

Plan de formation

Document abrégé
Version étudiante

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

Cheminement ITHQ – Collège Montmorency

Ce programme est offert
en partenariat avec :

*Institut de tourisme
et d'hôtellerie*

Québec 

Extrait du document complet
Recommandé par la Commission des études le 25 mai 2016
Adopté par le Conseil d'administration le 15 juin 2016
Révisé en décembre 2015



**COLLÈGE
MONTMORENCY**

Service du développement
pédagogique et de la réussite

Tous droits réservés
© Collège Montmorency
475, boul. de l'Avenir
Laval (Québec) H7N 5H9
www.cmontmorency.qc.ca

Équipe de production

La production de ce plan de formation a été assurée par Denise Parent, professeure au Département de techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration, et Xavier Valls, conseiller pédagogique au Service du développement pédagogique et de la réussite. Le plan de formation a été approuvé par le comité de programme de *Gestion d'un établissement de restauration, 430.BO* du Collège Montmorency composé de membres du Département de techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration, de représentants des disciplines contributives, de représentantes et de représentants de la formation générale, et d'un aide pédagogique individuel (API).

Le Collège tient à remercier les professeurs de Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration pour leur travail consciencieux : Suzanne Léger, Ginette Montplaisir, Danielle Trudeau, Madeleine Côté, Martine Lauzon, Hélène Martel, Josée Tardif, Geneviève Boily, Marina Morin, Stéphanie Bell, Katerine Bossé, Valérie Cholette, Marilyne Chaumont, Joëlle Brault, Géraldine Lussier et, tout particulièrement, France St-Yves coordonnatrice, pour l'excellence de leur travail, leur dévouement et leur soutien actif lors des différentes étapes de l'élaboration des activités d'apprentissage. La révision de 2015 a permis d'ajouter à cette équipe Julie Dupuis, Pascal Wurffel, Alain Rémillieux, Sylvain Guérin, Marie-Claude Tremblay, Evelyne Ouellette-Racicot, Véronique Brisson et Marie-Ève Richard.

Durant l'élaboration du programme, des représentants de diverses disciplines ont contribué à la préparation de ce plan de formation, dont Sylvie Allard du Département d'administration et techniques administratives, Madeleine Ouellet du Département de langues modernes, Patrick Marleau du Département de français, et Isabelle Malouin du Département de philosophie. Le Collège tient à les remercier pour leur travail consciencieux. La révision de 2015 a permis d'ajouter à cette équipe Youcef Ghelache du Département d'administration et techniques administratives.

Le Collège tient également à remercier toutes les personnes de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) qui ont contribué à l'élaboration de la troisième année de ce plan de formation, spécialement les professeurs Christine Cambiotti, Roger Gagné, et André Martin. La révision de 2015 a permis d'ajouter à cette équipe Virginie Vachon et Hervé Thorens.

Enfin, nous tenons aussi à remercier les aides pédagogiques individuelles (API), Pauline Paré et Marie-Josée Clavel, pour leur collaboration.

Table des matières

		Page
Équipe de production		3
Table de matières		4
Introduction		5
1. Présentation du plan de formation		6
2. Projet éducatif du Collège Montmorency		9
3. Vocabulaire utilisé		10
4. Vocabulaire spécifique au programme		11
5. Vocabulaire des savoir-être		12
Chapitre 1 : Partie ministérielle du programme		14
1. Présentation de la partie ministérielle du programme		15
2. Buts de la formation spécifique du programme		16
3. Intentions éducatives en formation spécifique		18
4. Formation générale dans les programmes d'études		19
5. Profil de la formation générale		21
Chapitre 2 : Présentation du programme montmorencien		22
1. Liste de compétences attendues des finissants du programme (profil de sortie)		23
2. Fiche signalétique de l'épreuve synthèse de programme		24
Chapitre 3 : Liens entre le programme ministériel et le programme montmorencien		25
1. Correspondance des liens entre les sessions, les cours et les objectifs ministériels		26
2. Correspondance des compétences, des objectifs ministériels et des cours		27
Chapitre 4 : Descriptions institutionnelles des cours de la formation spécifique		31
1. Grille de cours du programme		32
2. Descriptions institutionnelles des cours de la formation spécifique du programme		33
Session 1		33
430 T15 HQ	S'initier aux possibilités de carrière	34
430 T16 HQ	Réaliser des préparations culinaires simples	35
430 T18 HQ	Acquérir les techniques culinaires de base	36
120 Z13 HQ	Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires	37
120 T17 HQ	Caractériser l'organisation d'un service alimentaire	38
410 T13 HQ	Communiquer dans le monde professionnel	39
Session 2		41
430 T29 HQ	Réaliser des préparations culinaires complexes	42
430 T27 HQ	Produire en restauration différée	43
120 T28 HQ	Analyser l'organisation d'un service alimentaire	45
120 T26 HQ	Acquérir des éléments de sciences des aliments I	46
120 T38 HQ	Assurer l'approvisionnement d'un établissement de restauration	47
Session 3		48
430 T35 HQ	Produire un banquet ou un buffet	49
430 T36 HQ	Servir un banquet ou un buffet	50
120 T36 HQ	Acquérir des éléments de sciences des aliments II	51
120 T37 HQ	Planifier la production et la distribution	52
410 T34 HQ	Comptabiliser les opérations d'un établissement de restauration	53
Session 4		54
430 T46 HQ	Produire des mets de restaurant	55
430 T47 HQ	Servir en salle à manger	56
120 T65 HQ	Standardiser une recette	57
120 T46 HQ	Assurer la conformité légale d'un service alimentaire	58
120 T33 HQ	Élaborer des menus	59
Session 5		60
604 502 HQ	Interagir en langue seconde avec des clients et des fournisseurs	61
430 411 HQ	Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration	62
430 412 HQ	Gérer et mobiliser le personnel	63
430 414 HQ	Diriger le service d'un établissement de restauration	64
430 416 HQ	Diriger la production des mets servis à la carte et en table d'hôte	65
Session 6		66
430 420 HQ	Commercialiser des produits et des services de restauration	67
430 422 HQ	Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire	68
430 424 HQ	Mesurer la performance d'un établissement de restauration	69
430 426 HQ	Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration	70

Introduction

Présentation du plan de formation
Projet éducatif du Collège Montmorency
Vocabulaire utilisé
Vocabulaire spécifique au programme
Vocabulaire des savoir-être

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 oeuvre 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.

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 professeures 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 schéma d'élaboration d'un programme.
- le projet éducatif du Collège Montmorency;
- le vocabulaire utilisé;
- le vocabulaire spécifique au programme, le cas échéant;
- le vocabulaire des savoir-être, le cas échéant;

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;
- le profil de la formation générale.

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;
- le logigramme des cours selon les sessions et les compétences à développer, qui décrit graphiquement l'agencement des cours et leur place dans la chronologie du développement des 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.

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

- 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 relation des compétences montmorenciennes et des objectifs ministériels du programme;
- la relation des objectifs ministériels du programme, des cours et des heures;
- 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 :

- 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 ¹

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.

¹ Document adopté par le Conseil d'administration, le 8 mai 2002

Vocabulaire utilisé

Programme	Ensemble intégré de cours visant le développement de compétences terminales.
Cours	Ensemble d'activités d'apprentissage destinées à favoriser le développement des compétences terminales.
Compétence	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.
Objectifs	Habiletés ou connaissances à acquérir en vue de développer les compétences ministérielles terminales.
Standard	Niveau de performance considéré comme le seuil à partir duquel on reconnaît qu'un objectif est atteint.

Vocabulaire spécifique au programme ²

Aliment/Nourriture :	Substance dont l'ingestion contribue à assurer les fonctions vitales d'un individu.
Certification :	Formule signée et généralement accompagnée d'un sceau qui établit l'authenticité d'un acte.
Guide :	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.
Industrie des services alimentaires :	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.
Loi :	Direction générale de forme légale pour servir de base à des organisations
Mets :	Aliment apprêté ou cuisiné qui entre dans la composition d'un repas
Norme :	Ensemble de conventions, règlements, principes, etc. établis par un organisme officiel souvent de façon volontaire
Politique :	Programme d'un gouvernement ou d'un organisme
Produit alimentaire :	Produit prêt à l'emploi destiné à l'industrie agroalimentaire
Recette :	Description détaillée de la manière de préparer un mets
Règlement :	Acte législatif qui émane d'une autorité. Ensemble de règles auxquelles on doit se conformer.
Repas :	Nourriture que l'on prend quotidiennement à des heures régulières.

² 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).

Vocabulaire des savoir-être³

Les intentions éducatives de ce programme (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

Adaptabilité (flexibilité)	S'ajuster à une nouvelle situation, à de nouvelles circonstances ou à de nouveaux événements en modifiant son comportement ou sa pratique en fonction du changement.
Autonomie	Se prendre en charge selon les responsabilités de façon à poser des actions au moment opportun dans un contexte déterminé.
Assiduité	Avoir une présence active, régulière et soutenue à l'endroit où l'on a des obligations.
Audace	Introduire des idées, des pratiques inhabituelles, des ressources inhabituelles pour l'avancement du travail à réaliser.
Capacité à prendre des décisions	Choisir, après analyse et selon ses responsabilités, les pratiques et les ressources les mieux adaptées aux circonstances dans le but d'atteindre le résultat attendu de l'action à réaliser.
Communication	Utiliser un style, un ton et une terminologie adaptée à l'interlocuteur et aux circonstances.
Débrouillardise	Réussir à résoudre un problème nouveau et imprévu en utilisant ses propres moyens conformément aux règles de la fonction de travail.
Discernement	Apprécier avec justesse et clairvoyance une situation, des faits.
Efficacité	Réaliser son travail selon les attentes exprimées de temps, de qualité ou de quantité.
Esprit critique	Examiner attentivement les choses avant de porter un jugement ou faire un choix.
Esprit d'équipe	Travailler avec les autres de manière solidaire en contribuant au travail de l'équipe par ses idées et ses efforts.
Initiative	Proposer ou entreprendre un travail soit pour son accomplissement ou son avancement et en juger la qualité conformément aux règles de la profession.

³ Références :

- Henri Boudreault, L'environnement propice au développement des attitudes professionnelles.
- Le Boterf, (1994) et de Boudreault, (2004).
- <http://www.archipel.uqam.ca/2687/1/M11288.pdf>
- Dictionnaire Petit Robert

Jugement	Décider face à un ensemble de faits des actions appropriées à poser.
Leadership	Influencer le comportement des collaborateurs dans le sens d'une réalisation volontaire plus efficace des objectifs du groupe.
Maturité	Être capable de recevoir des commentaires et des remarques dans le but d'améliorer son travail sans adopter une attitude trop émotive ou trop défensive. Admettre ses erreurs et les corriger.
Organisation	Préparer son travail de façon à satisfaire les exigences de qualité, d'efficacité et d'échéancier.
Polyvalence	Accomplir des tâches diverses dans des domaines et contextes variés.
Respect	Donner de la valeur aux personnes, aux choses et aux idées lors de la réalisation de ses tâches dans une situation de travail.
Rigueur	Porter une attention particulière à chaque détail d'un travail à effectuer. Agir avec précision dans ses tâches.
Vigilance	Observer avec attention et de façon soutenue le déroulement de ses tâches de travail de façon à en contrôler le résultat attendu.

