèse :

L'épreuve synthèse de programme vise à vérifier si l'étudiante ou l'étudiant a développé, à un niveau jugé acceptable par les enseignantes et les enseignants du programme de *Gestion d'un établissement de restauration*, les compétences associées au programme :

- n° 1 : Gérer la production et la distribution de mets dans l'industrie des services alimentaires.
- n° 2 : Gérer un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires.
- n° 3 : Gérer les ressources humaines d'un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires.
- n° 4 : Rechercher et développer des produits et des services destinés à l'industrie des services alimentaires.

### Forme de l'épreuve :

L'épreuve synthèse du programme de *Gestion d'un établissement de restauration* vise à vérifier le niveau d'intégration des acquis des trois années de formation, tant par la formation spécifique que par la formation générale, celle-ci dans sa triple finalité : l'acquisition d'un fonds culturel commun, l'acquisition et le développement d'habiletés génériques et l'appropriation d'attitudes souhaitables.

Le projet : Au début du stage, l'étudiant se verra soumettre une problématique complexe par le milieu de stage (un établissement de restauration). Dans un rapport écrit illustrant sa démarche de résolution de problème il analysera et décrira les causes et effets liés à cette problématique et en dégagera des pistes de solution dans un contexte de mise en œuvre innovateur pour l'établissement.

### Éléments d'évaluation :

L'étudiant aura réussi son épreuve synthèse s'il démontre qu'il est en mesure de dégager des pistes de solution d'une problématique complexe dans un contexte de mise en œuvre innovateur. Ce faisant, il tiendra compte des quatre grandes compétences du programme et atteindra ainsi les objectifs ministériels et ses éléments liés aux cours associés.

Outre ceci, l'évaluation prendra en considération, de façon particulière, certains des éléments de la formation générale suivants selon la nature de la problématique :

- la maîtrise de la langue d'enseignement en tant qu'outil de communication et de pensée ;
- la maîtrise des règles de base de la pensée rationnelle, du discours et de l'argumentation;
- la capacité de développer une pensée réflexive autonome et critique;
- l'éthique personnelle et sociale;
- la poursuite d'un mode de vie sain et actif;
- la conceptualisation, l'analyse et la synthèse;
- la cohérence du raisonnement;
- le jugement critique;
- la maîtrise de méthodes de travail;
- le retour réflexif sur les savoirs;
- la maîtrise de la langue seconde en tant qu'outil de communication.

## Description des quatre priorités de développement du plan stratégique du Collège Montmorency

- **Profil d'un étudiant ouvert sur le monde**

Ce profil a pour but d'intégrer une dimension internationale aux programmes, car « le Collège veut affirmer résolument son statut de collège ouvert sur le monde où, dans un contexte de mondialisation, la communauté étudiante et le personnel, ont la possibilité de vivre des activités interculturelles, des projets d'études et des échanges internationaux. »<sup>6</sup>

- **Profil vert**

Ce profil a pour but d'intégrer des concepts de développement durable et de protection de l'environnement, car « le Collège veut devenir un collège vert, où l'ensemble de la communauté collégiale est sensibilisée aux principes de respect de l'environnement et du développement durable, s'engage dans des actions et ajoute des mesures conséquentes à cet égard. »<sup>5</sup>

- **Profil TI<sup>7</sup>**

Ce profil a pour but d'intégrer divers éléments menant à l'utilisation et l'appropriation des technologies de l'information, car « le Collège veut devenir un collège branché, où les technologies de l'information et de la communication sont des outils incontournables au service de l'apprentissage, que maîtrisent les étudiants et les enseignants, et au service des opérations de gestion, que maîtrise le personnel, professionnel et de soutien. »<sup>5</sup>

- **La valorisation et la maîtrise de la langue française**

Dans le but de valoriser et améliorer la maîtrise de la langue française, « le Collège veut devenir un collège de langue française, où la qualité du français est valorisée dans toutes les sphères d'activité. »<sup>5</sup>

Pour cela il sera nécessaire l'«élaboration d'un plan d'action assurant la mise en œuvre de la politique de valorisation et d'amélioration de la maîtrise de la langue française dans les programmes »<sup>8</sup>.

Ce plan d'action permettra que, « d'ici 2012, tous les programmes (aient) adopté des mesures de valorisation et d'amélioration de la maîtrise de la langue ». (...) « ou des activités particulières pour promouvoir l'importance de la qualité de la langue auprès des étudiants »<sup>6</sup>.

---

<sup>6</sup> Extraits de *Mission et plan stratégique de développement 2007-2012*

<sup>7</sup> Voir le tableau de la p. 28 ainsi que l'annexe 1.

<sup>8</sup> Extrait du *Plan de travail des unités administratives et des départements pour l'année 2008-2009*

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

**Correspondance des compétences, des objectifs et des cours**

Au terme de ce programme l'étudiant aura développé cette 1 <sup>re</sup> COMPÉTENCE :	Pour ce faire il aura atteint ces OBJECTIFS MINISTÉRIELS :	Code	Pour atteindre ces objectifs il aura réussi ces COURS :	Session
À la fin de la 1 <sup>re</sup> année : Produire des mets de restaurant.	047Z- Analyser la fonction de travail.	120 T14 HQ	S'initier aux possibilités de carrière	1
	0481- Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.			
	0482- Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.			
	048F- Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité.			
	0482- Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.	430 11A HQ	Réaliser des préparations culinaires	1
	0483- Réaliser des préparations culinaires.	430 226 HQ	Produire et servir un banquet ou un buffet	2
À la fin de la 2 <sup>e</sup> année : Planifier la production et la distribution et assurer le service en salle dans un établissement de restauration.	0489- Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire.	120 T45 HQ	Planifier la production et la distribution	3
	0485- Cuisiner les mets d'un menu de restaurant.	430 446 HQ	Produire des mets de restaurant	4
	048A- Assurer un service en salle à manger.	430 466 HQ	Servir en salle à manger	4
À la fin de la 3 <sup>e</sup> année : <b>Gérer la production et la distribution de mets dans l'industrie des services alimentaires.</b>	048E- Interagir en langue seconde avec des clientes ou clients et des fournisseurs.	604 502 HQ	Interagir en langue seconde avec des clients et des fournisseurs	5
	048G- Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration.	430 410 HQ	Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration	5
	048L- Diriger le service en salle à manger.	430 414 HQ	Diriger le service d'un établissement de restauration	5
	048K- Diriger la production de mets servis à la carte et en table d'hôte.	430 416 HQ	Diriger la production des mets servis à la carte et en table d'hôte	5
	048M- Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire.	430 422 HQ	Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire	6
	048P- Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.	430 426 HQ	Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration	6

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

Au terme de ce programme l'étudiant aura développé cette 2 <sup>re</sup> COMPÉTENCE :	Pour ce faire il aura atteint ces OBJECTIFS MINISTÉRIELS :	Code	Pour atteindre ces objectifs il aura réussi ces COURS :	Session
À la fin de la 1 <sup>re</sup> année : Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles.	047Z- Analyser la fonction de travail.	120 T14 HQ	S'initier aux possibilités de carrière	1
	0481- Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.			
	482- Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.			
	048F- Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité.	120 T24 HQ	Caractériser les activités de gestion d'un établissement de restauration	2
	0481- Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.	120 T34 HQ	Élaborer des menus	2
	0487- Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments. 0488- Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles.			
À la fin de la 2 <sup>e</sup> année : Organiser la production et la distribution dans un service alimentaire.	048B- Gérer les opérations comptables.	410 T34 HQ	Comptabiliser les opérations d'un établissement de restauration	3
	048H- Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire.	120 Z35 HQ	Approvisionner un service alimentaire	3
	0482- Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.	120 T75 HQ	Appliquer les lois en gestion de la restauration	4
	048D- Assurer la conformité légale de l'établissement de restauration.			
	048F- Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité.			
À la fin de la 3 <sup>e</sup> année : <b>Gérer un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires.</b>	048E- Interagir en langue seconde avec des clientes ou clients et des fournisseurs.	604 502 HQ	Interagir en langue seconde avec des clients et des fournisseurs	5
	048G- Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration.	430 410 HQ	Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration	5
	048K- Diriger la production de mets servis à la carte et en table d'hôte.	430 416 HQ	Diriger la production des mets servis à la carte et en table d'hôte	5
	048C- Commercialiser des produits et des services de restauration.	430 420 HQ	Commercialiser des produits et services de restauration	6
	048M- Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire.	430 422 HQ	Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire	6
	048N- Mesurer la performance d'un établissement de restauration.	430 424 HQ	Mesurer la performance d'un établissement de restauration	6
	048P- Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.	430 426 HQ	Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration	6

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

Au terme de ce programme l'étudiant aura développé cette 3 <sup>re</sup> COMPÉTENCE :	Pour ce faire il aura atteint ces OBJECTIFS MINISTÉRIELS :	Code	Pour atteindre ces objectifs il aura réussi ces COURS :	Session
À la fin de la 1 <sup>re</sup> année : Interagir de façon professionnelle.	047Z- Analyser la fonction de travail.			
	0481- Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.	120 T14 HQ	S'initier aux possibilités de carrière	1
	0482- Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.			
	048F- Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité.			
	0480- Établir des relations professionnelles.	410 T13 HQ	Communiquer dans le monde professionnel	1
À la fin de la 2 <sup>e</sup> année : Organiser le travail du personnel de la production et de la distribution.	0481- Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.	120 T24 HQ	Caractériser les activités de gestion d'un établissement de restauration	2
	0489- Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire.	120 T45 HQ	Planifier la production et la distribution	3
	0482- Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.			
	048D- Assurer la conformité légale de l'établissement de restauration.	120 T75 HQ	Appliquer les lois en gestion de la restauration	4
À la fin de la 3 <sup>e</sup> année : <b>Gérer les ressources humaines d'un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires.</b>	048F- Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité.			
	048J- Gérer le personnel d'un service.	430 412 HQ	Gérer et mobiliser le personnel	5
	048L- Diriger le service en salle à manger.	430 414 HQ	Diriger le service d'un établissement de restauration	5
	048K- Diriger la production de mets servis à la carte et en table d'hôte.	430 416 HQ	Diriger la production des mets servis à la carte et en table d'hôte	5
	048M- Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire.	430 422 HQ	Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire	6
048P- Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.	430 426 HQ	Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration	6	

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

Au terme de ce programme l'étudiant aura développé cette 4 <sup>re</sup> COMPÉTENCE :	Pour ce faire il aura atteint ces OBJECTIFS MINISTÉRIELS :	Code	Pour atteindre ces objectifs il aura réussi ces COURS :	Session
À la fin de la 1 <sup>re</sup> année : Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires.	047Z-Analyser la fonction de travail.			
	0481-Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.	120 T14 HQ	S'initier aux possibilités de carrière	1
	0482-Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.			
	048F-Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité.			
	0487- Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.	120 Z13 HQ	Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires	1
À la fin de la 2 <sup>e</sup> année : <b>Rechercher et développer des produits et des services destinés à l'industrie des services alimentaires.</b>	0487- Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.	120 T35 HQ	Acquérir des éléments de sciences des aliments II	3
	0486- Élaborer et standardiser une recette.	120 T65 HQ	Standardiser une recette	4
	0482- Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.			
	048D- Assurer la conformité légale de l'établissement de restauration.	120 T75 HQ	Appliquer les lois en gestion de la restauration	4
	048F- Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité.			
(À la fin de la 3 <sup>e</sup> année : Épreuve synthèse de programme)	048P- Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.	430 426 HQ	Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration	6

