

430.B0 Gestion d'un établissement de restauration

Cheminement 4 ans

SESSION 1						PONDÉRATION				UNITÉS		PRÉALABLES
A	H	601 REG MO	Introduction à la littérature	2	2	2	2					
A	H	340 101 MQ	Philosophie et rationalité	3	1	3	2	1/3				
A		120 T11 HQ	Évaluer des aliments	2	2	2	2					
A		430 T15 HQ	S'initier aux possibilités de carrière	2	1	1	1	1/3				
A		430 T16 HQ	Réaliser des préparations culinaires simples	1	2	1	1	1/3			CR : 430 T18 HQ	
A		430 T18 HQ	Acquérir les techniques culinaires de base	1	2	1	1	1/3			CR : 430 T16 HQ	

31 heures de travail par semaine

SESSION 2						PONDÉRATION				UNITÉS		PRÉALABLES
(Note 3)												
A	H	601 101 MQ	Écriture et littérature	2	2	3	2	1/3			PA : 601 REG MO	
A	H	340 102 MQ	L'être humain	3	0	3	2				PA : 340 101 MQ	
A	H	604 10X MQ	Anglais I (Note 1)	2	1	3	2					
	H	120 T26 HQ	Acquérir des éléments de sciences des aliments I	2	3	2	2	1/3			PR : 120 T11 HQ	
	H	430 T20 HQ	Produire en restauration différée	1	3	2	2				PR : 430 T16 HQ, 430 T18 HQ; CR : 430 T29 HQ	
	H	430 T29 HQ	Réaliser des préparations culinaires complexes	1	2	1	1	1/3				

36 heures de travail par semaine

SESSION 3						PONDÉRATION				UNITÉS		PRÉALABLES
A	H	601 102 MQ	Littérature et imaginaire	3	1	3	2	1/3			PA : 601 101 MQ	
A	H	340 ESA MO	Éthique et politique	3	0	3	2				PA : 340 102 MQ	
A	H	109 101 MQ	Activité physique et santé (ensemble 1)	1	1	1	1					
A	H	604 XXX MO	Anglais II	2	1	3	2				PA : 604 10X MQ	
A		120 T10 HQ	Caractériser l'organisation d'un service alimentaire	3	0	2	1	2/3				
A		120 T36 HQ	Acquérir des éléments de sciences des aliments II	2	3	2	2	1/3			PR : 120 T26 HQ	

34 heures de travail par semaine

SESSION 4						PONDÉRATION				UNITÉS		PRÉALABLES
(Note 4)												
A	H	601 103 MQ	Littérature québécoise	3	1	4	2	2/3			PA : 601 102 MQ	
A	H	109 102 MQ	Activité physique et efficacité (ensemble 2)	0	2	1	2					
A	H	999 999 --	Cours complémentaire	3	0	3	2					
	H	120 T28 HQ	Analyser l'organisation d'un service alimentaire	2	2	2	2				PR : 120 T10 HQ	
	H	120 T38 HQ	Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire	2	2	2	2				CR : 120 T28 HQ	
	H	120 T65 HQ	Standardiser une recette	2	3	2	2	1/3			PR : 120 T36 HQ	

36 heures de travail par semaine

SESSION 5						PONDÉRATION				UNITÉS		PRÉALABLES
(Note 2)												
A	H	109 103 MQ	Activité physique et autonomie (ensemble 3)	1	1	1	1				PA : 109 101 MQ	
A		120 T37 HQ	Planifier la production et la distribution	2	2	2	2				PR : 120 T28 HQ	
A		410 T34 HQ	Comptabiliser les opérations d'un établissement de restauration	2	2	2	2					
A		430 T31 HQ	Produire un banquet ou un buffet	1	4	1	2				PR : 430 T20 HQ; CR : 430 T36 HQ	
A		430 T36 HQ	Servir un banquet ou un buffet	1	2	1	1	1/3			CR : 430 T31 HQ	

25 heures de travail par semaine

430.B0 Gestion d'un établissement de restauration**Cheminement 4 ans**

SESSION 6								
A	H	999 999 --	Cours complémentaire	3	0	3	2	
	H	120 T33 HQ	Élaborer des menus	2	2	3	2 1/3	PA : 120 T37 HQ, 120 T38 HQ
	H	120 T46 HQ	Assurer la conformité légale d'un service alimentaire	2	2	2	2	
	H	430 T40 HQ	Produire des mets de restaurant	1	5	2	2 2/3	PA : 430 T31 HQ; CR : 430 T47 HQ
	H	430 T47 HQ	Servir en salle à manger	1	3	1	1 2/3	PA : 430 T36 HQ; CR : 430 T40 HQ

32 heures de travail par semaine

SESSION 7								
(Note 2)				PONDÉRATION		UNITÉS	PRÉALABLES	
A		430 411 HQ	Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration	1	2	2	1 2/3	
A		430 412 HQ	Gérer et mobiliser le personnel	2	4	2	2 2/3	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	
A		430 416 HQ	Diriger la production des mets servis à la carte et en table d'hôte	2	6	2	3 1/3	
A		604 502 HQ	Interagir en langue seconde avec des clients et des fournisseurs	2	2	3	2 1/3	PA : 604 10X MQ, 604 XXX MO (Note 1)

39 heures de travail par semaine

SESSION 8								
	H	430 420 HQ	Commercialiser des produits et des services de restauration	2	2	2	2	
	H	430 422 HQ	Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire	1	9	2	4	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 2/3	
	H	430 426 HQ	Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration	1	14	1	5 1/3	PA Tous les cours des sessions 1 à 5; CR : 990 430 B0
	H	990 430 B0	Épreuve synthèse de programme					CR : 430 426 HQ

42 heures de travail par semaine

Note 1 : L'étudiant devra avoir atteint les compétences comparables du niveau 604 101 MQ en anglais pour pouvoir s'inscrire à ce cours

Note 2 : Cheminement scolaire : L'étudiant à qui il manque **un** 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.

Note 3 : Entre les sessions 2 et 3 (stage d'été rémunéré en cuisine)

Note 4 : Entre les sessions 4 et 5 (stage d'été en service de la restauration)

LÉGENDE

Cours de la formation générale



Cours associé à l'épreuve synthèse. Pour y être admissible, vous devez avoir réussi ou être en voie de réussir tous les cours de la formation spécifique de votre programme et avoir réussi ou être en voie de réussir ou être en mesure de réussir tous vos cours de la formation générale à l'intérieur d'une session.

Cours exploratoire

Cours offert en tant que cours exploratoire pour la formation Tremplin DEC

PONDÉRATION

Le premier chiffre de la pondération correspond au nombre d'heures de cours par semaine, le deuxième, au nombre d'heures pratiques (laboratoire, atelier, salle polyvalente, stage, etc.) et le troisième, au nombre d'heures de travail personnel que l'étudiante ou l'étudiant devra fournir chaque semaine.

UNITÉS

Mesure équivalant à 45 heures d'activités d'apprentissage

A | H

Cours offert à la session d'automne (A) et à la session d'hiver (H)

PA

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

PR

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

CR

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