Chapitre 1⁴

**Présentation de la partie ministérielle du programme
Les buts de la formation spécifique du programme
Intentions éducatives en formation spécifique
La formation générale dans les programmes d'études
Profil de la formation générale**

⁴ 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.

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 générale⁵ 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).

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

⁵ 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^e siècle* ».

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 superviseuse ou superviseur d'un service alimentaire.

La fonction de superviseuse 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;
- superviseuse 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;
- contrôleuse ou contrôleur de restaurant de chaîne;
- superviseuse-directrice ou superviseur-directeur de cafétéria;
- contrôleuse 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'études⁶

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 œuvre des programmes d'études. Les établissements d'enseignement, pour leur part, assurent cette mise en œuvre 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.

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;

⁶ Pour plus d'information référez-vous au Plan de formation générale, MELS 2010.

- 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 collèges.

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"> ▪ Faire preuve d'autonomie et de créativité dans sa pensée et ses actions. ▪ Faire preuve d'une pensée rationnelle, critique et éthique. ▪ Développer des stratégies qui favorisent le retour réflexif sur ses savoirs et son agir. ▪ Poursuivre le développement d'un mode de vie sain et actif. ▪ Assumer ses responsabilités sociales.
Amener la personne à intégrer les acquis de la culture.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reconnaître l'influence de la culture et du mode de vie sur la pratique de l'activité physique et sportive. ▪ Reconnaître l'influence des médias, de la science ou de la technologie sur la culture et le mode de vie. ▪ Analyser des œuvres ou des textes en philosophie ou en humanités issus d'époques ou de courants d'idées différents. ▪ Apprécier des œuvres littéraires, des textes ou d'autres productions artistiques issus d'époques ou de courants d'idées différents.
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"> ▪ Améliorer sa communication dans la langue seconde. ▪ Maîtriser les règles de base du discours et de l'argumentation. ▪ Parfaire sa communication orale et écrite dans la langue d'enseignement.
<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"> ▪ Résoudre des problèmes. ▪ Exercer sa créativité. ▪ S'adapter à des situations nouvelles. ▪ Exercer son sens des responsabilités. ▪ Communiquer. 	

Chapitre 2

**Liste de compétences attendues des finissants du programme
Fiche signalétique de l'épreuve synthèse de programme**

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.

	Profil à la fin de la 1^e année	Profil à la fin de la 2^e année	Profil de sortie à la fin de la 3^e année
	<u>Paliers de compétence</u>	<u>Paliers de compétence</u>	<u>Compétence à la fin de la formation</u>
1	Réaliser des préparations culinaires.	→ Planifier la production et la distribution et assurer la production et le service en salle de mets de restaurant.	→ Gérer la production et la distribution de mets dans l'industrie des services alimentaires.
2	Analyser l'organisation et assurer l'approvisionnement d'un établissement de restauration.	→ Planifier des menus d'établissements de restauration.	→ Gérer un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires.
3	Interagir de façon professionnelle.	→ Organiser le travail du personnel de la production et de la distribution.	→ Gérer les ressources humaines d'un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires.
4	Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires.	→ Rechercher et développer des produits et des services destinés à l'industrie des services alimentaires.	

C'est le Collège Montmorency qui définit les compétences et leurs paliers, 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. 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 ministériels est tributaire pour sa part de l'atteinte des objectifs d'apprentissage prévus par les cours et sanctionnés par leur réussite. Chacun des cours du programme est donc conçu afin de permettre le développement du palier 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. 37 à 40).

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^e)*.

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.

Fiche signalétique de l'épreuve synthèse de programme

Cours associés :

430 426 HQ-Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration (6^e)

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.
-

Chapitre 3

Correspondance des liens entre les sessions, les cours et les objectifs ministériels
Correspondance des compétences, des objectifs ministériels et des cours

Correspondance des liens entre les sessions, les cours et les objectifs ministériels

Session	Code	Cours	Objectifs ministériels
1	430 T15 HQ	S'initier aux possibilités de carrière	047Z-Analyser la fonction de travail
			0482-Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.
1	430 T16 HQ	Réaliser des préparations culinaires simples	0482-Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.
			0483-Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production.
1	430 T18 HQ	Acquérir les techniques culinaires de base	0483-Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production.
1	120 Z13 HQ	Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires	0487-Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.
1	120 T17 HQ	Caractériser l'organisation d'un service alimentaire	0481-Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.
			0488-Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles.
			048F-Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité.
1	410 T13 HQ	Communiquer dans le monde professionnel	0480-Établir des relations professionnelles.
2	430 T29 HQ	Réaliser des préparations culinaires complexes	0483-Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production.
2	430 T27 HQ	Produire en restauration différée	0482-Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.
			0483-Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production.
			0485-Cuisiner les mets d'un menu de restaurant.
2	120 T28 HQ	Analyser l'organisation d'un service alimentaire	0481-Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.
2	120 T26 HQ	Acquérir des éléments de sciences des aliments I	0487-Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.
2	120 T38 HQ	Assurer l'approvisionnement d'un établissement de restauration	048H-Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire.
3	430 T35 HQ	Produire un banquet ou un buffet	0484-Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets.
3	430 T36 HQ	Servir un banquet ou un buffet	0484-Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets.
			048A-Assurer un service en salle à manger.
3	<u>120 T36 HQ</u>	Acquérir des éléments de sciences des aliments II	0487-Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.
3	120 T37 HQ	Planifier la production et la distribution	0489-Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire.
3	410 T34 HQ	Comptabiliser les opérations d'un établissement de restauration	048B-Gérer les opérations comptables.
4	430 T46 HQ	Produire des mets de restaurant	0485-Cuisiner les mets d'un menu de restaurant.
4	430 T47 HQ	Servir en salle à manger	048A-Assurer un service en salle à manger.
4	120 T65 HQ	Standardiser une recette	0486-Élaborer et standardiser une recette.
4	120 T46 HQ	Assurer la conformité légale d'un service alimentaire	0482-Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.
			048D-Assurer la conformité légale de l'établissement de restauration.
			048F-Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité.

4	120 T33 HQ	Élaborer des menus	0488-Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles.
5	604 502 HQ	Interagir en langue seconde avec des clients et des fournisseurs	048E-Interagir en langue seconde avec des clientes ou clients et des fournisseurs.
5	430 411 HQ	Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration	048G-Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration.
5	430 412 HQ	Gérer et mobiliser le personnel	048J-Gérer le personnel d'un service.
5	430 414 HQ	Diriger le service d'un établissement de restauration	048L-Diriger le service en salle à manger.
5	430 416 HQ	Diriger la production des mets servis à la carte et en table d'hôte	048K-Diriger la production de mets servis à la carte et en table d'hôte.
6	430 420 HQ	Commercialiser des produits et des services de restauration	048C-Commercialiser des produits et des services de restauration.
6	430 422 HQ	Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire	048M-Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire.
6	430 424 HQ	Mesurer la performance d'un établissement de restauration	048N-Mesurer la performance d'un établissement de restauration.
6	430 426 HQ	Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration	048P-Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.

Correspondance des compétences, des objectifs ministériels et des cours

Au terme de ce programme l'étudiant aura développé cette 1 ^{re} 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 ^{re} année : Réaliser des préparations culinaires.	047Z-Analyser la fonction de travail	430 T15 HQ	S'initier aux possibilités de carrière	1
	0482-Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.			
	0482-Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.	430 T16 HQ	Réaliser des préparations culinaires simples	1
	0483-Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production.			
	0483-Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production.	430 T18 HQ	Acquérir les techniques culinaires de base	1
	0483-Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production.	430 T29 HQ	Réaliser des préparations culinaires complexes	2
	0482-Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.	430 T27 HQ	Produire en restauration différée	2
	0483-Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production.			
0485-Cuisiner les mets d'un menu de restaurant.				
À la fin de la 2 ^e année : Planifier la production et la distribution et assurer la production et le service en salle de mets de restaurant.	0489-Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire.	120 T37 HQ	Planifier la production et la distribution	3
	0484-Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets.	430 T35 HQ	Produire un banquet ou un buffet	3
	0484-Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets.	430 T36 HQ	Servir un banquet ou un buffet	3
	048A-Assurer un service en salle à manger.			
	0485-Cuisiner les mets d'un menu de restaurant.	430 T46 HQ	Produire des mets de restaurant	4
	048A-Assurer un service en salle à manger.	430 T47 HQ	Servir en salle à manger	4
À la fin de la 3 ^e année : Gérer la production et la distribution de mets dans l'industrie des services alimentaires.	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.	430 411 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

Au terme de ce programme l'étudiant aura développé cette 2 ^{re} 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 ^{re} année : Analyser l'organisation et assurer l'approvisionnement d'un établissement de restauration.	047Z-Analyser la fonction de travail	430 T15 HQ	S'initier aux possibilités de carrière	1
	0482-Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.			
	0481-Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.	120 T17 HQ	Caractériser l'organisation d'un service alimentaire	1
	0488-Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles.			
	048F-Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité.			
	0481-Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.	120 T28 HQ	Analyser l'organisation d'un service alimentaire	2
048H-Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire.	120 T38 HQ	Assurer l'approvisionnement d'un établissement de restauration	2	
À la fin de la 2 ^e année : Planifier des menus d'établissements de restauration.	048B-Gérer les opérations comptables.	410 T34 HQ	Comptabiliser les opérations d'un établissement de restauration	3
	0482-Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.	120 T46 HQ	Assurer la conformité légale d'un service alimentaire	4
	048D-Assurer la conformité légale de l'établissement de restauration.			
	048F-Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité.			
	0488-Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles.	120 T33 HQ	Élaborer des menus	4
À la fin de la 3 ^e année : Gérer un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires.	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.	430 411 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
	048C-Commercialiser des produits et des services de restauration.	430 420 HQ	Commercialiser des produits et des 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

Au terme de ce programme l'étudiant aura développé cette 3 ^{re} 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 ^{re} année : Interagir de façon professionnelle.	047Z-Analyser la fonction de travail	430 T15 HQ	S'initier aux possibilités de carrière	1
	0482-Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.			
	0481-Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.	120 T17 HQ	Caractériser l'organisation d'un service alimentaire	1
	0488-Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles.			
	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
0481-Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.	120 T28 HQ	Analyser l'organisation d'un service alimentaire	2	
À la fin de la 2 ^e année : Organiser le travail du personnel de la production et de la distribution.	0489-Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire.	120 T37 HQ	Planifier la production et la distribution	3
	0482-Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.	120 T46 HQ	Assurer la conformité légale d'un service alimentaire	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 ^e année : Gérer les ressources humaines d'un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires.	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