## **Chapitre 3**

**Grille de cours du programme**  
**Descriptions institutionnelles des cours de la formation spécifique du programme**



**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

**Grille de cours**

*(430.B0)-Gestion d'un établissement de restauration*

*Admission 2009-2010*

Session 1			POND		UNITÉS	PRÉALABLES	
A	H	601 ESB 04	Lecture et analyse	3	1 2	2,00	
A	H	340 103 04	Philosophie et rationalité	3	1 3	2,33	
A		201 513 MO	Utiliser des outils mathématiques liés au domaine alimentaire	1	2 3	2,00	
A		120 T14 HQ	S'initier aux possibilités de carrière	2	2 2	2,00	
A		120 Z13 HQ	Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires	1	2 2	1,67	
A		410 T13 HQ	Communiquer dans le monde professionnel	1	2 2	1,67	
A		430 11A HQ	Réaliser des préparations culinaires	1	9 2	4,00	
Total : 47 heures de travail par semaine							
Session 2			POND		UNITÉS	PRÉALABLES	
A	H	601 101 04	Écriture et littérature	2	2 3	2,33	PA601 ESB
A	H	340 102 03	L'être humain	3	0 3	2,00	PA340 101
A	H	109 103 02	Santé et éducation physique (bloc 1)	1	1 1	1,00	
A	H	604 10X 03	Anglais I	2	1 3	2,00	
	H	120 T24 HQ	Caractériser les activités de gestion d'un établissement de restauration	2	2 3	2,33	
	H	120 T25 HQ	Acquérir des éléments de sciences des aliments I	2	3 3	2,67	PR430 11A
	H	120 T34 HQ	Élaborer des menus	2	2 2	2,00	
	H	430 226 HQ	Produire et servir un banquet ou un buffet	1	5 2	2,67	PR120 T14, PR120 Z13, PR430 11A
Total : 51 heures de travail par semaine							
Session 3			POND		UNITÉS	PRÉALABLES	
A	H	601 102 04	Littérature et imaginaire	3	1 3	2,33	PA601 101
A	H	340 ESA 03	Éthique et politique	3	0 3	2,00	PA340 102
A	H	109 104 02	Activité physique (bloc 2)	0	2 1	1,00	
A	H	604 XXX 03	Anglais II	2	1 3	2,00	PA604 10X
A		120 T35 HQ	Acquérir des éléments de sciences des aliments II	2	3 3	2,67	PR120 T25
A		120 T45 HQ	Planifier la production et la distribution	2	3 2	2,33	
A		120 Z35 HQ	Approvisionner un service alimentaire	2	3 2	2,33	PR430 226
A		410 T34 HQ	Comptabiliser les opérations d'un établissement de restauration	2	2 2	2,00	
Total : 50 heures de travail par semaine							
Session 4			POND		UNITÉS	PRÉALABLES	
A	H	601 103 04	Littérature québécoise	3	1 4	2,67	PA601 102
A	H	109 105 02	Intégration de l'activité physique à son mode de vie (bloc 3)	1	1 1	1,00	
A	H	999 999 --	Cours complémentaire	3	0 3	2,00	
	H	120 T65 HQ	Standardiser une recette	2	3 2	2,33	PA120 T35, PA120 Z13, PA430 11A
	H	120 T75 HQ	Appliquer les lois en gestion de la restauration	2	3 3	2,67	
	H	430 446 HQ	Produire des mets de restaurant	1	5 1	2,33	PA430 11A, PR430 226, CR430 466
	H	430 466 HQ	Servir en salle à manger	1	5 1	2,33	CR430 446
Total : 46 heures de travail par semaine							
Session 5			POND		UNITÉS	PRÉALABLES	
A		604 502 HQ	Interagir en langue seconde avec des clients et des fournisseurs	2	2 3	2,33	PA604 10X 03, PA604 XXX 03*
A		430 410 HQ	Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration	1	2 2	1,67	PA Tous les cours des sessions 1 à 4**
A		430 412 HQ	Gérer et mobiliser le personnel	2	4 2	2,67	PA Tous les cours des sessions 1 à 4**
A		430 414 HQ	Diriger le service d'un établissement de restauration	2	5 2	3,00	PA Tous les cours des sessions 1 à 4**
A		430 416 HQ	Diriger la production des mets servis à la carte et en table d'hôte	2	6 2	3,33	PA Tous les cours des sessions 1 à 4**
Total : 39 heures de travail par semaine							
Session 6			POND		UNITÉS	PRÉALABLES	
	H	430 420 HQ	Commercialiser des produits et des services de restauration	2	2 2	2,00	PA Tous les cours des sessions 1 à 5
	H	430 422 HQ	Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire	1	9 2	4,00	PA Tous les cours des sessions 1 à 5
	H	430 424 HQ	Mesurer la performance d'un établissement de restauration	2	3 3	2,67	PA Tous les cours des sessions 1 à 5
	H	430 426 HQ	Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration	1	14 1	5,33	PA Tous les cours des sessions 1 à 5 CR990 430 HQ
	H	990 430 B0	Épreuve synthèse de programme				CR430 426 HQ
Total : 42 heures de travail par semaine							

□ : Cours associé à l'épreuve synthèse.

Préalable absolu (PA) : avoir réussi ce cours avec une note finale de 60% et plus

Préalable relatif (PR) : avoir suivi ce cours et obtenu une note finale de 50% et plus

Corequis (CR) : avoir réussi ce cours ou le suivre en même temps

\* L'étudiant devra avoir atteint les compétences comparables du niveau 604-101-03 en anglais pour pouvoir s'inscrire à ce cours.

\*\* Cheminement scolaire : L'étudiant à qui il manque un des cours de la composante de formation générale en Philosophie, en Éducation physique, en Langue d'enseignement et littérature ou en formation générale complémentaire est autorisé à intégrer les cours de la session 5. Il doit compléter sa formation générale pour être admissible à la session 6. Cette mesure d'exception ne s'applique pas aux cours de Langues secondes.



**Descriptions institutionnelles des cours de la formation spécifique du programme  
Session 1**

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

120 T14 HQ	S'INITIER AUX POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE	Pondération	Unités	Heures contact	Session		
Département :	Techniques de diététique	2	2	2	2,00	60	1
<b>Préalable à ce cours :</b> Aucun cours		<b>Ce cours est préalable au cours suivant :</b> PR à 430 226 HQ- Produire et servir un banquet ou un buffet (2 <sup>e</sup> )					
<b>Compétences visées :</b> (Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences)	n° 1 : Gérer la production et la distribution de mets dans l'industrie des services alimentaires. n° 2 : Gérer un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires. n° 3 : Gérer les ressources humaines d'un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires. n° 4 : Rechercher et développer des produits et services destinés à l'industrie des services alimentaires.						
<b>Objectifs ministériels liés :</b> (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés) <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 047Z-Analyser la fonction de travail.</li> <li>▪ 0481-Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.</li> <li>▪ 0482-Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail</li> <li>▪ 048F-Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité</li> </ul>							
<b>Présentation du cours :</b> Vous voulez savoir ce qu'est la profession de gestionnaire d'un établissement de restauration ainsi que les compétences que vous inscrirez dans votre CV? Ce qui vous distinguera des étudiants d'autres programmes collégiaux? Vous pourrez confirmer votre choix de carrière en vous initiant aux principaux aspects de l'industrie des services alimentaires : la production et la distribution de mets, la gestion des ressources ainsi que la recherche et le développement de produits et de services destinés à cette industrie.  <u>Buts du cours :</u> Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être liés aux principales fonctions de travail et aux conditions d'exercice associées aux secteurs de l'alimentation, notamment l'industrie des services alimentaires et la transformation alimentaire et ce, afin qu'il puisse confirmer son choix de carrière au regard des perspectives d'emploi dans ces secteurs.  De plus, dans le cadre de ce premier cours, l'étudiante ou l'étudiant prendra connaissance des fondements et exigences du programme de <i>Gestion d'un établissement de restauration</i> .  Par ailleurs, l'étudiante ou l'étudiant suivra la formation en hygiène et salubrité volet manipulateur d'aliments en vue d'en obtenir l'accréditation ainsi qu'une formation sommaire en secourisme; ces deux formations seront un atout dans les milieux de travail à l'intérieur desquels il sera appelé à travailler.  <u>Place du cours dans le programme :</u> Les acquis de ce cours seront réinvestis dans tous les cours du programme.							
<b>Contexte particulier d'apprentissage :</b> Il y aura des activités en laboratoire informatique, des visites et des activités pratiques sur le terrain, des études de cas, des apprentissages par problèmes, des activités individuelles et en équipe, des documents audiovisuels et des lectures.							
<b>Performance finale attendue :</b> Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera en mesure de présenter un essai réflexif sur les différentes options que le marché du travail lui propose et défendre son choix de carrière et ce, selon les critères suivants :  exposé clair sur les responsabilités et le rôle relatifs à l'exercice de la fonction de travail; <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ reconnaissance juste des opportunités d'emploi proposées par les différents secteurs de l'industrie des services alimentaires, ou liés à cette industrie.</li> <li>▪ comparaison réaliste des avantages et des contraintes du travail par rapport à d'autres choix de carrière que l'étudiante ou l'étudiant pourrait faire;</li> <li>▪ planification de carrière personnelle envisageable.</li> </ul>							

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

120 Z13 HQ	APPRÉCIER LES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES	Pondération	Unités	Heures contact	Session		
Département :	Techniques de diététique	1	2	2	1,67	45	1
<b>Préalable à ce cours :</b> Aucun cours		<b>Ce cours est préalable aux cours suivants :</b> PR à 430 226 HQ- Produire et servir un banquet ou un buffet (2 <sup>e</sup> ) PA à 120 T65 HQ- Standardiser une recette (4 <sup>e</sup> )					
<b>Compétence visée :</b> (Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences)		n° 4 : Rechercher et développer des produits et services destinés à l'industrie des services alimentaires.					
<b>Objectif ministériel lié :</b> (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés)							
▪ 0487-Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.							
<b>Présentation du cours :</b>							
Comment arrivez-vous à identifier la saveur d'un aliment? Sa texture? Comment les sens arrivent-ils à décoder toutes les informations sur un aliment lors de sa mastication et de son ingestion pour en arriver à l'identifier et à le décrire? C'est cela que vous apprendrez dans ce cours.							
<u>But du cours :</u>							
Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être pour qu'il puisse porter un jugement sur les critères de qualité des produits alimentaires et ce, à partir des qualités organoleptiques (aspect, odeur, arôme, texture et saveur) perceptibles par les sens.							
Ce cours est le premier d'une série de quatre dédiés à la maîtrise des éléments de sciences.							
<u>Place du cours dans le programme :</u>							
Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 T25 HQ-Acquérir des éléments de sciences des aliments I (2 <sup>e</sup> ), 120 T34 HQ-Élaborer des menus (2 <sup>e</sup> ), 430 226 HQ-Produire et servir un banquet ou un buffet (2 <sup>e</sup> ), 120 T35 HQ-Acquérir des éléments de sciences des aliments II (3 <sup>e</sup> ), 120 T65 HQ-Standardiser une recette (4 <sup>e</sup> ), 430 446 HQ-Produire des mets de restaurant (4 <sup>e</sup> ), 430 466 HQ-Servir en salle à manger (4 <sup>e</sup> ) ainsi que dans certains cours qui seront dispensés à l'ITTHQ.							
<b>Contexte particulier d'apprentissage :</b>							
Il y aura des manipulations par l'étudiante ou l'étudiant en salle de préparation et en laboratoire spécialisé d'analyse sensorielle.							
<b>Performance finale attendue :</b>							
Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant préparera et présentera divers aliments lors d'une analyse sensorielle, selon des critères prédéfinis, et en décrira les qualités organoleptiques. L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon les critères suivants :							
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ reconnaissance juste des facteurs influant les qualités organoleptiques d'un aliment;</li> <li>▪ reconnaissance juste des critères de qualité d'un aliment;</li> <li>▪ perception juste des qualités organoleptiques d'un aliment;</li> <li>▪ utilisation du vocabulaire approprié de l'analyse sensorielle.</li> </ul>							

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

410 T13 HQ	<b>COMMUNIQUER DANS LE HQNDE PROFESSIONNEL</b>	<b>Pondération</b>	<b>Unités</b>	<b>Heures contact</b>	<b>Session</b>		
<b>Département :</b>	Techniques de diététique	1	2	2	1,67	45	1
<b>Préalable à ce cours :</b> Aucun cours		<b>Ce cours est préalable au cours suivant :</b> Aucun cours					
<b>Compétence visée :</b> n° 3 : Gérer les ressources humaines d'un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires. (Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences)							
<b>Objectif ministériel lié :</b> (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés) ▪ 0480-Établir des relations professionnelles							
<b>Présentation du cours :</b> Vous êtes-vous demandé comment communiquer pour bien faire comprendre votre message dans un contexte professionnel? Ce cours vous donnera les outils pour y arriver. Dans notre société de plus en plus multiculturelle et globalisante, la science et l'art d'une communication professionnelle prennent toute leur importance!							
<u>Buts du cours :</u> Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires lui permettant de communiquer de façon efficace dans le contexte d'un établissement de l'industrie des services alimentaires et ce, que ce soit à l'interne lors d'échanges avec les employés, les supérieurs et les fournisseurs ou, de façon encore plus extensive, avec la clientèle.							
<u>Place du cours dans le programme :</u> Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 430 226 HQ-Produire et servir un banquet ou un buffet (2 <sup>e</sup> ), 120 T45 HQ-Planifier la production et la distribution (3 <sup>e</sup> ), 120 Z35 HQ-Approvisionner un service alimentaire (3 <sup>e</sup> ), 430 446 HQ-Produire des mets de restaurant (4 <sup>e</sup> ), 430 466 HQ-Servir en salle à manger (4 <sup>e</sup> ) ainsi que dans certains cours qui seront dispensés à l'ITTHQ.							
<b>Contexte particulier d'apprentissage:</b> La communication étant au centre de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera amené à utiliser les techniques et les outils lui permettant d'améliorer ses capacités de communication en langue française ou anglaise. Cette approche permettra à l'étudiante ou l'étudiant, non seulement de connaître et de comprendre les concepts de la communication, mais de les mettre en pratique dans des situations réelles et ainsi devenir des communicateurs efficaces. Cela se fera par des études de cas, des exposés et des débats, des activités individuelles et en équipe, l'utilisation d'outils audiovisuels, des lectures, des vidéos et des présentations orales enregistrées.							
<b>Performance finale attendue :</b> Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera en mesure d'interagir et de communiquer à l'écrit et à l'oral, en français ou anglais, dans une présentation orale d'une mise en situation de travail en établissement de restauration, en tenant compte des politiques et des procédures de l'entreprise et en relation soit avec les clients internes, soit externes à l'organisation. L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon les critères suivants :							
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ justesse du vocabulaire utilisé;</li> <li>○ attitude professionnelle;</li> <li>○ respect des règles d'éthique;</li> <li>○ application des techniques de communication adéquates;</li> <li>○ établissement des rapports de collaboration avec la clientèle.</li> </ul>							

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

430 11A HQ	RÉALISER DES PRÉPARATIONS CULINAIRES	Pondération	Unités	Heures contact	Session		
		1	9	2	4,00	150	1
<b>Préalable à ce cours :</b> Aucun cours		<b>Ce cours est préalable aux cours suivants :</b> PR à 430 226 HQ- Produire et servir un banquet ou un buffet (2 <sup>e</sup> ) PA à 120 T65 HQ- Standardiser une recette (4 <sup>e</sup> ) PA à 430 446 HQ-Produire des mets de restaurant (4 <sup>e</sup> )					
<b>Compétence visée :</b> (Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences)		n° 1 : Gérer la production et la distribution de mets dans l'industrie des services alimentaires.					
<b>Objectifs ministériels liés :</b> (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés) <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 0482-Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail</li> <li>▪ 0483-Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production</li> </ul>							
<b>Présentation du cours :</b> Avez-vous déjà eu envie de cuisiner de bons mets? Et bien, voici votre chance de le faire! Dans ce cours, sous la supervision d'un chef reconnu, vous cuisinerez des mets issus de la cuisine classique française et de la cuisine contemporaine.  <u>Buts du cours :</u> Ce cours est le premier d'une série de trois dédiés à la cuisine où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives à la production alimentaire. Il a pour but de fournir à l'étudiante ou l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être pour qu'il maîtrise les bases de la cuisine classique et de la cuisine contemporaine lui permettant d'exécuter des recettes dans le respect des règles de l'art culinaire.  <u>Place du cours dans le programme :</u> On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T14 HQ-S'initier aux possibilités de carrière (1 <sup>re</sup> ) et 120 Z13 HQ-Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires (1 <sup>re</sup> ).  Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 430 226 HQ-Produire et servir un banquet ou un buffet (2 <sup>e</sup> ), 120 T45 HQ-Planifier la production et la distribution (3 <sup>e</sup> ), 120 T65 HQ-Standardiser une recette (4 <sup>e</sup> ), 430 446 HQ-Produire des mets de restaurant (4 <sup>e</sup> ), 430 466 HQ-Servir en salle à manger (4 <sup>e</sup> ) ainsi que dans certains cours qui seront dispensés à l'ITTHQ.							
<b>Contexte particulier d'apprentissage :</b> Ce cours se fera entièrement en laboratoire de techniques culinaires et comportera des démonstrations et manipulations par l'étudiant.							
<b>Performance finale attendue :</b> Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant réalisera des préparations culinaires fondamentales à partir de directives, de recettes et de menus, en respectant les règles d'hygiène et de salubrité. L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon les critères suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ consultation judicieuse et respect des recettes standardisées;</li> <li>▪ préparation adéquate et sécuritaire des ingrédients et de l'équipement;</li> <li>▪ planification juste du temps;</li> <li>▪ application conforme des techniques culinaires;</li> <li>▪ contrôle rigoureux de la qualité;</li> <li>▪ conditionnement adéquat des mets.</li> </ul>							



**Descriptions institutionnelles des cours de la formation spécifique du programme  
Session 2**

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

120 T24 HQ	CARACTÉRISER LES ACTIVITÉS DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION	Pondération	Unités	Heures contact	Session	
<b>Département :</b>	Techniques de diététique	2	2 3	2,33	60	2
<b>Préalable à ce cours :</b> Aucun cours		<b>Ce cours est préalable au cours suivant :</b> Aucun cours				
<b>Compétences visées :</b> (Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences)		n° 2 : Gérer un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires. n° 3 : Gérer les ressources humaines d'un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires.				
<b>Objectif ministériel lié :</b> (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés)						
▪ 0481-Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration						
<b>Présentation du cours :</b> Saviez-vous que l'industrie des services alimentaires est stimulante et en constante évolution? Sauriez-vous identifier les facteurs influençant la gestion d'un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires? Des changements économiques, technologiques, démographiques, politiques et liés à la compétition ont un impact sur la façon de gérer un service alimentaire et la mission de ce dernier. Dans ce cours nous jetterons un regard créatif sur l'ensemble des activités de gestion afin de transformer les obstacles en opportunités d'affaires.						
<u>Buts du cours :</u> Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être lui permettant d'examiner l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires .						
<u>Place du cours dans le programme :</u> On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T14 HQ-S'initier aux possibilités de carrière (1 <sup>re</sup> ).  Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 T45 HQ-Planifier la production et la distribution (3 <sup>e</sup> ), 120 Z35 HQ-Approvisionner un service alimentaire (3 <sup>e</sup> ), 410 T34 HQ-Comptabiliser les opérations d'un établissement de restauration (3 <sup>e</sup> ), 120 T75 HQ-Appliquer les lois en gestion de la restauration (4 <sup>e</sup> ) ainsi que dans certains cours qui seront dispensés à l'ITTHQ.						
<b>Contexte particulier d'apprentissage :</b> Il y aura des cours magistraux, des études de cas, des apprentissages par problèmes, des activités individuelles et en équipe, des documents audiovisuels et des lectures, en langue française ou anglaise, pertinentes au domaine.						
<b>Performance finale attendue :</b> Au terme de ce cours, l'étudiant, par le biais d'une étude de cas, examinera les caractères distinctifs des activités de gestion d'un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires et ce, à partir d'information sur l'actualité locale et internationale du secteur de la restauration, à l'aide de guides et de répertoires d'entreprise, de classifications sectorielles, de documents de référence sectoriels, de bases de données et de documents d'entreprise.  L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon les critères suivants :  ▪ utilisation efficace des outils d'information propres au domaine de la restauration; ▪ repérage clair et concret des opérations propres à la gestion d'entreprises du domaine de la restauration; ▪ description juste de l'environnement de l'établissement; ▪ appréciation juste de la cohérence de l'organisation avec la mission et les objectifs de celle-ci.						

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

120 T25 HQ	ACQUÉRIR DES ÉLÉMENTS DE SCIENCES DES ALIMENTS I	Pondération	Unités	Heures contact	Session		
Département :	Techniques de diététique	2	3	3	2,67	75	2
<b>Préalable à ce cours :</b>		<b>Ce cours est préalable au cours suivant :</b>					
PR 430 11A HQ-Réaliser des préparations culinaires (1 <sup>re</sup> )		PR à 120 T35 HQ-Acquérir des éléments de sciences aliments II (3 <sup>e</sup> )					
<b>Compétence visée :</b> n° 4 : Rechercher et développer des produits et services destinés à l'industrie des services alimentaires. (Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences)							
<b>Objectif ministériel lié :</b> (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés) 0487-Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.							
<b>Présentation du cours :</b> Dans ce cours vous verrez comment congeler les aliments, transformer les fruits en confiture ou en gelée tout en maîtrisant les points critiques. De plus, vous serez capables de choisir les légumes appropriés pour les mettre en conserve ou en marinade. Vous serez également initiés au domaine de la sommellerie et des boissons alcoolisées par l'exploration des régions viticoles, des méthodes de fermentation ainsi que des récentes découvertes sur la composition moléculaire des saveurs.  <u>Buts du cours :</u> Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être afin de développer les connaissances de base en science des aliments, en sommellerie et bar et ce, grâce à l'observation et à l'expérimentation des diverses techniques liées à la conservation et à la transformation des aliments. Par ailleurs, ces connaissances lui permettront de déterminer et d'appliquer le traitement approprié aux différents types de produits alimentaires et ce, en utilisant la documentation et les équipements adéquats.  Ce cours est le deuxième d'une série de quatre dédiés à la maîtrise des éléments de sciences.  <u>Place du cours dans le programme :</u> On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T14 HQ-S'initier aux possibilités de carrière (1 <sup>re</sup> ), 430 11A HQ-Réaliser des préparations culinaires (1 <sup>re</sup> ), et 120 Z13 HQ-Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires (1 <sup>re</sup> ).  Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 T35 HQ-Acquérir des éléments de sciences des aliments II (3 <sup>e</sup> ), 430 466 HQ-Servir en salle à manger (4 <sup>e</sup> ) et 120 T65 HQ-Standardiser une recette (4 <sup>e</sup> ).							
<b>Contexte particulier d'apprentissage :</b> Il y aura des démonstrations et des manipulations par l'étudiante ou l'étudiant en laboratoire, des apprentissages par problèmes, des activités individuelles et en équipe.							
<b>Performance finale attendue :</b> Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera en mesure d'interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments lors de la transformation des matières premières en produits alimentaires et ce, selon des consignes prédéterminés. L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon les critères suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ identification précise des caractéristiques des matières premières;</li> <li>▪ exécution juste de la technique de transformation;</li> <li>▪ utilisation adéquate des appareils de contrôle de la qualité sur les matières premières et les produits en cours de transformation;</li> <li>▪ choix pertinent d'un mode de conditionnement en lien avec la durée de vie du produit;</li> <li>▪ choix approprié du vin ou de la boisson pour accompagner le produit;</li> <li>▪ rapport de laboratoire en conformité avec les critères établis.</li> </ul>							