Au terme de ce programme l'étudiant aura développé cette 4 ^e 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 ^{re} année : Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires.	047Z-Analyser la fonction de travail	430 T15 HQ	S'initier aux possibilités de carrière	1
	0482-Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.	120 Z13 HQ	Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires	1
	0487-Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.	120 T26 HQ	Acquérir des éléments de sciences des aliments I	2
À la fin de la 2 ^e année : Rechercher et développer des produits et des services destinés à l'industrie des services alimentaires.	0487-Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.	<u>120 T36 HQ</u>	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.	120 T46 HQ	Assurer la conformité légale d'un service alimentaire	4
	048D-Assurer la conformité légale de l'établissement de restauration.			
	048F-Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité.	430 426 HQ	Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration	6

Chapitre 4

Grille de cours du programme

Descriptions institutionnelles des cours de la formation spécifique du programme

Grille de cours

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

Admission 2016-2017

Session 1		POND UNITÉS				PRÉALABLES	
A H	601 ESB MO	Lecture et analyse	3	1	2	2,00	
A H	340 101 MQ	Philo & Rationalité	3	1	3	2,33	
A	999 999 xx	Cours complémentaire	3	0	3	2,00	
A	430 T15 HQ	S'initier aux possibilités de carrière	2	1	1	1,33	
A	430 T16 HQ	Réaliser des préparations culinaires simples	1	2	1	1,33	
A	430 T18 HQ	Acquérir les techniques culinaires de base	1	2	1	1,33	
A	120 Z13 HQ	Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires	1	2	2	1,67	
A	120 T17 HQ	Caractériser l'organisation d'un service alimentaire	2	2	2	2,00	
A	410 T13 HQ	Communiquer dans le monde professionnel	1	2	2	1,67	
Total : 47 heures de travail par semaine							
Session 2		POND UNITÉS				PRÉALABLES	
A H	601 101 MQ	Écriture et littérature	2	2	3	2,33	PA601 ESB
A H	340 102 MQ	L'être humain	3	0	3	2,00	PA340 101
A H	109 101 MQ	Santé et éducation physique	1	1	1	1,00	
A H	604 10X MQ	Anglais I	2	1	3	2,00	
H	430 T29 HQ	Réaliser des préparations culinaires complexes	1	2	1	1,33	
H	430 T27 HQ	Produire en restauration différée	1	2	1	1,33	PR430 T16, PR430 T18,, CR430 T29
H	120 T28 HQ	Analyser l'organisation d'un service alimentaire	2	2	2	2,00	PR430 T17
H	120 T26 HQ	Acquérir des éléments de science des aliments I	2	3	2	2,33	PR120 Z13
H	120 T38 HQ	Assurer l'approvisionnement d'un établissement de restauration	2	2	2	2,00	CR120 T28
Total : 49 heures de travail par semaine							
Session 3		POND UNITÉS				PRÉALABLES	
A H	601 102 MQ	Littérature et imaginaire	3	1	3	2,33	PA601 101
A H	340 ESA MO	Éthique et politique	3	0	3	2,00	PA340 102
A H	109 102 MQ	Activité physique et efficacité	0	2	1	1,00	
A H	604 XXX MO	Anglais II	2	1	3	2,00	PA604 10X
A	430 T35 HQ	Produire un banquet ou un buffet	1	3	1	1,67	PR430 T27, CR430 T36
A	430 T36 HQ	Servir un banquet ou un buffet	1	2	1	1,33	CR430 T35
A	120 T36 HQ	Acquérir des éléments de science des aliments II	2	3	2	2,33	PR120 T26
A	120 T37 HQ	Planifier la production et la distribution	2	2	2	2,00	PR120 T28
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 MQ	Littérature québécoise	3	1	4	2,67	PA601 102
A H	109 103 MQ	Activité physique et autonomie	1	1	1	1,00	
A H	999 999 --	Cours complémentaire	3	0	3	2,00	
H	430 T46 HQ	Produire des mets de restaurant	1	4	1	2,00	PA430 T35, CR430 T47
H	430 T47 HQ	Servir en salle à manger	1	3	1	1,67	PA430 T36, CR430 T46
H	120 T65 HQ	Standardiser une recette	2	3	2	2,33	PR120 T36
H	120 T46 HQ	Assurer la conformité légale d'un service alimentaire	2	2	2	2,00	
H	120 T33 HQ	Élaborer des menus	2	2	3	2,33	PA120 T37, PA120 T38
Total : 48 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	430 411 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

430 T15 HQ	S'INITIER AUX POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	2 1 1	1,33	45	1
Le cours suivant est préalable au présent cours : Aucun cours		Le présent cours est lié aux cours suivants : Aucun cours			
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS <ul style="list-style-type: none"> ▪ 047Z-Analyser la fonction de travail. ▪ 0482-Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail 		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Caractériser la fonction de travail. ▪ Examiner les tâches et les opérations liées à la fonction de travail. ▪ Examiner les habiletés et les comportements nécessaires à l'exercice de la fonction de travail. ▪ Examiner les possibilités de carrière. ▪ Reconnaître les situations à risque en matière de santé et de sécurité au travail. ▪ Intervenir en situation d'urgence. 			
PRÉSENTATION DU COURS <u>Description</u> : 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? Dans ce cours 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>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 liés aux principales fonctions de travail et aux conditions d'exercice associées aux secteurs de l'alimentation, notamment l'industrie des services alimentaires et ce, afin qu'il puisse confirmer son choix de carrière au regard des perspectives d'emploi. 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 recevra une formation sommaire en secourisme; cette formation sera 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.					
<u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Communication : utiliser un style, un ton et une terminologie adaptée à l'interlocuteur et aux circonstances. ▪ Esprit d'équipe : travailler avec les autres de manière solidaire en contribuant au travail de l'équipe par ses idées et ses efforts. ▪ Respect : donner de la valeur aux personnes, aux choses et aux idées lors de la réalisation de ses tâches dans une situation de travail. 					
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE <u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de présenter un essai réflexif sur les différentes options que le marché du travail lui propose et défendre son choix de carrière. L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ caractériser la fonction de travail; ▪ examiner les tâches et les opérations liées à la fonction de travail; ▪ examiner les habiletés et les comportements nécessaires à l'exercice de la fonction de travail; ▪ examiner les possibilités de carrière. 					

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

430 T16 HQ	RÉALISER DES PRÉPARATIONS CULINAIRES SIMPLES	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	1 2 1	1,33	45	1
Le cours suivant est préalable au présent cours :	Aucun cours Le présent cours est lié aux cours suivants : PR à 430 T27 HQ-Produire en restauration différée (2 ^e) PR à 430 008 HQ-Acquérir des éléments de sciences des aliments I (2 ^e)				
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS	OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Adopter un comportement personnel sécuritaire dans un laboratoire culinaire. ▪ Traiter l'information préliminaire requise dans l'exécution de recettes simples. ▪ Préparer individuellement les ingrédients et le matériel en laboratoire culinaire. ▪ Exécuter individuellement des préparations culinaires fondamentales en laboratoire culinaire. 				
PRÉSENTATION DU COURS <u>Description</u> : Savez-vous qu'il existe des sauces dérivées de la mayonnaise? Savez-vous ce qu'est une sauce hollandaise ou une sauce Soubise? Et bien, voici votre chance de répondre à ces questions et de maîtriser ces recettes et bien plus encore. Dans ce cours, sous la supervision d'un chef, vous cuisinerez des recettes de base issues de la cuisine classique française et de la cuisine contemporaine.					
<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 nécessaires pour qu'il maîtrise les bases de la cuisine classique et de la cuisine contemporaine lui permettant d'exécuter des recettes simples dans le respect des règles de l'art culinaire.					
<u>Place du cours dans le programme</u> : Ce cours fait partie d'une série dédiée à la cuisine où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives à la production alimentaire. On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 430 T15 HQ- S'initier aux possibilités de carrière (1 ^{re}) et 430 T18 HQ- Acquérir les techniques culinaires de base (1 ^{re}). Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 430 T29 HQ-Réaliser des préparations culinaires complexes (2 ^e), 430 T27 HQ-Produire en restauration différée (2 ^e), 430 T35 HQ-Produire un banquet ou un buffet (3 ^e) 430 T46 HQ-Produire des mets de restaurant (4 ^e) ainsi que dans certains cours qui seront dispensés à l'ITHQ.					
<u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Organisation : Préparer son travail de façon à satisfaire les exigences de qualité, d'efficacité et d'échéancier. ▪ Rigueur : Porter une attention particulière à chaque détail d'un travail à effectuer. Agir avec précision dans ses tâches. 					
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE <u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de réaliser des préparations culinaires de base à partir de directives, de recettes simples, en respectant les règles d'hygiène et de salubrité et les règles de santé et sécurité. L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ adopter un comportement personnel sécuritaire dans un laboratoire culinaire; ▪ traiter l'information préliminaire requise dans l'exécution de recettes simples; ▪ préparer individuellement les ingrédients et le matériel en laboratoire culinaire; ▪ exécuter individuellement des préparations culinaires fondamentales en laboratoire culinaire. 					

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

430 T18 HQ	ACQUÉRIR LES TECHNIQUES CULINAIRES DE BASE	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département : Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration		1 2 1	1,33	45	1
Le cours suivant est préalable au présent cours : Aucun cours		Le présent cours est lié aux cours suivants : Aucun cours			
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 0483-Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production.		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Préparer individuellement les ingrédients et le matériel en laboratoire culinaire. ▪ Exécuter individuellement des techniques de base, des préparations préliminaires et des techniques de cuisson en laboratoire culinaire. 			
PRÉSENTATION DU COURS <u>Description</u> : Avez-vous déjà eu envie de manipuler le couteau aussi habilement qu'un chef ou de maîtriser un flambé ? Dans ce cours, sous la supervision d'un chef, vous apprendrez ces techniques de base et plusieurs autres issues de la cuisine classique française et de la cuisine contemporaine.					
<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 nécessaires pour qu'il maîtrise les techniques de base de la cuisine classique et de la cuisine contemporaine lui permettant éventuellement d'exécuter des recettes dans le respect des règles de l'art culinaire.					
<u>Place du cours dans le programme</u> : Ce cours fait partie d'une série dédiée à la cuisine où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives à la production alimentaire. On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 430 T15 HQ-S'initier aux possibilités de carrière (1 ^{re}). Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 430 T16 HQ-Réaliser des préparations culinaires simples (1 ^{re}), 430 T29 HQ-Réaliser des préparations culinaires complexes (2 ^e), 430 T27 HQ-Produire en restauration différée (2 ^e), 430 T35 HQ-Produire un banquet ou un buffet (3 ^e) 430 T46 HQ-Produire des mets de restaurant (4 ^e) ainsi que dans certains cours qui seront dispensés à l'ITHQ.					
<u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Organisation : Préparer son travail de façon à satisfaire les exigences de qualité, d'efficacité et d'échéancier. ▪ Rigueur : Porter une attention particulière à chaque détail d'un travail à effectuer. Agir avec précision dans ses tâches. 					
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE <u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de Réaliser des préparations culinaires de base à partir de directives, de recettes simples et de menus, en respectant les règles d'hygiène et de salubrité et les règles de santé et sécurité. L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ préparer individuellement les ingrédients et le matériel en laboratoire culinaire; ▪ exécuter individuellement des techniques de base, des préparations préliminaires et des techniques de cuisson en laboratoire culinaire. 					

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 et gestion d'un établissement de restauration	1 2 2	1,67	45	1
Le cours suivant est préalable au présent cours : Aucun cours		Le présent cours est lié aux cours suivants : PR à 120 T26 HQ-Acquérir des éléments de sciences des aliments I PA à 120 T65 HQ-Standardiser une recette (4 ^e)			
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 0487-Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE ▪ Apprécier la qualité organoleptique des aliments.			
PRÉSENTATION DU COURS <u>Description</u> : Arrivez-vous à identifier l'arôme, la saveur et la texture d'un aliment? Comment les sens arrivent-ils à décoder toutes les informations sur un aliment lors de sa mastication 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.					
<u>Place du cours dans le programme</u> : Ce cours est le premier d'une série de quatre dédiés à la maîtrise des éléments de sciences. Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 T26 HQ-Acquérir des éléments de sciences des aliments I (2 ^e), 120 T36 HQ-Acquérir des éléments de sciences des aliments II (3 ^e), 120 T65 HQ-Standardiser une recette (4 ^e) ainsi que dans certains cours qui seront dispensés à l'ITHQ.					
<u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont : ▪ Rigueur : porter une attention particulière à chaque détail d'un travail à effectuer. Agir avec précision dans ses tâches.					
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE <u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de réaliser une évaluation organoleptique, selon des critères prédéfinis. L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec l'objectif d'apprentissage suivant : ▪ apprécier la qualité organoleptique des aliments.					

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

120 T17 HQ	CARACTÉRISER L'ORGANISATION D'UN SERVICE ALIMENTAIRE	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	2 2 2	2,00	60	1
Le cours suivant est préalable au présent cours : Aucun cours		Le présent cours est lié aux cours suivants : PR à 120 T28 HQ Analyser l'organisation d'un service alimentaire (2 ^e)			
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 048F-Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité. 0481-Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration. 0488-Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles.		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reconnaître les situations à risque dans un service alimentaire et leurs conséquences potentielles. ▪ Utiliser les outils d'information propres au domaine de la restauration. ▪ Repérer les opérations propres à la gestion d'entreprises de l'industrie des services alimentaires. ▪ Caractériser l'environnement d'un établissement de restauration. ▪ Évaluer l'équilibre nutritionnel d'un repas. 			
PRÉSENTATION DU COURS <u>Description</u> : 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 concurrence ont un impact sur la façon de gérer un service alimentaire et la mission de ce dernier. Dans ce cours nous jetterons un regard sur la structure et l'organisation de l'industrie des services alimentaires et l'ensemble des activités de gestion qui y sont liées.					
<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 lui permettant de caractériser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires. De plus, l'étudiante ou l'étudiant suivra la formation en hygiène et salubrité volet manipulateur d'aliments en vue d'obtenir l'accréditation du MAPAQ ⁷ . De plus, l'étudiant acquerra les savoirs et savoir-faire liés au Guide alimentaire canadien, à la gestion des allergies alimentaires et aux caractéristiques d'une saine alimentation adaptée aux principaux besoins de la clientèle.					
<u>Place du cours dans le programme</u> : Ce cours fait partie d'une série dédiée à la gestion où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives à l'organisation d'un établissement de restauration. Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 T28 HQ-Analyser l'organisation d'un service alimentaire (2 ^e), 120 T38 HQ-Assurer l'approvisionnement d'un établissement de restauration (2 ^e), 120 T37 HQ-Planifier la production et la distribution (3 ^e), 120 T46 HQ-Assurer la conformité légale d'un service alimentaire (4 ^e), 120 T33 HQ-Élaborer des menus (4 ^e) et dans certains cours qui seront dispensés à l'ITHQ.					
<u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Discernement : Apprécier avec justesse et clairvoyance une situation, des faits. 					
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE <u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de caractériser l'environnement d'un établissement de restauration selon les consignes imposées par le professeur. L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ utiliser les outils d'information propres au domaine de la restauration; ▪ repérer les opérations propres à la gestion d'entreprises de l'industrie des services alimentaires; ▪ caractériser l'environnement d'un établissement de restauration. 					

⁷ MAPAQ : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

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

410 T13 HQ	COMMUNIQUER DANS LE MONDE PROFESSIONNEL	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Administration et techniques administratives	1 2 2	1,67	45	1
Le cours suivant est préalable au présent cours : Aucun cours		Le présent cours est lié aux cours suivants : Aucun cours			
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉ 0480-Établir des relations professionnelles		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Communiquer à l'intérieur d'un groupe de travail. ▪ Interagir avec différents intervenants dans le milieu de travail. ▪ Adopter un comportement professionnel. ▪ Intervenir dans des situations conflictuelles. 			
PRÉSENTATION DU COURS					
<u>Description</u> : 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>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 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 T36 HQ-Servir un banquet ou un buffet (3e), 430 T47 HQ-Servir en salle à manger (4e) ainsi que dans certains cours qui seront dispensés à l'ITHQ.					
<u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Communication : Utiliser un style, un ton et une terminologie adaptée à l'interlocuteur et aux circonstances. ▪ Discernement : Apprécier avec justesse et clairvoyance une situation, des faits. ▪ Leadership : Influencer le comportement des collaborateurs dans le sens d'une réalisation 					
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE					
<u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable d'interagir et de communiquer à l'écrit et à l'oral dans 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 des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Communiquer à l'intérieur d'un groupe de travail. ▪ Interagir avec différents intervenants dans le milieu de travail. ▪ Adopter un comportement professionnel. ▪ Intervenir dans des situations conflictuelles. 					

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

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

430 T29 HQ	RÉALISER DES PRÉPARATIONS CULINAIRES COMPLEXES	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	1 2 1	1,33	45	2
Le cours suivant est préalable au présent cours :	Le présent cours est lié aux cours suivants : PA à 120 T65 HQ-Standardiser une recette (4 ^e) PA à 430 T46 HQ-Produire des mets de restaurant (4 ^e)				
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 0483-Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production.	OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Traiter l'information préliminaire requise dans l'exécution de recettes complexes. ▪ Préparer individuellement les ingrédients et le matériel en laboratoire culinaire. ▪ Exécuter individuellement des préparations culinaires fondamentales en laboratoire culinaire. ▪ Assurer le conditionnement des mets. 				
PRÉSENTATION DU COURS <u>Description</u> : Avez-vous déjà eu envie d'impressionner vos invités autour d'un repas gastronomique? De les surprendre avec une mousseline de crevettes aux épinards ou une cuisse de canard confite que vous aurez préparées? Voici votre chance de maîtriser ces recettes et bien d'autres. Dans ce cours, sous la supervision d'un chef, vous cuisinerez des recettes complexes issues de la cuisine classique française et de la cuisine contemporaine.					
<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 nécessaires pour qu'il maîtrise des bases de la cuisine classique et de la cuisine contemporaine lui permettant d'exécuter des recettes complexes dans le respect des règles de l'art culinaire.					
<u>Place du cours dans le programme</u> : Ce cours fait partie d'une série dédiée à la cuisine où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives à la production alimentaire. On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 430 T18 HQ-Acquérir les techniques culinaires de base (1 ^{re}) et 430 T16 HQ-Réaliser des préparations culinaires simples (1 ^{re}) Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 430 T27 HQ-Produire en restauration différée (2 ^e), 430 T35 HQ-Produire un banquet ou un buffet (3 ^e) 430 T46 HQ-Produire des mets de restaurant (4 ^e) ainsi que dans certains cours qui seront dispensés à l'ITHQ.					
<u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Organisation : Préparer son travail de façon à satisfaire les exigences de qualité, d'efficacité et d'échéancier. ▪ Rigueur : Porter une attention particulière à chaque détail d'un travail à effectuer. Agir avec précision dans ses tâches. 					
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE <u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de réaliser des préparations culinaires de base à partir de directives, de recettes complexes, en respectant les règles d'hygiène et de salubrité et les règles de santé et sécurité. L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ traiter l'information préliminaire requise dans l'exécution de recettes complexes; ▪ préparer individuellement les ingrédients et le matériel en laboratoire culinaire; ▪ exécuter individuellement des préparations culinaires fondamentales en laboratoire culinaire; ▪ assurer le conditionnement des mets. 					

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

430 T27 HQ	PRODUIRE EN RESTAURATION DIFFÉRÉE	Pondération			Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	1	2	1	1,33	45	2
Le cours suivant est préalable au présent cours : PR430 T16 HQ-Réaliser des préparations culinaires simples (1 ^{re}); PR430 T18- Acquérir les techniques culinaires de base; CR430 T29- Réaliser des préparations culinaires complexes				Le présent cours est lié aux cours suivants : PR à 430 T35 HQ-Produire un banquet ou un buffet (3 ^e)			
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 0482-Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail. 0483-Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production. 0485-Cuisiner les mets d'un menu de restaurant.		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Adopter un comportement personnel sécuritaire dans une cuisine de production. ▪ Traiter l'information préliminaire requise pour le travail en équipe dans un contexte de restauration différée. ▪ Préparer en équipe les ingrédients et le matériel dans un contexte de restauration différée. ▪ Exécuter en équipe les recettes du menu dans un contexte de restauration différée. ▪ Assurer le conditionnement des mets dans un contexte de restauration différée. ▪ Utiliser les espaces de travail et le matériel nécessaires à la production du menu du restaurant-école dans un contexte de restauration différée. ▪ Établir le lien entre les mets du menu du restaurant-école et les techniques culinaires à appliquer dans un contexte de restauration différée. 					
PRÉSENTATION DU COURS							
<u>Description</u> : Vous voilà prêts à intégrer une cuisine de production! Dans ce cours vous travaillerez en équipe, sous la supervision d'un chef, à produire la mise en place des mets du menu destinée à la brigade du restaurant-école.							
<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 nécessaires lui permettant d'exécuter la mise en place des mets du menu du restaurant-école dans un contexte de restauration différée.							
<u>Place du cours dans le programme</u> : Ce cours fait partie d'une série dédiée à la cuisine où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives à la production alimentaire. On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 430 T18 HQ-Acquérir les techniques culinaires de base (1 ^{re}) et 430 T16 HQ-Réaliser des préparations culinaires simples (1 ^{re}) et 430 T29 HQ-Réaliser des préparations culinaires complexes (2 ^e). Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 430 T35 HQ-Produire un banquet ou un buffet (3 ^e), 430 T46 HQ-Produire des mets de restaurant (4 ^e) ainsi que dans certains cours qui seront dispensés à l'ITHQ.							
<u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Esprit d'équipe : Travailler avec les autres de manière solidaire en contribuant au travail de l'équipe par ses idées et ses efforts. ▪ Adaptabilité : S'ajuster à une nouvelle situation, à de nouvelles circonstances ou à de nouveaux événements en modifiant son comportement ou sa pratique en fonction du changement. ▪ Organisation : Préparer son travail de façon à satisfaire les exigences de qualité, d'efficacité et d'échéancier. 							