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

120 T34 HQ <b>ÉLABORER DES MENUS</b>	<b>Pondération</b>	<b>Unités</b>	<b>Heures contact</b>	<b>Session</b>
<b>Département :</b> Techniques de diététique	2   2   2	2,00	60	2
<b>Préalable à ce cours :</b> Aucun cours		<b>Ce cours est préalable au cours suivant :</b> Aucun cours		
<b>Compétence visée :</b> n° 2 : Gérer un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires. (Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences)				
<b>Objectifs ministériels liés :</b> (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés) <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 0487-Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.</li> <li>▪ 0488-Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles.</li> </ul>				
<b>Présentation du cours :</b> Le menu est le premier outil de contrôle du système d'organisation d'un service alimentaire et toutes les composantes de ce système en découlent. Dans ce cours, vous aurez le plaisir d'élaborer des menus comportant des caractéristiques distinctives.  <u>Buts du cours :</u> Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être lui permettant d'élaborer des menus adaptés à différentes clientèles, de la conception à la réalisation.  <u>Place du cours dans le programme :</u> On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T14 HQ-S'initier aux possibilités de carrière (1 <sup>re</sup> ) et 120 Z13 HQ-Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires (1 <sup>re</sup> ).  Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 Z35 HQ-Approvisionner un service alimentaire (3 <sup>e</sup> ), 120 T45 HQ-Planifier la production et la distribution (3 <sup>e</sup> ) ainsi que dans certains cours qui seront dispensés à l'ITTHQ.				
<b>Contexte particulier d'apprentissage :</b> Il y aura des cours magistraux, des études de cas, des apprentissages par problèmes, des activités individuelles et en équipe, des documents audiovisuels et des lectures, en langue française ou anglaise, pertinentes au domaine.				
<b>Performance finale attendue :</b> Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera en mesure d'élaborer un menu à la carte ou table d'hôte à l'aide de répertoires et de livres de cuisine, de dictionnaires et d'autres outils linguistiques et ce, selon les critères suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ respect des objectifs et paramètres du menu;</li> <li>▪ respect des critères de conception du menu;</li> <li>▪ respect des règles de rédaction d'un menu;</li> <li>▪ inclusion des éléments requis liés à la nutrition (logo, etc.);</li> <li>▪ inclusion d'éléments promotionnels adéquats;</li> <li>▪ présentation artistique du document du menu.</li> </ul>				

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

430 226 HQ	<b>PRODUIRE ET SERVIR UN BANQUET OU UN BUFFET</b>	Pondération	Unités	Heures contact	Session		
<b>Département :</b>	Techniques de diététique	1	5	2	2,67	90	2
<b>Préalables à ce cours :</b> PR 120 T14 HQ- S'initier aux possibilités de carrière (1 <sup>re</sup> ) PR 120 Z13 HQ- Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires (1 <sup>re</sup> ) PR 430 11A HQ- Réaliser des préparations culinaires (1 <sup>re</sup> )		<b>Ce cours est préalable aux cours suivants :</b> PR à 120 Z35 HQ-Approvisionner un service alimentaire (3 <sup>e</sup> ) PR à 430 446 HQ- Produire des mets de restaurant (4 <sup>e</sup> )					
<b>Compétence visée :</b> (Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences)		n° 1 : Gérer la production et la distribution de mets dans l'industrie des services alimentaires.					
<b>Objectif ministériel lié :</b> (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés) ■ 0484-Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets.							
<b>Présentation du cours :</b> Avez-vous déjà eu à planifier un repas pour un nombre important de convives sans savoir comment vous y prendre? Ce cours vous apprendra à gérer un banquet ou un buffet ainsi que sa planification, du nettoyage de la salle à la production et le service des mets.  <u>Buts du cours :</u> Ce cours est le deuxième d'une série de trois dédiés à la cuisine où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives à la production alimentaire. Il a pour but de fournir à l'étudiante ou l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires afin d'effectuer la production et le service d'un banquet ou d'un buffet selon les règles de l'art.  <u>Place du cours dans le programme :</u> On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T14 HQ-S'initier aux possibilités de carrière(1 <sup>re</sup> ), 120 Z13 HQ- Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires(1 <sup>re</sup> ), 410 T13 HQ-Communiquer dans le monde professionnel (1 <sup>re</sup> ) et 430 11A HQ-Réaliser des préparations culinaires(1 <sup>re</sup> ) .  Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 Z35 HQ-Approvisionner un service alimentaire (3 <sup>e</sup> ), 120 T45 HQ-Planifier la production et la distribution (3 <sup>e</sup> ), 430 446 HQ-Produire des mets de restaurant (4 <sup>e</sup> ) et 430 466 HQ-Servir en salle à manger (4 <sup>e</sup> ) ainsi que dans certains cours qui seront dispensés à l'ITTHQ.							
<b>Contexte particulier d'apprentissage :</b> Ce cours se fera entièrement dans la cuisine centrale et comportera des démonstrations et manipulations par l'étudiant.							
<b>Performance finale attendue :</b> Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera en mesure de produire un banquet ou un buffet à partir de la feuille de fonction, d'un cahier de recettes, d'un menu et des procédures d'entreprise, selon les techniques culinaires classiques et contemporaines, en relation avec le chef, le personnel de la cuisine et le personnel de service. L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon les critères suivants :  ■ planification logique du banquet ou buffet; ■ exécution conforme des recettes prévues; ■ montage des tables selon le plan établi; ■ service des mets selon le plan établi;; ■ contrôle rigoureux de la qualité des mets; ■ nettoyage et assainissement des lieux de travail après le banquet ou buffet selon les règles en vigueur.							



**Descriptions institutionnelles des cours de la formation spécifique du programme  
Session 3**

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

120 T35 HQ	ACQUÉRIR DES ÉLÉMENTS DE SCIENCES DES ALIMENTS II	Pondération	Unités	Heures contact	Session		
Département :	Techniques de diététique	2	3	3	2,67	75	3
<b>Préalable à ce cours :</b> PR 120 T25 HQ-Acquérir des éléments de sciences des aliments I (2ème)		<b>Ce cours est préalable au cours suivant :</b> PA à 120 T65 HQ- Standardiser une recette (4 <sup>e</sup> )					
<b>Compétence visée :</b> (Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences)		n° 4 : Rechercher et développer des produits et services destinés à l'industrie des services alimentaires.					
<b>Objectif ministériel lié :</b> (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés) ▪ 0487-Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.							
<p><b>Présentation du cours :</b> Vous êtes-vous demandé ce qu'est vraiment la cuisine moléculaire? Existe-t-il vraiment un mystère entourant cette cuisine qui suscite tant de curiosité? Et s'il ne s'agissait que de bien comprendre les interactions entre les ingrédients pour explorer de nouvelles voies en transformation alimentaire?</p> <p><u>Buts du cours :</u> Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être lui permettant d'interpréter et d'anticiper des phénomènes physico-chimiques lors de la préparation et de la cuisson de produits alimentaires ainsi que durant leur conservation.</p> <p>Ce cours est le troisième d'une série de quatre dédiés à la maîtrise des éléments de sciences où l'étudiante ou l'étudiant établira des liens entre les types d'aliments, leur propriétés fonctionnelles et leur transformation en produits alimentaires et ce, en utilisant la documentation et les équipements appropriés.</p> <p><u>Place du cours dans le programme :</u> On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 430 11A HQ-Réaliser des préparations culinaires (1<sup>re</sup>), 120 Z13 HQ-Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires (1<sup>re</sup>) et 120 T25 HQ-Acquérir des éléments de sciences des aliments I (2<sup>e</sup>).</p> <p>Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 T65 HQ- Standardiser une recette (4<sup>e</sup>).</p>							
<b>Contexte particulier d'apprentissage :</b> Il y aura des démonstrations et des manipulations par l'étudiante ou l'étudiant en laboratoire, des apprentissages par problèmes, des activités individuelles et en équipe.							
<p><b>Performance finale attendue :</b> Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera en mesure de préparer un produit alimentaire et ce, selon les critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ exécution juste de la technique de préparation;</li> <li>▪ respect de la réglementation liée à l'utilisation des additifs alimentaires;</li> <li>▪ utilisation adéquate des appareils de contrôle de la qualité sur les matières premières et les produits en cours de transformation;</li> <li>▪ interprétation juste des phénomènes culinaires à partir d'explications physico-chimiques;</li> <li>▪ rapport de laboratoire en conformité avec les critères établis.</li> </ul>							

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

120 T45 HQ	PLANIFIER LA PRODUCTION ET LA DISTRIBUTION	Pondération	Unités	Heures contact	Session		
Département :	Techniques de diététique	2	3	2	2,33	75	3
<b>Préalable à ce cours :</b> Aucun cours		<b>Ce cours est préalable au cours suivant :</b> Aucun cours					
<b>Compétences visées :</b> (Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences)		n° 1 : Gérer la production et la distribution de mets dans l'industrie des services alimentaires. n° 3 : Gérer les ressources humaines d'un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires.					
<b>Objectif ministériel lié :</b> (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés)							
▪ 0489-Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire.							
<b>Présentation du cours :</b>							
Vous êtes-vous demandé comment on fait pour arriver à produire des mets et servir les clients dans un service alimentaire? Dans ce cours vous apprendrez comment organiser le travail de vos employés de façon à produire les mets au menu, servir votre clientèle de façon satisfaisante tout en respectant un budget.							
<u>Buts du cours :</u>							
Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être lui permettant de planifier la production et la distribution pour un service alimentaire.							
<u>Place du cours dans le programme :</u>							
On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T14 HQ-S'initier aux possibilités de carrière(1 <sup>re</sup> ), 430 11A-MO-Réaliser des préparations culinaires(1 <sup>re</sup> ), 410 11A HQ-Communiquer dans le monde professionnel (1 <sup>re</sup> ), 430 226 HQ-Produire et servir un banquet ou un buffet(2 <sup>e</sup> ) et 120 T24 HQ-Caractériser les activités de gestion d'un établissement de restauration(2 <sup>e</sup> ).							
Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 430 446 HQ-Produire des mets de restaurant(4 <sup>e</sup> ) et 430 466 HQ-Servir en salle à manger(4 <sup>e</sup> ) ainsi que dans certains cours qui seront dispensés à l'ITTHQ.							
<b>Contexte particulier d'apprentissage :</b>							
Il y aura des cours magistraux, des études de cas, des apprentissages par problèmes, des activités individuelles et en équipe, des documents audiovisuels et des lectures, en langue française ou anglaise, pertinentes au domaine.							
<b>Performance finale attendue :</b>							
Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant élaborera un plan de production et de distribution pour un service alimentaire, à l'aide de logiciels appropriés et à partir d'information sur les quantités à produire, d'un menu, de recettes, ainsi que de l'équipement et de la main-d'œuvre disponibles. L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention et ce, selon les critères suivants :							
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ établissement exact du sommaire des mets à produire;</li> <li>▪ préparation précise des réquisitions de matières premières requises;</li> <li>▪ prévision exacte des besoins en personnel;</li> <li>▪ optimisation de l'utilisation de l'équipement;</li> <li>▪ organisation logique des unités de production et de distribution;</li> <li>▪ organisation optimale des modes de distribution;</li> <li>▪ communication claire du plan de production et de distribution.</li> </ul>							

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

120 Z35 HQ APPROVISIONNER UN SERVICE ALIMENTAIRE	Pondération	Unités	Heures contact	Session
Département : Techniques de diététique	2 3 2	2,33	75	3
Préalable à ce cours : PR 430 226 HQ-Produire et servir un banquet ou un buffet (2 <sup>e</sup> )	Ce cours est préalable au cours suivant : Aucun cours			
Compétence visée : n° 2 : Gérer un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires. (Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences)				
Objectif ministériel lié : (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés) ▪ 048H-Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire.				
<p><b>Présentation du cours :</b> Vous êtes-vous demandé comment on fait l'épicerie pour un service alimentaire? Pourquoi choisit-on un produit plutôt qu'un autre? Comment fait-on pour estimer les quantités nécessaires? Y a-t-il des critères de qualité que l'on doit surveiller? Vous apprendrez dans ce cours où et comment vous pouvez diminuer vos coûts et ainsi augmenter vos profits dans un service alimentaire par le biais des matières premières que vous achetez.</p> <p><u>Buts du cours :</u> Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires lui permettant d'approvisionner un service alimentaire tout en contrôlant les coûts et en faisant des inventaires. Par ailleurs, on fera dans ce cours la pré-préparation des ingrédients du cours 120 556 HQ-Produire et distribuer en liaison chaude (5<sup>e</sup>).</p> <p><u>Place du cours dans le programme :</u> On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T14 HQ-S'initier aux possibilités de carrière(1<sup>re</sup>), 410 T13 HQ-Communiquer dans le monde professionnel (1<sup>re</sup>), 120 T24 HQ-Caractériser les activités de gestion d'un établissement de restauration(2<sup>e</sup>), 430 226 HQ-Produire et servir un banquet ou un buffet (2<sup>e</sup>) et 120 T34 HQ-Élaborer des menus(2<sup>e</sup>).</p> <p>Les acquis de ce cours seront réinvestis dans certains cours qui seront dispensés à l'PTTHQ.</p>				
<p><b>Contexte particulier d'apprentissage :</b> Il y aura des activités pratiques en laboratoire de production alimentaire, des simulations, des activités individuelles et en équipe, des documents audiovisuels et des lectures, en langue française ou anglaise, pertinentes au domaine.</p>				
<p><b>Performance finale attendue :</b> Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera en mesure, dans un premier temps, d'effectuer les réquisitions d'achat, la réception et l'entreposage des aliments nécessaires à un menu imposé par le professeur et ce, selon les critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ détermination juste des besoins d'approvisionnement;</li> <li>▪ évaluation exacte des quantités et de la qualité requises;</li> <li>▪ rédaction conforme des réquisitions d'achat et du bon de commande.</li> </ul> <p>Dans un deuxième temps, l'étudiante ou l'étudiant sera en mesure calculer le coût des marchandises utilisées pour une période donnée et ce, selon les critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ prise d'inventaire physique précise;</li> <li>▪ compilation exacte des achats;</li> <li>▪ calcul juste du coût des marchandises utilisées.</li> </ul>				

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

410 T34 HQ	COMPTABILISER LES OPÉRATIONS D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION	Pondération	Unités	Heures contact	Session		
<b>Département :</b>	Techniques de diététique	2	2	2	2,00	60	3
<b>Préalable à ce cours :</b> Aucun cours		<b>Ce cours est préalable au cours suivant :</b> Aucun cours					
<b>Compétence visée :</b>		n° 2 : Gérer un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires.					
(Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences)							
<b>Objectif ministériel lié :</b> (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés)							
▪ 048B-Gérer les opérations comptables.							
<b>Présentation du cours :</b>		Vous êtes-vous demandé pourquoi un restaurant réussit financièrement et d'autres non ? Dans un contexte économique et fiscal très complexe, où la marge bénéficiaire pour une entreprise de restauration peut être affectée par un ensemble de variables économiques, le gestionnaire doit avoir les connaissances de base pour interpréter les opérations financières et ainsi pouvoir trouver des solutions aux difficultés.					
<b>Buts du cours :</b>		Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires afin de lui donner les connaissances de base qui lui permettront d'interpréter les opérations financières d'un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires et ce, à l'aide d'un logiciel comptable et de documents administratifs appropriés.					
<b>Place du cours dans le programme :</b>		On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T14 HQ-S'initier aux possibilités de carrière (1 <sup>re</sup> ) et 120 T24 HQ- Caractériser les activités de gestion d'un établissement de restauration (2 <sup>e</sup> ).					
Les acquis de ce cours seront réinvestis dans le cours 430 466 HQ-Servir en salle à manger (4 <sup>e</sup> ), 120 T65 HQ-Standardiser une recette (4 <sup>e</sup> ), ainsi que dans certains cours qui seront dispensés à l'PTTHQ.							
<b>Contexte particulier d'apprentissage :</b>		Il y aura des démonstrations en laboratoire informatique, des études de cas, des activités individuelles et en équipe ainsi que des lectures ou des activités, en langue française ou anglaise, pertinentes au domaine.					
<b>Performance finale attendue :</b>		Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera en mesure de rédiger un rapport comptable hebdomadaire d'un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires et ce, à l'aide d'un logiciel informatique. L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon les critères suivants :					
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ attitude professionnelle;</li> <li>▪ respect des règles d'éthique et de comptabilité reconnues;</li> <li>▪ établissement conformes des rapports de base d'opérations financières;</li> <li>▪ interprétation et communication claires des résultats des rapports de base d'opérations financières.</li> </ul>							



**Descriptions institutionnelles des cours de la formation spécifique du programme  
Session 4**

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

120 T65 HQ <b>STANDARDISER UNE RECETTE</b>	<b>Pondération</b>	<b>Unités</b>	<b>Heures contact</b>	<b>Session</b>
<b>Département :</b> Techniques de diététique	2    3    2	2,33	75	4
<b>Préalables à ce cours :</b> PA 120 Z13 HQ-Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires (1 <sup>re</sup> ) PA 430 11A HQ-Réaliser des préparations culinaires (1 <sup>re</sup> ) PA 120 T35 HQ-Acquérir des éléments de sciences des aliments II (3 <sup>e</sup> )	<b>Ce cours est préalable aux cours suivants :</b> Aucun cours			
<b>Compétence visée :</b> n° 4 : Rechercher et développer des produits et services destinés à l'industrie des services alimentaires. (Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences)				
<b>Objectifs ministériels liés :</b> (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés) ■ 0486-Élaborer et standardiser une recette.				
<b>Présentation du cours :</b> Comment modifier ou créer des produits alimentaires de façon à ce qu'ils répondent aux contraintes et attentes d'une clientèle donnée? Dans ce cours vous apprendrez à ajuster le nombre de portions produites, leur grosseur, leur goût ou encore à créer de nouveaux produits alimentaires en lien avec les tendances en matière d'alimentation.  <b>Buts du cours :</b> Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires afin de lui fournir les concepts et les techniques lui permettant d'élaborer et de standardiser des produits alimentaires.  Ce cours est le dernier d'une série de quatre dédiés à la maîtrise des éléments de sciences.  <b>Place du cours dans le programme :</b> On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T14 HQ-S'initier aux possibilités de carrière (1 <sup>re</sup> ), 120 Z13 HQ-Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires (1 <sup>re</sup> ), 430 11A HQ-Réaliser des préparations culinaires (1 <sup>re</sup> ), 120 T25 HQ-Acquérir des éléments de sciences des aliments I (2 <sup>e</sup> ), 410 T34 HQ-Comptabiliser les opérations d'un établissement de restauration (3 <sup>e</sup> ) et 120 T35 HQ-Acquérir des éléments de sciences des aliments II (3 <sup>e</sup> ).  Les acquis de ce cours seront réinvestis dans certains cours qui seront dispensés à l'PTHQ.				
<b>Contexte particulier d'apprentissage :</b> Il y aura des démonstrations et manipulations par l'étudiante ou l'étudiant en laboratoire, des études de cas, des apprentissages par problèmes, des activités individuelles et en équipe, des documents audiovisuels et des lectures.				
<b>Performance finale attendue :</b> Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera en mesure d'élaborer et de standardiser un produit alimentaire et ce, selon des objectifs établis. L'étudiante ou l'étudiant sera en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention et ce, selon les critères suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>■ originalité et créativité dans la conception du produit alimentaire;</li> <li>■ recherche efficace de produits alimentaires de référence;</li> <li>■ respect des objectifs du projet de développement du produit;</li> <li>■ respect du processus d'expérimentation;</li> <li>■ respect des critères de qualité;</li> <li>■ calcul exact du coût du produit;</li> <li>■ rédaction et consignation de la formulation du produit alimentaire dans le respect des règles de rédaction et de la terminologie;</li> <li>■ présentation orale claire du projet de standardisation du produit alimentaire.</li> </ul>				

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

120 T75 HQ	APPLIQUER LES LOIS EN GESTION DE LA RESTAURATION	Pondération	Unités	Heures contact	Session		
Département :	Techniques de diététique	2	3	3	2,67	75	4
Préalables à ce cours : Aucun cours		Ce cours est préalable au cours suivant : Aucun cours					
<b>Compétences visées :</b> (Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences)		n° 2 : Gérer un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires. n° 3 : Gérer les ressources humaines d'un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires. n° 4 : Rechercher et développer des produits et services destinés à l'industrie des services alimentaires.					
<b>Objectifs ministériels liés :</b> (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés)		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 0482-Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail</li> <li>▪ 048D- Assurer la conformité légale de l'établissement de restauration.</li> <li>▪ 048F-Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité</li> </ul>					
<b>Présentation du cours :</b>		Avant de vous lancer dans l'aventure de l'industrie des services alimentaires vous devez connaître les lois et règlements qui la régissent et que vous devez respecter. L'objectif de ce cours est de faire le tour des principales lois et de leurs règlements qui encadrent cette industrie afin que vous puissiez mieux en comprendre la portée.					
<u>Buts du cours :</u>		Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être lui permettant de saisir la portée des lois s'appliquant à l'industrie des services alimentaires. De plus, l'étudiante ou l'étudiant suivra la formation en hygiène et salubrité du gestionnaire d'établissement alimentaire en vue d'obtenir l'accréditation.					
<u>Place du cours dans le programme :</u>		On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T14 HQ-S'initier aux possibilités de carrière (1 <sup>re</sup> ), 120 T24 HQ-Caractériser les activités de gestion d'un établissement de restauration (2 <sup>e</sup> ) et 120 T45 HQ-Planifier la production et la distribution (3 <sup>e</sup> ).					
Les acquis de ce cours seront réinvestis dans certains cours qui seront dispensés à l'ITHQ.							
<b>Contexte particulier d'apprentissage :</b>		Il y aura des cours magistraux, des études de cas, des apprentissages par problèmes, des activités individuelles et en équipe, des documents audiovisuels et des lectures, en langue française ou anglaise, pertinentes au domaine.					
<b>Performance finale attendue :</b>		Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera en mesure, dans un premier temps, d'appliquer ou interpréter des lois et règlements propres à l'industrie alimentaire dans une étude de cas de gestion d'un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires en se servant du cadre législatif en vigueur en relation avec le personnel de l'entreprise et des professionnels du droit. L'étudiante ou l'étudiant sera en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon les critères suivants :					
		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ établissement juste du sommaire des activités de l'entreprise au regard des lois générales et particulières applicables;</li> <li>▪ examen sommaire adéquat des activités de l'entreprise au regard des lois générales et particulières applicables;</li> <li>▪ anticipation juste de situations irrégulières et de leur gravité;</li> <li>▪ application appropriée de mesures correctives.</li> </ul>					
		Dans un deuxième temps, l'étudiante ou l'étudiant sera en mesure de mettre en place des mesures de contrôle et de prévention des risques liés à l'hygiène et la salubrité alimentaires en respectant les normes et les législations en vigueur. L'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon les critères suivants :					
		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ analyse claire des situations à risque dans un établissement;</li> <li>▪ mise en place des procédures de contrôle adéquates;</li> <li>▪ proposition de correctifs appropriés aux non conformités;</li> <li>▪ présentation de formation du personnel sur les règles d'hygiène et de salubrité.</li> </ul>					