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable d'assurer la mise en place et de cuisiner les mets d'un menu de restaurant de type grand public en contexte de restauration différée à partir des standards de l'entreprise, de feuilles de fonctions, de commandes verbales, d'un cahier de recettes et d'un menu, en relation avec le chef et le personnel de cuisine.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- adopter un comportement personnel sécuritaire dans une cuisine de production;
- traiter l'information préliminaire requise pour le travail en équipe dans un contexte de restauration différée;
- préparer en équipe les ingrédients et le matériel dans un contexte de restauration différée;
- exécuter en équipe les recettes du menu dans un contexte de restauration différée;
- assurer le conditionnement des mets dans un contexte de restauration différée;
- utiliser les espaces de travail et le matériel nécessaires à la production du menu du restaurant-école dans un contexte de restauration différée;
- établir le lien entre les mets du menu du restaurant-école et les techniques culinaires à appliquer dans un contexte de restauration différée.

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

120 T28 HQ	ANALYSER L'ORGANISATION D'UN SERVICE ALIMENTAIRE	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département : Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration		2 2 2	2,00	60	2
Le cours suivant est préalable au présent cours : PR 120 T17 HQ-Caractériser l'organisation d'un service alimentaire (1 ^{re})		Le présent cours est lié aux cours suivants : PA à 120 T33 HQ Élaborer des menus (4 ^e)			
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 0481-Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utiliser les outils d'information propres au domaine de l'industrie des services alimentaires. ▪ Repérer les opérations propres à la gestion d'entreprises de l'industrie des services alimentaires. ▪ Caractériser l'environnement interne et externe de l'établissement de restauration. ▪ Examiner les pratiques de gestion de l'établissement de restauration. 			
PRÉSENTATION DU COURS					
<u>Description</u> : Avez-vous déjà visité un restaurant et discuté avec un de ses gestionnaires afin d'en saisir le fonctionnement? À partir de différentes sources d'information (actualité locale, répertoires d'entreprises, documents de référence sectoriels, ratios, etc.) et en relation avec un ou plusieurs membres de l'équipe de gestionnaires vous aurez à jeter un regard sur un ou plusieurs services alimentaires afin d'en dégager les principales activités en en saisir l'organisation.					
<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 lui permettant d'analyser 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> : Ce cours fait partie d'une série dédiée à la gestion où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives à l'organisation d'un établissement de restauration. On réinvestira dans ce cours les acquis du cours 120 T17 HQ-Caractériser l'organisation d'un service alimentaire (1 ^{re}). Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 T38 HQ-Assurer l'approvisionnement d'un établissement de restauration (2 ^e), 120 T37 HQ-Planifier la production et la distribution (3 ^e), 120 T46 HQ-Assurer la conformité légale d'un service alimentaire (4 ^e), 120 T33 HQ-Élaborer des menus (4 ^e) et dans certains cours qui seront dispensés à l'ITHQ.					
<u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Discernement : Apprécier avec justesse et clairvoyance une situation, des faits. ▪ Esprit critique : Examiner attentivement les choses avant de porter un jugement ou faire un choix. 					
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE					
<u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable d'analyser l'environnement d'un établissement de restauration selon les consignes imposées par le professeur.					
L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ utiliser les outils d'information propres au domaine de l'industrie des services alimentaires; ▪ repérer les opérations propres à la gestion d'entreprises de l'industrie des services alimentaires; ▪ caractériser l'environnement interne et externe de l'établissement de restauration; ▪ examiner les pratiques de gestion de l'établissement de restauration. 					

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

120 T26 HQ	ACQUÉRIR DES ÉLÉMENTS DE SCIENCES DES ALIMENTS I	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	2 3 2	2,33	75	2
Préalable à ce cours : PR 430 T16 HQ-Réaliser des préparations culinaires simples (1 ^{re}) PR 120 Z13 HQ-Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires (1 ^{re})		Ce cours est préalable au cours suivant : PR à <u>120 T36 HQ</u> -Acquérir des éléments de sciences aliments II (3 ^e)			
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 0487-Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Apprécier l'apport nutritionnel des aliments. ▪ Différencier les matières premières brutes des produits transformés. ▪ Déterminer le traitement selon le type d'aliment à préparer. ▪ Interpréter les phénomènes culinaires à partir d'explications physico-chimiques. 			
PRÉSENTATION DU COURS					
<u>Description</u> : Dans ce cours, vous verrez comment congeler les aliments et comment les déshydrater. Vous maîtriserez les méthodes pour transformer les fruits en confiture ou en gelée et les façons de mettre les légumes en conserve. Vous serez en mesure d'utiliser toutes sortes d'agents gélifiants pour en faire différentes préparations telles que des sauces, des mousses et des verrines. Vous préférez la boulangerie et la pâtisserie ? Vous verrez aussi les différents types de pâtes et la fonctionnalité de leurs ingrédients. Vous serez également initiés aux procédés de fermentation et à la cristallisation des sucres en préparant de la bière, du pain et des confiseries.					
<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 afin d'interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments. Les connaissances de base en science des aliments devraient lui permettre, d'une part, d'interpréter et d'anticiper des phénomènes physico-chimiques lors de la préparation et de la cuisson de produits alimentaires et, d'autre part, d'appliquer le traitement approprié aux différents types de produits alimentaires.					
<u>Place du cours dans le programme</u> : Ce cours fait partie d'une série dédiée aux sciences des aliments où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives à la transformation et à la conservation alimentaires. On réinvestira dans ce cours les acquis du cours 120 Z13 HQ-Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires (1 ^{re}). Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours <u>120 T36 HQ</u> -Acquérir des éléments de sciences des aliments II (3 ^e), <u>120 T65 HQ</u> -Standardiser une recette (4 ^e) ainsi que dans certains cours qui seront dispensés à l'ITHQ.					
<u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rigueur : Porter une attention particulière à chaque détail d'un travail à effectuer. Agir avec précision dans ses tâches. ▪ Vigilance : Observer avec attention et de façon soutenue le déroulement de ses tâches de travail de façon à en contrôler le résultat attendu. 					
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE					
<u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable 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 prédéterminées. L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ apprécier l'apport nutritionnel des aliments; ▪ différencier les matières premières brutes des produits transformés; ▪ déterminer le traitement selon le type d'aliment à préparer; ▪ interpréter les phénomènes culinaires à partir d'explications physico-chimiques. 					

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

120 T38 HQ	ASSURER L'APPROVISIONNEMENT D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	2 2 2	2,00	60	2
Le cours suivant est préalable au présent cours : CR120 T28- Analyser l'organisation d'un service alimentaire		Le présent cours est lié aux cours suivants : 120 T37 HQ- Planifier la production et la distribution (3 ^e)			
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 048H-Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire.	OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE				
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Repérer les produits, les services et les fournisseurs. ▪ Déterminer les besoins d'approvisionnement. ▪ Commander des produits et des services. ▪ Négocier des ententes avec des fournisseurs. ▪ Assurer la réception des produits achetés. ▪ Assurer l'entreposage des produits reçus et le contrôle des marchandises en stock. ▪ Effectuer le suivi des opérations d'approvisionnement. 				
PRÉSENTATION DU COURS					
<p><u>Description</u> : Vous êtes-vous demandé comment on fait l'épicerie pour un établissement de restauration? 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 produits et services que vous achetez.</p>					
<p><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 nécessaires lui permettant d'Assurer l'approvisionnement d'un établissement de restauration tout en respectant les normes et en contrôlant les coûts.</p>					
<p><u>Place du cours dans le programme</u> : Ce cours fait partie d'une série dédiée à la gestion où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives à l'approvisionnement d'un établissement de restauration. On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T17 HQ-Caractériser l'organisation d'un service alimentaire (1^e) et 120 T28 HQ-Analyser l'organisation d'un service alimentaire (2^e). Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 T37 HQ-Planifier la production et la distribution (3^e), 120 T46 HQ-Assurer la conformité légale d'un service alimentaire (4^e), 120 T33 HQ-Élaborer des menus (4^e) et dans certains cours qui seront dispensés à l'ITHQ.</p>					
<p><u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Capacité à prendre des décisions : Choisir, après analyse et selon ses responsabilités, les pratiques et les ressources les mieux adaptées aux circonstances dans le but d'atteindre le résultat attendu de l'action à réaliser. ▪ Esprit critique : Examiner attentivement les choses avant de porter un jugement ou faire un choix. ▪ Rigueur : Choisir, après analyse et selon ses responsabilités, les pratiques et les ressources les mieux adaptées aux circonstances dans le but d'atteindre le résultat attendu de l'action à réaliser. 					
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE					
<p><u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable d'Assurer l'approvisionnement d'un établissement de restauration selon les consignes imposées par le professeur.</p> <p>L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ repérer les produits, les services et les fournisseurs; ▪ déterminer les besoins d'approvisionnement; ▪ commander des produits et des services; ▪ négocier des ententes avec des fournisseurs; ▪ assurer la réception des produits achetés; ▪ assurer l'entreposage des produits reçus et le contrôle des marchandises en stock; ▪ effectuer le suivi des opérations d'approvisionnement. 					

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

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

430 T35 HQ	PRODUIRE UN BANQUET OU UN BUFFET	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	1 3 1	1,67	60	3
Le cours suivant est préalable au présent cours : PR 430 T27 HQ-Produire en restauration différée (2 ^e), CR430 T36 Servir un banquet ou un buffet		Le présent cours est lié aux cours suivants : PR à 430 T46 HQ-Produire des mets de restaurant (4 ^e)			
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 0484-Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets.		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Planifier le travail à effectuer en cuisine de production. ▪ Exécuter les recettes prévues en cuisine de production. ▪ Monter les plateaux et les tables d'un buffet en cuisine de production. ▪ Prendre part au service des mets en cuisine de production. ▪ Assurer la qualité des mets en cuisine de production. ▪ Nettoyer les espaces de production, de service des aliments et de laverie. 			
PRÉSENTATION DU COURS					
<u>Description</u> : Avez-vous déjà eu à planifier la production de bouchées ou d'un repas pour un nombre important de convives sans savoir comment vous y prendre? Ce cours vous apprendra à réaliser un banquet ou un buffet de la conception du menu en passant par les achats et la répartition des tâches jusqu'à la production des mets et la présentation au client.					
<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 nécessaires afin d'effectuer la production d'un banquet ou d'un buffet selon les règles de l'art.					
<u>Place du cours dans le programme</u> : Ce cours fait partie d'une série dédiée à la cuisine où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives à la production alimentaire d'un banquet ou d'un buffet. On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 430 T18 HQ-Acquérir les techniques culinaires de base (1 ^{re}) et 430 T16 HQ-Réaliser des préparations culinaires simples (1 ^{re}), 430 T29 HQ-Réaliser des préparations culinaires complexes (2 ^e) et 430 T27 HQ-Produire en restauration différée (2 ^e). Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 430 T46 HQ-Produire des mets de restaurant (4 ^e) ainsi que dans certains cours qui seront dispensés à l'ITHQ.					
<u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Assiduité : Avoir une présence active, régulière et soutenue à l'endroit où l'on a des obligations. ▪ Efficacité : Réaliser son travail selon les attentes exprimées de temps, de qualité ou de quantité. ▪ Vigilance : observer avec attention et de façon soutenue le déroulement de ses tâches de travail de façon à en contrôler le résultat attendu. 					
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE					
<u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable 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 des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ planifier le travail à effectuer en cuisine de production; ▪ exécuter les recettes prévues en cuisine de production; ▪ monter les plateaux et les tables d'un buffet en cuisine de production; ▪ prendre part au service des mets en cuisine de production; ▪ assurer la qualité des mets en cuisine de production; ▪ nettoyer les espaces de production, de service des aliments et de laverie. 					

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

430 T36 HQ	SERVIR UN BANQUET OU UN BUFFET	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	1 2 1	1,33	45	3
Le cours suivant est préalable au présent cours : CR 430 T35-Produire un banquet ou un buffet		Le présent cours est lié aux cours suivants : PA à 430 T47 HQ-Servir en salle à manger (4 ^e)			
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 0484-Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets. 048A-Assurer un service en salle à manger.		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Planifier le travail à effectuer en salle à manger. ▪ Monter les plateaux et les tables d'un buffet en salle à manger. ▪ Prendre part au service des mets en salle à manger. ▪ Assurer la qualité des mets en salle à manger. ▪ Nettoyer les espaces de production, de service des aliments et de laverie. ▪ Monter la salle pour un banquet ou un buffet. ▪ Accueillir la cliente ou le client. ▪ Expliquer le menu à la cliente ou au client. ▪ Prendre la commande. ▪ Servir les mets, les boissons et les vins. ▪ Préparer et remettre l'addition au client. 			
PRÉSENTATION DU COURS <u>Description</u> : Avez-vous déjà eu à servir des bouchées ou un repas à un nombre important de convives sans savoir comment vous y prendre? Ce cours vous apprendra à servir un banquet ou un buffet en passant par la disposition de la salle à manger, la mise en place de l'office de service jusqu'au service des mets au client.					
<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 nécessaires afin d'effectuer le service d'un banquet ou d'un buffet selon les règles de l'art.					
<u>Place du cours dans le programme</u> : Ce cours fait partie d'une série dédiée au service où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives au service en salle à manger. On réinvestira dans ce cours les acquis du cours 430 T15 HQ-S'initier aux possibilités de carrière (1 ^{re}). Les acquis de ce cours seront réinvestis dans certains cours qui seront dispensés à l'ITHQ.					
<u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Assiduité : Avoir une présence active, régulière et soutenue à l'endroit où l'on a des obligations. ▪ Communication : Utiliser un style, un ton et une terminologie adaptée à l'interlocuteur et aux circonstances.. ▪ Esprit d'équipe : Travailler avec les autres de manière solidaire en contribuant au travail de l'équipe par ses idées et ses efforts. 					
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE <u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de servir 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 service classiques et contemporaines, en relation avec le maître d'hôtel, 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 des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ planifier le travail à effectuer en salle à manger; ▪ monter les plateaux et les tables d'un buffet en salle à manger; ▪ prendre part au service des mets en salle à manger; ▪ assurer la qualité des mets en salle à manger; ▪ nettoyer les espaces de production, de service des aliments et de laverie; ▪ monter la salle pour un banquet ou un buffet; ▪ accueillir la cliente ou le client; ▪ expliquer le menu à la cliente ou au client; ▪ prendre la commande; ▪ servir les mets, les boissons et les vins; ▪ préparer et remettre l'addition au client. 					

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

120 T36 HQ	ACQUÉRIR DES ÉLÉMENTS DE SCIENCES DES ALIMENTS II	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	2 3 2	2,33	75	3
Le cours suivant est préalable au présent cours : PR 120 T26 HQ-Acquérir des éléments de sciences des aliments I (2 ^e)		Le présent cours est lié aux cours suivants : PA à 120 T65 HQ-Standardiser une recette (4 ^e)			
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 0487-Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Apprécier l'apport nutritionnel des aliments. ▪ Différencier les matières premières brutes des produits transformés. ▪ Déterminer le traitement selon le type d'aliment à préparer. ▪ Interpréter les phénomènes culinaires à partir d'explications physico-chimiques. 			
PRÉSENTATION DU COURS					
<u>Description</u> : Ce cours vous permettra de mieux comprendre les interactions entre les ingrédients et d'explorer de nouvelles voies en transformation alimentaire. Vous y verrez, entre autres, la fabrication de yogourt, de fromage et de charcuteries. Les notions liées aux huiles et aux matières grasses vous assureront de ne jamais rater une mayonnaise!					
<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 afin d'interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments. Les connaissances de base en science des aliments devraient lui permettre, d'une part, d'interpréter et d'anticiper des phénomènes physico-chimiques lors de la préparation et de la cuisson de produits alimentaires et, d'autre part, d'appliquer le traitement approprié aux différents types de produits alimentaires.					
<u>Place du cours dans le programme</u> : Ce cours fait partie d'une série dédiée aux sciences des aliments où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives à la transformation et à la conservation alimentaires. On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 Z13 HQ-Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires (1 ^{re}) et 120 T26 HQ-Acquérir des éléments de sciences des aliments I (2 ^e). Les acquis de ce cours seront réinvestis dans le cours 120 T65 HQ-Standardiser une recette (4 ^e) ainsi que dans certains cours qui seront dispensés à l'ITHQ.					
<u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rigueur : Porter une attention particulière à chaque détail d'un travail à effectuer. Agir avec précision dans ses tâches. ▪ Vigilance : Observer avec attention et de façon soutenue le déroulement de ses tâches de travail de façon à en contrôler le résultat attendu. 					
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE					
<u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable d'interpréter les liens entre les techniques culinaires et les sciences des aliments lors de la transformation des matières premières en produits alimentaires et ce, selon des consignes prédéterminées.					
L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Apprécier l'apport nutritionnel des aliments. ▪ Différencier les matières premières brutes des produits transformés. ▪ Déterminer le traitement selon le type d'aliment à préparer. ▪ Interpréter les phénomènes culinaires à partir d'explications physico-chimiques. 					

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

120 T37 HQ	PLANIFIER LA PRODUCTION ET LA DISTRIBUTION	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	2 2 2	2,00	60	3
Le cours suivant est préalable au présent cours : PR 120 T28 Analyser l'organisation d'un service alimentaire		Le présent cours est lié aux cours suivants : Aucun cours			
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 0489-Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire.		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Établir le sommaire des mets à produire. ▪ Préparer les réquisitions des matières premières à utiliser. ▪ Prévoir les besoins de personnel. ▪ Optimiser l'utilisation du matériel. ▪ Organiser les unités de production et de distribution. ▪ Organiser les modes de distribution. ▪ Communiquer le plan de production et de distribution. 			
PRÉSENTATION DU COURS					
<u>Description</u> : Le secteur de la production comporte toutes les opérations de préparation des mets d'un menu. Par exemple, pour réaliser un carré de porc aux herbes, il faut se procurer les ingrédients et ensuite les transformer pour obtenir le mets requis. Dans ce cours vous apprendrez comment planifier adéquatement le déroulement des opérations de production et de distribution dans un service alimentaire où une multitude de mets figurent au menu et où les quantités à produire sont élevées. Et ce, tout en respectant un budget et en assurant la satisfaction de votre clientèle.					
<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 lui permettant de planifier la production et la distribution d'un établissement de restauration.					
<u>Place du cours dans le programme</u> : Ce cours fait partie d'une série dédiée à la gestion où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives à la planification de la production d'un établissement de restauration. On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T17 HQ-Characteriser l'organisation d'un service alimentaire (1 ^{re}), 120 T28 HQ-Analyser l'organisation d'un service alimentaire (2 ^e) et 120 T38 HQ-Assurer l'approvisionnement d'un établissement de restauration (2 ^e). Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 T46 HQ-Assurer la conformité légale d'un service alimentaire (4 ^e), 120 T33 HQ-Élaborer des menus (4 ^e) et dans certains cours qui seront dispensés à l'ITHQ.					
<u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Capacité à prendre des décisions : Choisir, après analyse et selon ses responsabilités, les pratiques et les ressources les mieux adaptées aux circonstances dans le but d'atteindre le résultat attendu de l'action à réaliser. ▪ Organisation : Préparer son travail de façon à satisfaire les exigences de qualité, d'efficacité et d'échéancier. ▪ Rigueur : Porter une attention particulière à chaque détail d'un travail à effectuer. Agir avec précision dans ses tâches. 					
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE					
<u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable d'élaborer un plan de production et de distribution pour un établissement de restauration 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 selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Établir le sommaire des mets à produire. ▪ Préparer les réquisitions des matières premières à utiliser. ▪ Prévoir les besoins de personnel. ▪ Optimiser l'utilisation du matériel. ▪ Organiser les unités de production et de distribution. ▪ Organiser les modes de distribution. ▪ Communiquer le plan de production et de distribution. 					