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

430 446 HQ	PRODUIRE DES METS DE RESTAURANT	Pondération	Unités	Heures contact	Session		
<b>Département :</b>	Techniques de diététique	1	5	1	2,33	90	4
<b>Préalables à ce cours :</b> PA 430 11A HQ-Réaliser des préparations culinaires (1 <sup>re</sup> ) PR 430 226 HQ-Produire et servir un banquet ou un buffet (2 <sup>e</sup> )		<b>Ce cours est préalable au cours suivant :</b> CR 430 466 HQ-Servir en salle à manger (4 <sup>e</sup> )					
<b>Compétence visée :</b> (Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences)		n° 1 : Gérer la production et la distribution de mets dans l'industrie des services alimentaires.					
<b>Objectif ministériel lié :</b> (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés)							
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 0485- Cuisiner les mets d'un menu de restaurant.</li> </ul>							
<b>Présentation du cours :</b> Vous voilà enfin membre d'une brigade de cuisine de restaurant! Dans ce cours vous occuperez différents postes de travail et aurez à produire les mets servis dans le cadre d'un repas à la salle à manger. Un chef reconnu vous supervisera et vous guidera dans vos apprentissages par application concrète.							
<u>Buts du cours :</u> Ce cours est le troisième d'une série de trois dédiés à la cuisine où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives à la production alimentaire. Il a pour but de fournir à l'étudiante ou l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires lui permettant d'occuper différents postes au sein d'une brigade de cuisine afin d'appliquer les techniques culinaires acquises précédemment dans le but de produire les mets d'un menu de restaurant.							
<u>Place du cours dans le programme :</u> On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T14 HQ-S'initier aux possibilités de carrière(1 <sup>re</sup> ), 430 11A HQ-Réaliser des préparations culinaires (1 <sup>re</sup> ), 120 Z13 HQ-Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires (1 <sup>re</sup> ), 410 T13 HQ-Communiquer dans le monde professionnel (1 <sup>re</sup> ) et 430 226 HQ-Produire et servir un banquet ou un buffet (2 <sup>e</sup> )  Les acquis de ce cours seront réinvestis dans certains cours qui seront dispensés à l'ITTHQ.							
<b>Contexte particulier d'apprentissage :</b> Ce cours se passera entièrement dans la cuisine centrale. Chaque étudiant occupera un poste de travail au sein de la brigade de cuisine et participera à la production des mets qui seront servis en salle à manger. Le professeur jouera le rôle du chef de production.							
<b>Performance finale attendue :</b> Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera en mesure de cuisiner les mets d'un menu de restaurant de type grand public à partir des standards de l'entreprise, de bons de commande, de commandes verbales, d'un cahier de recettes et d'un menu, en relation avec le chef, le personnel de cuisine et le personnel de service et ce, selon les critères suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ utilisation adéquate des espaces de travail et du matériel;</li> <li>▪ établissement logique de liens entre les mets et les techniques culinaires à appliquer;</li> <li>▪ réalisation conforme des recettes;</li> <li>▪ mise en place et finition cohérentes des mets froids et chauds;</li> <li>▪ contrôle systématique de la qualité des mets;</li> <li>▪ nettoyage et assainissement méthodique après le service.</li> </ul>							

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

430 466 HQ <b>SERVIR EN SALLE À MANGER</b>	<b>Pondération</b>	<b>Unités</b>	<b>Heures contact</b>	<b>Session</b>
<b>Département :</b> Techniques de diététique	1   5   1	2,33	90	4
<b>Préalable à ce cours :</b> Aucun cours	<b>Ce cours est préalable aux cours suivants :</b> CR 430 446 HQ-Produire des mets de restaurant (4 <sup>e</sup> )			
<b>Compétence visée :</b> n° 1 : Gérer la production et la distribution de mets dans l'industrie des services alimentaires. (Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences)				
<b>Objectif ministériel lié :</b> (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés) ▪ 048A-Assurer un service en salle à manger.				
<p><b>Présentation du cours :</b> Vous voilà enfin membre d'une équipe de service de restaurant! Dans ce cours vous occuperez différents postes de travail et aurez à servir les mets produits dans le cadre d'un repas à la salle à manger. Un maître d'hôtel reconnu vous supervisera et vous guidera dans vos apprentissages par application concrète.</p> <p><u>Buts du cours :</u> Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires lui permettant d'occuper différents postes au sein d'une équipe de service de restaurant afin d'appliquer les techniques selon les règles de l'art de la table dans le but de servir les mets d'un menu de restaurant grand public.</p> <p><u>Place du cours dans le programme :</u> On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T14 HQ-S'initier aux possibilités de carrière (1<sup>re</sup>), 120 Z13 HQ-Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires (1<sup>re</sup>), 430 11A HQ-Réaliser des préparations culinaires (1<sup>re</sup>), 410 T13 HQ-Communiquer dans le monde professionnel (1<sup>re</sup>), 120 T25 HQ-Acquérir des éléments de sciences des aliments I (2<sup>e</sup>), 430 226 HQ-Produire et servir un banquet ou un buffet (2<sup>e</sup>), 120 T45 HQ-Planifier la production et la distribution (3<sup>e</sup>) et 410 T34 HQ-Comptabiliser les opérations d'un établissement de restauration (3<sup>e</sup>).</p> <p>Les acquis de ce cours seront réinvestis dans certains cours qui seront dispensés à l'ITTHQ..</p>				
<b>Contexte particulier d'apprentissage :</b> Ce cours se passera entièrement dans la salle à manger donnant sur la cuisine centrale. Chaque étudiant occupera un poste de travail au sein de l'équipe de service de la salle à manger et participera au service des mets produits par la cuisine centrale. Le professeur jouera le rôle du maître d'hôtel.				
<p><b>Performance finale attendue :</b> Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera en mesure d'assurer le service en salle dans un restaurant de type grand public, en suivant les procédures de l'établissement, un système de réservation, un plan de salle et des normes en matière de professionnalisme ainsi qu'à l'aide d'un menu, d'un équipement de service, d'un système de commande et d'un système de caisse et ce, selon les critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ montage conforme de la salle;</li> <li>▪ accueil approprié de la cliente ou du client;</li> <li>▪ explication exacte du menu à la cliente ou au client;</li> <li>▪ prise correcte de la commande;</li> <li>▪ service efficace des mets, des boissons et des vins selon les règles de l'art;</li> <li>▪ préparation correcte et remise l'addition au client avec diplomatie;</li> <li>▪ nettoyage et assainissement méthodique de la salle, du bar et de l'office.</li> </ul>				



**Descriptions institutionnelles des cours de la formation spécifique du programme  
Session 5**

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

604 502 HQ	INTERAGIR EN LANGUE SECONDE AVEC DES CLIENTS ET DES FOURNISSEURS	Pondération	Unités	Heures contact	Session		
<b>Département :</b>	Sciences humaines-Langues secondes (TTHQ)	2	2	3	2,33	60	5
<b>Préalables à ce cours :</b> PA604 10X 03, PA60 XXX 03		<b>Ce cours est préalable aux cours suivants :</b> Tous les cours de la 6 <sup>e</sup> session					
<b>Compétence visée :</b> (Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences)		n° 1 : Gérer la production et la distribution de mets dans l'industrie des services alimentaires. n° 2 : Gérer un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires.					
<b>Objectif ministériel lié :</b> (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés)		▪ 048E- Interagir en langue seconde avec des clientes ou clients et des fournisseurs					
<b>Présentation du cours :</b> Dans ce cours vous aurez à faire face aux diverses situations courantes avec lesquelles un gestionnaire de service alimentaire doit transiger en langue anglaise tout au long de sa carrière.							
<u>Buts du cours :</u>		Ce cours a pour but de fournir à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires pour communiquer efficacement en anglais langue seconde avec différents types de clientèles et divers fournisseurs et ce, dans des situations propres à la restauration en utilisant un langage fonctionnel approprié à la vie quotidienne du domaine.					
<u>Place du cours dans le programme :</u> On réinvestira dans ce cours les acquis des cours de la formation générale. Par ailleurs, les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 430 414 HQ-Diriger le service d'un établissement de restauration, 430 416 HQ-Diriger la production des mets servis à la carte et en table d'hôte ainsi que dans les cours de la 6 <sup>e</sup> session.							
<b>Contexte particulier d'apprentissage :</b> Il y aura des leçons théoriques en classe ou pratiques au laboratoire de langues. Il y aura également des applications de terminologie culinaire en atelier de cuisine visant à renforcer les apprentissages acquis dans les classes théoriques. Les cours théoriques et ateliers de travail seront tous en lien les uns avec les autres, reflétant ainsi la réalité du marché du travail.							
<b>Performance significative attendue :</b>		Au terme de ce cours, l'étudiant devra résoudre en anglais différents défis, oralement et par écrit, avec plusieurs types de clientèles et fournisseurs dans des situations propres à la restauration et ce, selon les critères suivants :					
		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ démonstration de sa compréhension orale et écrite;</li> <li>▪ production de rapports de gestion ou d'outils de gestion variés correspondant à différentes intentions communicatives en utilisant un langage fonctionnel précis;</li> <li>▪ utilisation correcte des conventions linguistiques pour produire des textes écrits et des messages oraux clairs en utilisant efficacement le vocabulaire spécifique.</li> </ul>					

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

430 410 HQ	<b>GÉRER DES RESSOURCES MATÉRIELLES SPÉCIALISÉES EN RESTAURATION</b>	<b>Pondération</b>	<b>Unités</b>	<b>Heures contact</b>	<b>Session</b>
		1-2-2	1,67	45	5
<b>Département :</b> Techniques administratives (TTHQ)					
<b>Préalables à ce cours :</b> Tous les cours des sessions 1 à 4*		<b>Ce cours est préalable au cours suivants :</b> Tous les cours de la 6 <sup>e</sup> session			
<b>Compétence visée :</b> (Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences)		n° 1 : Gérer la production et la distribution de mets dans l'industrie des services alimentaires. n° 2 : Gérer un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires.			
<b>Objectif ministériel lié :</b> (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés) ▪ 048G- Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration.					
<b>Présentation du cours :</b> À la fin de ce cours vous serez à l'aise avec les démarches et processus commerciaux liés à l'acquisition de biens ou de services pour la réalisation d'une production alimentaire.					
<u><b>Buts du cours :</b></u> Ce cours a pour but de fournir à l'étudiant les savoirs et savoir-faire en matière d'acquisition d'équipements, mobiles ou non, et de leur entretien périodique pour la bonne marche des opérations d'un établissement de restauration.					
<u><b>Place du cours dans le programme :</b></u> On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T24 HQ-Characteriser les activités de gestion d'un établissement de restauration (2 <sup>e</sup> ), 430 226 HQ-Produire et servir un banquet ou un buffet (2 <sup>e</sup> ), 120 T45 HQ-Planifier la production et la distribution (3 <sup>e</sup> ), 120 T75 HQ-Appliquer les lois en gestion de la restauration (4 <sup>e</sup> ), 430 414 HQ-Diriger le service d'un établissement de restauration (5 <sup>e</sup> ), 430 416 HQ-Diriger la production des mets servis à la carte et en table d'hôte (5 <sup>e</sup> ).					
Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 430 414 HQ-Diriger le service d'un établissement de restauration (5 <sup>e</sup> ), 430 416 HQ-Diriger la production des mets servis à la carte et en table d'hôte (5 <sup>e</sup> ), 430 422 HQ-Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire (6 <sup>e</sup> ), 430 424 HQ-Mesurer la performance d'un établissement de restauration (6 <sup>e</sup> ), 430 426 HQ-Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration (6 <sup>e</sup> ).					
<b>Contexte particulier d'apprentissage :</b> Il y aura des activités concernant l'aménagement physique des lieux de travail et des activités d'analyse des besoins en matière d'acquisition, de financement et de conservation d'équipements. Les ateliers de travail de ce cours seront en lien avec ceux des certains autres cours de la même session, reflétant ainsi la réalité du marché du travail.					
<b>Performance significative attendue :</b> Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant démontrera sa compétence à coordonner l'aménagement et l'équipement nécessaire à la production d'un service alimentaire. L'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon les critères suivants :  <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ détermination des dimensions et aires et de l'équipement nécessaire;</li> <li>▪ participation au choix du petit matériel et du gros équipement;</li> <li>▪ coopération à l'aménagement physique;</li> <li>▪ élaboration d'un plan d'entretien;</li> <li>▪ veille à la conservation des ressources matérielles.</li> </ul>					

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

430 412 HQ	GÉRER ET MOBILISER LE PERSONNEL	Pondération	Unités	Heures contact	Session
<b>Département :</b>	Techniques administratives (TTHQ)	2	4	2	5
<b>Préalables à ce cours :</b> Tous les cours des sessions 1 à 4		<b>Ce cours est préalable au cours suivants :</b> Tous les cours de la 6 <sup>e</sup> session			
<b>Compétence visée :</b> (Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences)		n° 3 : Gérer les ressources humaines d'un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires.			
<b>Objectif ministériel lié :</b> (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés)					
▪ 048J- Gérer le personnel d'un service					
<b>Présentation du cours :</b> Dans ce cours vous acquerez une vue d'ensemble du fonctionnement d'une équipe de travail afin de stimuler les participants à adhérer aux objectifs de l'organisation. La gestion efficace des équipes de travail, la coordination des tâches administratives ainsi que la gestion des comportements de l'individu seront de pair avec une prestation de services performante à l'intérieur d'une atmosphère de travail sereine.					
<u>Buts du cours :</u>					
Ce cours a pour but de fournir à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires à la gestion des ressources humaines liées à la production et à la distribution d'un service alimentaire.					
<u>Place du cours dans le programme :</u> On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T14 HQ-S'initier aux possibilités de carrière (1 <sup>re</sup> ), 120 T24 HQ-Characteriser les activités de gestion d'un établissement de restauration (2 <sup>e</sup> ), 430 226 HQ-Produire et servir un banquet ou un buffet (2 <sup>e</sup> ), 120 T45 HQ-Planifier la production et la distribution (3 <sup>e</sup> ), 120 T75 HQ-Appliquer les lois en gestion de la restauration (4 <sup>e</sup> ), 430 414 HQ-Diriger le service d'un établissement de restauration (5 <sup>e</sup> ), 430 416 HQ-Diriger la production des mets servis à la carte et en table d'hôte (5 <sup>e</sup> ).					
Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 430 414 HQ-Diriger le service d'un établissement de restauration (5 <sup>e</sup> ), 430 416 HQ-Diriger la production des mets servis à la carte et en table d'hôte (5 <sup>e</sup> ), 430 420 HQ-Commercialiser des produits et des services de restauration (6 <sup>e</sup> ), 430 422 HQ-Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire (6 <sup>e</sup> ), 430 424 HQ-Mesurer la performance d'un établissement de restauration (6 <sup>e</sup> ), 430 426 HQ-Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration (6 <sup>e</sup> ).					
<b>Contexte particulier d'apprentissage :</b>					
Il y aura des études de cas et l'utilisation de logiciels pour le calcul de la paie et l'élaboration des horaires. Les ateliers de travail de ce cours seront en lien avec ceux de certains autres cours de la même session, reflétant ainsi la réalité du marché du travail.					
<b>Performance significative attendue :</b>					
Au terme de ce cours, l'étudiant sera capable de proposer, lors d'une mise en situation, un éventail des solutions viables en lien avec des problèmes de gestion typiques rencontrés dans les équipes de travail d'un service alimentaire et ce, selon les critères suivants :					
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ gestion efficace des équipes de travail en tenant compte des différentes personnalités;</li> <li>▪ utilisation efficace de son leadership;</li> <li>▪ évaluation correcte du rendement du personnel;</li> <li>▪ intervention juste dans des situations délicates;</li> <li>▪ explication claire de l'impact des clauses de la convention collective sur les opérations courantes et la rentabilité de l'entreprise.</li> </ul>					

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

430 414 HQ	<b>DIRIGER LE SERVICE D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION</b>	<b>Pondération</b>	<b>Unités</b>	<b>Heures contact</b>	<b>Session</b>		
<b>Département :</b>	Techniques administratives (ITHQ)	2	5	2	3,00	105	5
<b>Préalables à ce cours :</b> Tous les cours des sessions 1 à 4		<b>Ce cours est préalable au cours suivant :</b> Tous les cours de la 6 <sup>e</sup> session					
<b>Compétences visées :</b> (Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences)		n° 1 : Gérer la production et la distribution de mets dans l'industrie des services alimentaires. n° 3 : Gérer les ressources humaines d'un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires.					
<b>Objectif ministériel lié :</b> (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés) ▪ 048L- Diriger le service en salle à manger.							
<b>Présentation du cours :</b> Vous prendrez en charge la gestion proprement dite d'une salle à manger et serez confrontés à des mises en situation réelles. Vous approfondirez les techniques de service tout en développant des comportements interpersonnels, soit avec la clientèle, soit avec les compagnons de travail.  <u>Buts du cours :</u> Ce cours a pour but de fournir à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires à la gestion d'une salle à manger, que ce soit au niveau du dressage de la salle, de l'accueil des clients, de leur satisfaction ou encore des tâches administratives liées au service proprement dit.  <u>Place du cours dans le programme :</u> On réinvestira dans ce cours les acquis du cours 430 466 HQ-Servir en salle à manger (4 <sup>e</sup> ).  Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 430 422 HQ-Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire (6 <sup>e</sup> ), 430 424 HQ-Mesurer la performance d'un établissement de restauration (6 <sup>e</sup> ) et 430 426 HQ-Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.							
<b>Contexte particulier d'apprentissage :</b> Il y aura des applications pratiques en salle à manger en collaboration avec la production des mets. Les ateliers de travail de ce cours seront en lien avec ceux des certains autres cours de la même session, reflétant ainsi la réalité du marché du travail.							
<b>Performance significative attendue :</b> Au terme de ce cours, l'étudiant sera capable de prendre en charge un service simple en salle à manger et ce, selon les critères suivants :  ▪ collecte des informations nécessaires pour réaliser le travail; ▪ élaboration d'un horaire de travail; ▪ aménagement de la salle à manger; ▪ mobilisation de l'équipe de service; ▪ accueil de la clientèle; ▪ supervision du bon déroulement du service des aliments et des boissons; ▪ fermeture de la salle à manger.							

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

430 416 HQ	DIRIGER LA PRODUCTION DES METS SERVIS À LA CARTE ET EN TABLE D'HÔTE	Pondération	Unités	Heures contact	Session		
	<b>Département :</b> Techniques administratives (ITHQ)	2	6	2	3,33	120	5
<b>Préalable à ce cours :</b> Tous les cours des sessions 1 à 4		<b>Ce cours est préalable au cours suivants :</b> Tous les cours de la 6 <sup>e</sup> session					
<b>Compétences visées :</b> (Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences)		n° 1 : Gérer la production et la distribution de mets dans l'industrie des services alimentaires. n° 2 : Gérer un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires. n° 3 : Gérer les ressources humaines d'un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires.					
<b>Objectifs ministériels liés :</b> (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés) ▪ 048K- Diriger la production de mets servis à la carte et en table d'hôte.							
<b>Présentation du cours :</b> Enfin, vous allez prendre des décisions qui influenceront le déroulement de la production et la distribution dans un service alimentaire : vous allez conseiller vos pairs dans leur travail, établir les horaires et les séquences de production, voir au bon déroulement du service et à la satisfaction de la clientèle et ce, en respectant le budget prévu.							
<u>Buts du cours :</u> Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante et à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être qui lui permettront de superviser la production et la distribution des aliments dans différents points de service ouverts au public offrant un menu à la carte ou une table d'hôte servis aux tables.							
<u>Place du cours dans le programme :</u> On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T14, HQ-S'initier aux possibilités de carrière (1 <sup>re</sup> ), 120 Z13 HQ-Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires (1 <sup>re</sup> ), 410 T13 HQ-Communiquer dans le monde professionnel (1 <sup>re</sup> ), 120 T25 HQ-Acquérir des éléments de sciences des aliments I (2 <sup>e</sup> ), 120 T35 HQ-Acquérir des éléments de sciences des aliments II (3 <sup>e</sup> ), 120 T45 HQ-Planifier la production et la distribution (3 <sup>e</sup> ), 120 Z35 HQ-Approvisionner un service alimentaire (3 <sup>e</sup> ), 120 T75 HQ-Appliquer les lois en gestion de la restauration (4 <sup>e</sup> ), 430 446 HQ-Produire des mets de restaurant (4 <sup>e</sup> ), 430 412 HQ-Gérer et mobiliser le personnel (5 <sup>e</sup> ).  Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 430 422 HQ-Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire (6 <sup>e</sup> ), 430 424 HQ-Mesurer la performance d'un établissement de restauration (6 <sup>e</sup> ) et 430 426 HQ-Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration (6 <sup>e</sup> ).							
<b>Contexte particulier d'apprentissage :</b> Il y aura des activités suivant une approche axée sur les jeux de rôles et en respectant le plus possible les conditions rencontrées sur le marché du travail tant au niveau de la production que de la distribution des aliments (restaurant, banquet). Les ateliers de travail seront tous en lien les uns avec les autres, reflétant ainsi la réalité du marché du travail.							
<b>Performance significative attendue :</b> Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant démontrera sa compétence à superviser et contrôler la production d'un restaurant et ce, selon les critères suivants :  ▪ consultation du menu et des recettes à produire selon les besoins de la clientèle; ▪ anticipation et définition des produits finis selon le menu établi; ▪ supervision de la réalisation des recettes à produire; ▪ intervention juste dans la réalisation des mets selon les jeux de rôle assigné par le professeur; ▪ contrôle de la qualité des aliments pendant la production; ▪ contrôle de la mise en place des aliments selon le type de menu proposé; ▪ traitement immédiat des surplus de production.							

**Descriptions institutionnelles des cours de la formation spécifique du programme  
Session 6**

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

430 420 HQ	<b>COMMERCIALISER DES PRODUITS ET DES SERVICES DE RESTAURATION</b>	Pondération	Unités	Heures contact	Session		
<b>Département :</b>	Techniques administratives (ITHQ)	2	2	2	2	60	6
<b>Préalables à ce cours :</b> Tous les cours des sessions 1 à 5							
<b>Compétence visée :</b> n° 2- Gérer un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires. (Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences)							
<b>Objectif ministériel lié :</b> (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés)							
▪ 048C-Commercialiser des produits et des services de restauration.							
<b>Présentation du cours :</b> Comment toucher le client par mes produits et services ? Comment anticiper les besoins de ma clientèle pour les fidéliser? Comment maintenir ma place dans mon marché?							
<b>Buts du cours :</b>							
Ce cours a pour but de fournir à l'étudiant les savoirs et savoir-faire qui lui permettront de créer et de mettre en marché des produits et services en restauration et d'en évaluer la pertinence stratégique ainsi que de s'imposer à l'intérieur d'un marché propre au domaine de la restauration.							
<u>Place du cours dans le programme :</u> On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 410 T13 HQ-Communiquer dans le monde professionnel (1 <sup>er</sup> ), 120 T24 HQ-Caractériser les activités de gestion d'un établissement de restauration (2 <sup>e</sup> ), 120 T34 HQ-Élaborer des menus (2 <sup>e</sup> ), 430 226 HQ-Produire et servir un banquet ou un buffet (2 <sup>e</sup> ), 120 T45 HQ-Planifier la production et la distribution (3 <sup>e</sup> ), 120 Z35 HQ-Approvisionner un service alimentaire (3 <sup>e</sup> ), 410 T34 HQ-Comptabiliser les opérations d'un établissement de restauration (3 <sup>e</sup> ), 120 T65 HQ-Standardiser une recette (4 <sup>e</sup> ), 120 T75 HQ-Appliquer les lois en gestion de la restauration (4 <sup>e</sup> ), 430 446 HQ-Produire des mets de restaurant (4 <sup>e</sup> ), 430 466 HQ-Servir en salle à manger (4 <sup>e</sup> ), 430 412 HQ-Gérer et mobiliser le personnel (5 <sup>e</sup> ), 430 414 HQ-Diriger le service d'un établissement de restauration (5 <sup>e</sup> ), 430 416 HQ-Diriger la production des mets servis à la carte et en table d'hôte (5 <sup>e</sup> ), 430 420 HQ-Commercialiser des produits et des services de restauration (6 <sup>e</sup> ), 430 422 HQ-Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire (6 <sup>e</sup> ), 430 424 HQ-Mesurer la performance d'un établissement de restauration (6 <sup>e</sup> ), 430 426 HQ-Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration (6 <sup>e</sup> ).							
Les acquis de ce cours seront réinvestis dans le cours 430 426 HQ-Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration (6 <sup>e</sup> ).							
<b>Contexte particulier d'apprentissage :</b>							
Il y aura des cours théoriques ainsi que des mises en situation. Les ateliers de travail de ce cours seront en lien avec ceux des certains autres cours de la même session, reflétant ainsi la réalité du marché du travail.							
<b>Performance significative attendue :</b>							
Au terme de ce cours, l'étudiant sera capable d'analyser un contexte de restauration imposé et d'en justifier la création et la mise en marché de nouveaux produits. L'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon les critères suivants :							
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ analyse du territoire selon les tendances du marché, de la clientèle et de la concurrence;</li> <li>▪ définition juste de l'offre de produits et de services;</li> <li>▪ élaboration d'une stratégie de mise en marché;</li> <li>▪ implantation d'une stratégie de mise en marché;</li> <li>▪ évaluation des impacts stratégiques sur les résultats de l'organisation.</li> </ul>							