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
Département :	Administration et Techniques administratives	2 2 2	2,00	60	3
Le cours suivant est préalable au présent cours : Aucun cours		Le présent cours est lié aux cours suivants : Aucun cours			
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 048B-Gérer les opérations comptables.		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Repérer les activités comptables d'un établissement de restauration. ▪ Élaborer un budget prévisionnel d'un établissement de restauration. ▪ Réaliser des tâches administratives relatives aux opérations comptables d'un établissement de restauration. ▪ Suivre les budgets d'un établissement de restauration. ▪ Communiquer les résultats comptables aux personnes concernées d'un établissement de restauration. ▪ Prévoir les fluctuations du fonds de roulement à l'intérieur d'un établissement de restauration. 			
PRÉSENTATION DU COURS <u>Description</u> : Vous êtes-vous demandé pourquoi un restaurant réussi 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.					
<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 nécessaires afin de lui donner les connaissances de base qui lui permettront de comptabiliser et d'interpréter les opérations financières d'un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires et ce, à l'aide de documents administratifs appropriés, des livres et d'un logiciel comptables.					
<u>Place du cours dans le programme</u> : Ce cours fait partie d'une série dédiée à la gestion où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives aux opérations comptables d'un établissement de restauration. Les acquis de ce cours seront réinvestis dans le cours 120 T46 HQ-Assurer la conformité légale d'un service alimentaire (4 ^e) et dans certains cours qui seront dispensés à l'ITHQ.					
<u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rigueur : Porter une attention particulière à chaque détail d'un travail à effectuer. Agir avec précision dans ses tâches. 					
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE <u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de rédiger un rapport comptable hebdomadaire d'un établissement de restauration dans l'industrie des services alimentaires et ce, à l'aide de documents administratifs appropriés, des livres et d'un logiciel comptables.					
L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Repérer les activités comptables d'un établissement de restauration. ▪ Élaborer un budget prévisionnel d'un établissement de restauration. ▪ Réaliser des tâches administratives relatives aux opérations comptables d'un établissement de restauration. ▪ Suivre les budgets d'un établissement de restauration. ▪ Communiquer les résultats comptables aux personnes concernées d'un établissement de restauration. ▪ Prévoir les fluctuations du fonds de roulement à l'intérieur d'un établissement de restauration. 					

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

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

430 T46 HQ	PRODUIRE DES METS DE RESTAURANT	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	1 4 1	2,00	75	4
Le cours suivant est préalable au présent cours : PR 430 T35 HQ-Produire un banquet ou un buffet (3 ^e); CR430 T47- Servir en salle à manger		Le présent cours est lié aux cours suivants : CR 430 T47 HQ-Servir en salle à manger (4 ^e) PA Tous les cours de la 5e session			
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 0485-Cuisiner les mets d'un menu de restaurant.		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utiliser, en brigade, les espaces de travail et le matériel nécessaires à la production du menu du restaurant-école. ▪ Établir le lien entre les mets du menu du restaurant-école et les techniques culinaires à appliquer. ▪ Réaliser en brigade les recettes du menu du restaurant-école. ▪ Assurer la mise en place et la finition des mets froids et chauds du menu du restaurant-école. ▪ Contrôler la qualité des mets du menu du restaurant-école. ▪ Assurer le nettoyage après le service. 			
PRÉSENTATION DU COURS					
<u>Description</u> : Vous voilà enfin membre d'une brigade de cuisine de restaurant! Dans ce cours vous occuperez différents postes de travail, de garde-manger à rôti-seur en passant par le grillardin et le pâtissier, et aurez à produire les mets servis dans le cadre d'un repas à la salle à manger du restaurant-école. Un chef vous supervisera et vous guidera dans vos apprentissages.					
<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 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 grand public.					
<u>Place du cours dans le programme</u> : Ce cours fait partie d'une série dédiée à la cuisine où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives à la production en brigade de mets de restaurant grand public. On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 430 T18 HQ-Acquérir les techniques culinaires de base (1 ^{re}) et 430 T16 HQ-Réaliser des préparations culinaires simples (1 ^{re}), 430 T29 HQ-Réaliser des préparations culinaires complexes (2 ^e), 430 T27 HQ-Produire en restauration différée (2 ^e) et 430 T35 HQ-Produire un banquet ou un buffet (3 ^e). Les acquis de ce cours seront réinvestis dans certains cours qui seront dispensés à l'ITHQ.					
<u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Adaptabilité : S'ajuster à une nouvelle situation, à de nouvelles circonstances ou à de nouveaux événements en modifiant son comportement ou sa pratique en fonction du changement. ▪ Capacité à prendre des décisions : Choisir, après analyse et selon ses responsabilités, les pratiques et les ressources les mieux adaptées aux circonstances dans le but d'atteindre le résultat attendu de l'action à réaliser. ▪ Esprit d'équipe : Travailler avec les autres de manière solidaire en contribuant au travail de l'équipe par ses idées et ses efforts. 					
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE					
<u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable 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.					
L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utiliser, en brigade, les espaces de travail et le matériel nécessaires à la production du menu du restaurant-école. ▪ Établir le lien entre les mets du menu du restaurant-école et les techniques culinaires à appliquer. ▪ Réaliser en brigade les recettes du menu du restaurant-école. ▪ Assurer la mise en place et la finition des mets froids et chauds du menu du restaurant-école. ▪ Contrôler la qualité des mets du menu du restaurant-école. ▪ Assurer le nettoyage après le service. 					

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

430 T47 HQ	SERVIR EN SALLE À MANGER	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	1 3 1	1,67	60	4
Le cours suivant est préalable au présent cours : PA 430 T36 HQ Servir un banquet ou un buffet (3 ^e); CR430 T46 HQ- Produire des mets de restaurant		Le présent cours est lié aux cours suivants : CR avec 430 T46 HQ-Produire des mets de restaurant (4 ^e) PA Tous les cours de la 5e session			
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 048A-Assurer un service en salle à manger.		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Monter la salle à manger du restaurant-école ▪ Accueillir la cliente ou le client au restaurant-école. ▪ Expliquer le menu du restaurant-école à la cliente ou au client. ▪ Prendre la commande. ▪ Servir les mets, les boissons et les vins. ▪ Préparer et remettre l'addition au client. ▪ Nettoyer et assainir la salle, le bar et l'office. 			
PRÉSENTATION DU COURS					
<u>Description</u> : 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.					
<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 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.					
<u>Place du cours dans le programme</u> : Ce cours fait partie d'une série dédiée au service où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives au service en salle à manger d'un restaurant grand public. On réinvestira dans ce cours les acquis du cours 430 T36 HQ-Servir un banquet ou un buffet (3 ^e). Les acquis de ce cours seront réinvestis dans certains cours qui seront dispensés à l'ITHQ.					
<u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Assiduité : Avoir une présence active, régulière et soutenue à l'endroit où l'on a des obligations. ▪ Débrouillardise : Réussir à résoudre un problème nouveau et imprévu en utilisant ses propres moyens conformément aux règles de la fonction de travail. ▪ Maturité : Être capable de recevoir des commentaires et des remarques dans le but d'améliorer son travail sans adopter une attitude trop émotive ou trop défensive. Admettre ses erreurs et les corriger. 					
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE					
<u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable 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.					
L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ monter la salle à manger du restaurant-école; ▪ accueillir la cliente ou le client au restaurant-école; ▪ expliquer le menu du restaurant-école à la cliente ou au client; ▪ prendre la commande; ▪ servir les mets, les boissons et les vins; ▪ préparer et remettre l'addition au client; ▪ nettoyer et assainir la salle, le bar et l'office. 					

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

120 T65 HQ	STANDARDISER UNE RECETTE	Pondération			Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	2	3	2	2,33	75	4
Le cours suivant est préalable au présent cours : PR 120 T36 HQ-Acquérir des éléments de sciences des aliments II (3 ^e)				Le présent cours est lié aux cours suivants : PA à tous les cours de la 5e session			
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 0486-Élaborer et standardiser une recette.		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Effectuer la recherche de recettes de référence. ▪ Concevoir, rédiger et nommer une recette. ▪ Déterminer un profil culinaire pour les mets élaborés. ▪ Préciser et vérifier les indications de qualité de la nouvelle recette. ▪ Calculer le coût de la recette. ▪ Tester la recette selon un processus d'expérimentation. ▪ Consigner la recette. 					
PRÉSENTATION DU COURS							
<u>Description</u> : Comment modifier ou créer des produits alimentaires de façon à ce qu'ils répondent aux attentes et contraintes 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.							
<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 nécessaires lui permettant d'élaborer et de standardiser des produits alimentaires.							
<u>Place du cours dans le programme</u> : Ce cours fait partie d'une série dédiée aux sciences des aliments où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives à la standardisation de produits alimentaires. On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 Z13 HQ-Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires (1 ^{re}), 120 T26 HQ-Acquérir des éléments de sciences des aliments I (2 ^e) et <u>120 T36 HQ-Acquérir des éléments de sciences des aliments II (3^e)</u> . Les acquis de ce cours seront réinvestis dans certains cours qui seront dispensés à l'ITHQ.							
<u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Initiative : Proposer ou entreprendre un travail soit pour son accomplissement ou son avancement et en juger la qualité conformément aux règles de la profession. ▪ Jugement : Décider face à un ensemble de faits des actions appropriées à poser. ▪ Organisation : Préparer son travail de façon à satisfaire les exigences de qualité, d'efficacité et d'échéancier. ▪ Vigilance : Observer avec attention et de façon soutenue le déroulement de ses tâches de travail de façon à en contrôler le résultat attendu. 							
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE							
<u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable d'élaborer et de standardiser un produit alimentaire et ce, selon des objectifs établis. L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Effectuer la recherche de recettes de référence. ▪ Concevoir, rédiger et nommer une recette. ▪ Déterminer un profil culinaire pour les mets élaborés. ▪ Préciser et vérifier les indicateurs de qualité de la nouvelle recette. ▪ Calculer le coût de la recette. ▪ Tester la recette selon un processus d'expérimentation. ▪ Consigner la recette. 							