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

<b>430 422 HQ</b>	<b>COORDONNER LA PRODUCTION ET LA DISTRIBUTION DANS UN SERVICE ALIMENTAIRE</b>	<b>Pondération</b> 1-9-2	<b>Unités</b> 4	<b>Heures contact</b> 150	<b>Session</b> 6
<b>Département :</b> Techniques administratives (ITHQ)					
<b>Préalables à ce cours :</b> Tous les cours des sessions 1 à 5					
<b>Compétence visée :</b> (Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences) n° 1 : Gérer la production et la distribution de mets dans l'industrie des services alimentaires. n° 2 : Gérer un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires. n° 3 : Gérer les ressources humaines d'un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires.					
<b>Objectif ministériel lié :</b> (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés) ▪ 048M- Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire					
<b>Présentation du cours :</b> Vous prendrez en charge la coordination proprement dite d'un service alimentaire et serez confrontés à des mises en situation réelles. Vous participerez activement au bourdonnement journalier d'une cuisine de production : l'horaire du personnel, les commandes, voir au bon déroulement du service, etc. Pour finir, vous serez à même de tirer vos conclusions au regard du travail accompli.					
<u>Buts du cours :</u> Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoir-faire et savoir-être lui permettant de coordonner la production et la distribution d'un service alimentaire. Par la suite, il produira le bilan des résultats.					
<u>Place du cours dans le programme :</u> On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T14 HQ-S'initier aux possibilités de carrière (1 <sup>re</sup> ), 120 Z13 HQ-Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires (1 <sup>re</sup> ), 410 T13 HQ-Communiquer dans le monde professionnel (1 <sup>re</sup> ), 120 T25 HQ-Acquérir des éléments de sciences des aliments I (2 <sup>e</sup> ), 120 T35 HQ-Acquérir des éléments de sciences des aliments II (3 <sup>e</sup> ), 120 T45 HQ-Planifier la production et la distribution (3 <sup>e</sup> ), 120 Z35 HQ-Approvisionner un service alimentaire (3 <sup>e</sup> ), 120 T75 HQ-Appliquer les lois en gestion de la restauration (4 <sup>e</sup> ), 430 446 HQ-Produire des mets de restaurant (4 <sup>e</sup> ), 430 412 HQ-Gérer et mobiliser le personnel (5 <sup>e</sup> ). 430 416 HQ-Diriger la production des mets servis à la carte et en table d'hôte (5 <sup>e</sup> ).					
Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours, 430 424 HQ-Mesurer la performance d'un établissement de restauration (6 <sup>e</sup> ) et 430 426 HQ-Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration (6 <sup>e</sup> ).					
<b>Contexte particulier d'apprentissage :</b> Il y aura des activités suivant une approche axée sur les jeux de rôles et en respectant le plus possible les conditions rencontrées sur le marché du travail. Les ateliers de travail de ce cours seront en lien avec ceux des certains autres cours de la même session, reflétant ainsi la réalité du marché du travail.					
<b>Performance significative attendue :</b> Au terme de ce cours, l'étudiant sera capable d'assurer, contrôler et superviser les activités d'un service alimentaire et ce, selon les critères suivants :  ▪ adaptation d'un plan de production et de distribution à la situation courante; ▪ prévision de la disponibilité des ressources; ▪ supervision des activités de la cuisine; ▪ supervision des activités du comptoir; ▪ notation et analyse sommaire les résultats.					

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

430 424 HQ <b>Département :</b>	<b>MESURER LA PERFORMANCE D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION</b> Techniques administratives (ITHQ)	<b>Pondération</b> 2-3-3	<b>Unités</b> 2,67	<b>Heures contact</b> 75	<b>Session</b> 6
<b>Préalables à ce cours :</b> Tous les cours des sessions 1 à 5					
<b>Compétence visée :</b> (Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences) n° 2 : Gérer un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires.					
<b>Objectif ministériel lié :</b> (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés) ▪ 048N- Mesurer la performance d'un établissement de restauration					
<b>Présentation du cours :</b> à la fin de ce cours vous serez en mesure d'expliquer les différents phénomènes touchant la rentabilité de l'entreprise. De plus, vous pourrez prendre des décisions éclairées contribuant à la maximisation de la rentabilité et assurer sa pérennité.					
<u>Buts du cours :</u> Ce cours a pour but de fournir à l'étudiant les savoirs et savoir-faire nécessaires pour mesurer la performance d'un établissement de restauration et ce, en développant des connaissances en interprétation de données opérationnelles.					
<u>Place du cours dans le programme :</u> On réinvestira dans ce cours les acquis suivants : 410 T13 HQ-Communiquer dans le monde professionnel (1 <sup>e</sup> ), 120 T24 HQ-Caractériser les activités de gestion d'un établissement de restauration (2 <sup>e</sup> ), 120 T34 HQ-Élaborer des menus (2 <sup>e</sup> ), 430 226 HQ-Produire et servir un banquet ou un buffet (2 <sup>e</sup> ), 120 T45 HQ-Planifier la production et la distribution (3 <sup>e</sup> ), 120 Z35 HQ-Approvisionner un service alimentaire (3 <sup>e</sup> ), 410 T34 HQ-Comptabiliser les opérations d'un établissement de restauration (3 <sup>e</sup> ), 120 T65 HQ-Standardiser une recette (4 <sup>e</sup> ), 120 T75 HQ-Appliquer les lois en gestion de la restauration (4 <sup>e</sup> ), 430 446 HQ-Produire des mets de restaurant (4 <sup>e</sup> ), 430 466 HQ-Servir en salle à manger (4 <sup>e</sup> ), 430 410 HQ-Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration (5 <sup>e</sup> ), 430 412 HQ-Gérer et Mobiliser le personnel (5 <sup>e</sup> ), 430 414 HQ-Diriger le service d'un établissement de restauration (5 <sup>e</sup> ), 430 416 HQ-Diriger la production des mets servis à la carte et en table d'hôte (5 <sup>e</sup> ), 430 005 HQ-Commercialiser des produits et des services de restauration (6 <sup>e</sup> ), 430 424 HQ-Mesurer la performance d'un établissement de restauration (6 <sup>e</sup> ), 430 426 HQ-Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration (6 <sup>e</sup> ).					
Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 430 422 HQ-Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire (6 <sup>e</sup> ) et 430 426 HQ-Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration (6 <sup>e</sup> ).					
<b>Contexte particulier d'apprentissage :</b> Il y aura des cours théoriques sur les notions de base du contrôle de gestion ainsi que des applications informatiques à l'aide de chiffrier électronique et système intégré au point de vente (POS). Les ateliers de travail de ce cours seront en lien avec ceux des certains autres cours de la même session, reflétant ainsi la réalité du marché du travail.					
<b>Performance significative attendue :</b> Au terme de ce cours, l'étudiant, lors d'une mise en situation complexe choisie par le professeur, sera en mesure de poser un diagnostic concernant la rentabilité d'un établissement de restauration et il pourra identifier les écarts qui affectent la rentabilité afin de maximiser le potentiel d'affaire de l'entreprise de restauration. L'étudiant fera la démonstration de ses acquis selon les critères suivants :  ▪ collecte de résultats opérationnels et économiques; ▪ utilisation d'outils de contrôle; ▪ interprétation d'indices de performance; ▪ production de rapports opérationnels.					

**PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION, 430.B0**

430 426 HQ	ASSURER LE CYCLE D'EXPLOITATION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION	Pondération	Unités	Heures contact	Session		
<b>Département :</b>	Techniques administratives (ITHQ)	1	14	1	5,33	225	6
<b>Préalables à ce cours :</b> Tous les cours des sessions 1 à 5							
<p><b>Compétence visée :</b> (Voir pp. 24 et 25 pour les autres cours contribuant au développement des compétences)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>n° 1 : Gérer la production et la distribution de mets dans l'industrie des services alimentaires.</li> <li>n° 2 : Gérer un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires.</li> <li>n° 3 : Gérer les ressources humaines d'un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires.</li> <li>n° 4 : Rechercher et développer des produits et des services destinés à l'industrie des services alimentaires</li> </ul>							
<p><b>Objectif ministériel lié :</b> (Voir pp. 31 et 32 pour les autres cours liés)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 048P- Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.</li> </ul>							
<p><b>Présentation du cours :</b> Le grand jour est arrivé, vous aurez enfin la chance de mettre en application les connaissances acquises depuis vos premiers jours dans ce programme et de côtoyer des gens passionnés par la restauration.</p> <p><u>Buts du cours :</u> Ce cours est lié à l'épreuve synthèse de programme et a pour but de fournir à l'étudiante et l'étudiant tous les outils nécessaires à la réalisation d'interventions dans un établissement de restauration. Il vise à la consolidation des compétences acquises tout au long de la formation. Globalement toutes ces compétences culminent vers un savoir-faire et un savoir-être où l'étudiant intègre une équipe de travail dans un établissement de restauration.</p> <p><u>Place du cours dans le programme :</u> On réinvestira dans ce cours les acquis de tous les cours du programme.</p>							
<p><b>Contexte particulier d'apprentissage :</b></p> <p>Il y aura uniquement des activités individuelles favorisant la participation active de l'étudiant à l'intérieur d'une réalité commerciale. Toutes les activités seront en lien les unes avec les autres, pour que l'étudiant puisse apprécier une vraie expérience de travail.</p>							
<p><b>Performance significative attendue :</b></p> <p>Au terme de ce cours, l'étudiant prendra le rôle d'apprenti superviseur dans l'équipe de travail d'un établissement de restauration, ce qui lui permettra de consolider ses acquis. L'étudiant fera la démonstration de ses capacités selon les critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ programmation des activités de gestion;</li> <li>▪ vérification de la disponibilité des ressources;</li> <li>▪ réalisation des activités relatives à chaque fonction;</li> <li>▪ exploitation des systèmes d'information de gestion;</li> <li>▪ résolution des problèmes organisationnels;</li> <li>▪ analyse des résultats opérationnels et économiques.</li> </ul>							



**Annexe 1**

**Habilités TIC pour les étudiantes et étudiants du Collège Montmorency**