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

120 T46 HQ	ASSURER LA CONFORMITÉ LÉGALE D'UN SERVICE ALIMENTAIRE	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	2 2 2	2,00	60	4
Le cours suivant est préalable au présent cours : Aucun cours		Le présent cours est lié aux cours suivants : PA à tous les cours de la 5e session			
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 0482-Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail 048D-Assurer la conformité légale de l'établissement de restauration. 048F-Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Assurer le respect des règles en matière de santé et de sécurité au travail. ▪ Effectuer les tâches administratives liées à la santé et à la sécurité au travail. Préparer des outils de formation en matière de santé et de sécurité au travail. ▪ Saisir la portée des lois générales et des lois particulières. ▪ Veiller à l'application des lois et règlements propres au secteur. ▪ Informer le personnel quant aux contraintes légales à respecter. ▪ Interpréter les dispositions légales dans les contrats de gestion. ▪ Appliquer le code d'hygiène et de salubrité en vigueur. ▪ Collaborer aux inspections et donner suite aux rapports d'inspection officiels. ▪ Appliquer des systèmes de contrôle. ▪ Promouvoir les bonnes pratiques. 			
PRÉSENTATION DU COURS <u>Description</u> : Avant de vous lancer dans la gestion des services alimentaires vous devez connaître les lois et règlements qui régissent le fonctionnement de ce type d'entreprises. Ces lois et règlements s'appliquent, entre autres, aux types de permis obligatoires, aux obligations reliées à la musique d'ambiance utilisée dans votre établissement, à la gestion du personnel, etc. <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 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 volet gestionnaire d'établissement alimentaire en vue d'obtenir l'accréditation du MAPAQ. <u>Place du cours dans le programme</u> : Ce cours fait partie d'une série dédiée à la gestion où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives à la planification de la production d'un établissement de restauration. On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T17 HQ-Caractériser l'organisation d'un service alimentaire (1 ^{re}), 120 T28 HQ-Analyser l'organisation d'un service alimentaire (2 ^e), 120 T38 HQ-Assurer l'approvisionnement d'un établissement de restauration (2 ^e) et 120 T37 HQ-Planifier la production et la distribution (3 ^e). Les acquis de ce cours seront réinvestis le cours 120 T33 HQ-Élaborer des menus (4 ^e) et dans certains cours qui seront dispensés à l'ITHQ. <u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Communication : Utiliser un style, un ton et une terminologie adaptée à l'interlocuteur et aux circonstances. ▪ Jugement: Décider face à un ensemble de faits des actions appropriées à poser. ▪ Vigilance : Observer avec attention et de façon soutenue le déroulement de ses tâches de travail de façon à en contrôler le résultat attendu. 					
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE <u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable, d'appliquer ou d'interpréter des lois et règlements en vigueur dans l'industrie des services alimentaires. L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ assurer le respect des règles en matière de santé et de sécurité au travail; ▪ effectuer les tâches administratives liées à la santé et à la sécurité au travail; Préparer des outils de formation en matière de santé et de sécurité au travail; ▪ saisir la portée des lois générales et des lois particulières; ▪ veiller à l'application des lois et règlements propres au secteur. 					

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

120 T33 HQ	ÉLABORER DES MENUS	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	2 2 3	2,33	60	4
Le cours suivant est préalable au présent cours : PA 120 T37 Planifier la production et la distribution; PA 120 T38- Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire		Le présent cours est lié aux cours suivants : PA à tous les cours de la 5e session			
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 0488-Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles.		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Déterminer les objectifs et les paramètres d'un menu. ▪ Concevoir le menu. ▪ Rédiger le menu. ▪ Évaluer l'équilibre nutritionnel du menu. ▪ Introduire des éléments promotionnels dans le menu. ▪ Estimer le potentiel de succès du menu. ▪ Déterminer l'apparence du menu. 			
PRÉSENTATION DU COURS					
<u>Description</u> : Saviez-vous que le menu est le premier outil de contrôle du système d'organisation d'un service alimentaire et que toutes les composantes du restaurant en découlent? Dans ce cours, vous aurez le plaisir d'élaborer des menus en tenant compte de toutes les composantes de l'entreprise et de la clientèle visée.					
<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 lui permettant d'élaborer des menus adaptés à différentes clientèles, de la conception à la réalisation en tenant compte de tous les objectifs visés et les paramètres qui l'affectent.					
<u>Place du cours dans le programme</u> : Ce cours fait partie d'une série dédiée à la gestion où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives à la planification de la production d'un établissement de restauration. On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T17 HQ-Caractériser l'organisation d'un service alimentaire (1 ^{re}), 120 T28 HQ-Analyser l'organisation d'un service alimentaire (2 ^e), 120 T38 HQ-Assurer l'approvisionnement d'un établissement de restauration (2 ^e) 120 T37 HQ-Planifier la production et la distribution (3 ^e) et 120 T46 HQ-Assurer la conformité légale d'un service alimentaire (4 ^e).					
Les acquis de ce cours seront réinvestis dans certains cours qui seront dispensés à l'ITHQ.					
<u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Audace : Introduire des idées, des pratiques inhabituelles, des ressources inhabituelles pour l'avancement du travail à réaliser. ▪ Communication : Utiliser un style, un ton et une terminologie adaptée à l'interlocuteur et aux circonstances. ▪ Rigueur : Porter une attention particulière à chaque détail d'un travail à effectuer. Agir avec précision dans ses tâches. 					
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE					
<u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable 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.					
L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ déterminer les objectifs et les paramètres d'un menu; ▪ concevoir le menu; ▪ rédiger le menu; ▪ évaluer l'équilibre nutritionnel du menu; ▪ introduire des éléments promotionnels dans le menu; ▪ estimer le potentiel de succès du menu; ▪ déterminer l'apparence du menu. 					

**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
Département :	Sciences humaines-Langues secondes (ITHQ)	2 2 3	2,33	60	5
Le cours suivant est préalable au présent cours : PA604 10X 03 PA60 XXX 03	Le présent cours est lié aux cours suivants : Tous les cours de la 6 ^e session				
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 048E-Interagir en langue seconde avec des clientes ou clients et des fournisseurs.	OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Établir le contact avec une cliente ou un client allophone. ▪ Répondre à une demande de la cliente ou du client. ▪ Donner des explications à la cliente ou au client. ▪ Prendre en considération les objections d'une cliente ou d'un client. ▪ Négocier avec des fournisseurs. ▪ Rédiger des documents de transactions commerciales. 				
PRÉSENTATION DU COURS					
<u>Description</u> : 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>But 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 ^e session.					
<u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) seront déterminées à partir de la liste de Vocabulaire des savoir-être (pp 12 et 13).					
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE					
<u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de résoudre en anglais différents défis, oralement et par écrit, avec plusieurs types de clientèles et fournisseurs dans des situations propres à la restauration.					
L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Établir le contact avec une cliente ou un client allophone. ▪ Répondre à une demande de la cliente ou du client. ▪ Donner des explications à la cliente ou au client. ▪ Prendre en considération les objections d'une cliente ou d'un client. ▪ Négocier avec des fournisseurs. ▪ Rédiger des documents de transactions commerciales. 					

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

430 411 HQ	GÉRER DES RESSOURCES MATÉRIELLES SPÉCIALISÉES EN RESTAURATION	Pondération			Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques administratives (ITHQ)	1	2	2	1,67	45	5
Le cours suivant est préalable au présent cours : Tous les cours des sessions 1 à 4*	Le présent cours est lié aux cours suivants : Tous les cours de la 6 ^e session						
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE					
048G-Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déterminer la dimension des aires et l'équipement nécessaire. ▪ Participer au choix du petit matériel et des gros équipements. ▪ Collaborer à l'aménagement physique. ▪ Élaborer un plan d'entretien. ▪ Veiller à la conservation des ressources matérielles. 					
PRÉSENTATION DU COURS							
<u>Description</u> : 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>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 nécessaires à la bonne marche des opérations d'un établissement de restauration : acquisition d'équipements, mobiles ou non, et de leur entretien périodique.							
<u>Place du cours dans le programme</u> : On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T17 HQ-Caractériser l'organisation d'un service alimentaire (1 ^{re}), 120 T28 HQ-Analyser l'organisation d'un service alimentaire (2 ^e), 120 T37 HQ-Planifier la production et la distribution (3 ^e), 120 T38 HQ-Assurer l'approvisionnement d'un établissement de restauration (2 ^e), 120 T46 HQ-Assurer la conformité légale d'un service alimentaire (4 ^e), 430 414 HQ-Diriger le service d'un établissement de restauration (5 ^e), 430 416 HQ-Diriger la production des mets servis à la carte et en table d'hôte (5 ^e). Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 430 414 HQ-Diriger le service d'un établissement de restauration (5 ^e), 430 416 HQ-Diriger la production des mets servis à la carte et en table d'hôte (5 ^e), 430 422 HQ-Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire (6 ^e), 430 424 HQ-Mesurer la performance d'un établissement de restauration (6 ^e), 430 426 HQ-Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration (6 ^e).							
<u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) seront déterminées à partir de la liste de Vocabulaire des savoir-être (pp 12 et 13).							
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE							
<u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de coordonner l'aménagement et l'équipement nécessaire à la production d'un service alimentaire.							
L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :							
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déterminer la dimension des aires et l'équipement nécessaire. ▪ Participer au choix du petit matériel et des gros équipements. ▪ Collaborer à l'aménagement physique. ▪ Élaborer un plan d'entretien. ▪ Veiller à la conservation des ressources matérielles. 							

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

430 412 HQ	GÉRER ET MOBILISER LE PERSONNEL	Pondération			Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques administratives (ITHQ)	2	4	2	2,67	90	5
Le cours suivant est préalable au présent cours : Tous les cours des sessions 1 à 4		Le présent cours est lié aux cours suivants : Tous les cours de la 6 ^e session					
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE					
048J-Gérer le personnel d'un service		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Processus de recrutement du personnel ▪ Modèles de construction et de rédaction de grilles d'entrevue. ▪ Techniques d'administration d'une séance d'entrevue. ▪ Procédure d'appréciation formative et sommative du rendement d'un employé ▪ Indices de performance ▪ Techniques de formation et de perfectionnement du personnel ▪ Styles de leadership de l'intervenant ▪ Intervenir dans des situations délicates. ▪ Proposer des moyens d'application des clauses de la convention collective. ▪ Réaliser des tâches administratives. 					
PRÉSENTATION DU COURS							
<p><u>Description</u> : 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.</p>							
<p><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 nécessaires à la gestion des ressources humaines liées à la production et à la distribution d'un service alimentaire.</p>							
<p><u>Place du cours dans le programme</u> : On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T17 HQ-Caractériser l'organisation d'un service alimentaire (1^e), 120 T28 HQ-Analyser l'organisation d'un service alimentaire (2^e), 120 T37 HQ-Planifier la production et la distribution (3^e), 120 T46 HQ-Assurer la conformité légale d'un service alimentaire (4^e), 430 414 HQ-Diriger le service d'un établissement de restauration (5^e), 430 416 HQ-Diriger la production des mets servis à la carte et en table d'hôte (5^e).</p> <p>Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 430 414 HQ-Diriger le service d'un établissement de restauration (5^e), 430 416 HQ-Diriger la production des mets servis à la carte et en table d'hôte (5^e), 430 420 HQ-Commercialiser des produits et des services de restauration (6^e), 430 422 HQ-Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire (6^e), 430 424 HQ-Mesurer la performance d'un établissement de restauration (6^e), 430 426 HQ-Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration (6^e).</p>							
<p><u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) seront déterminées à partir de la liste de Vocabulaire des savoir-être (pp 12 et 13).</p>							
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE							
<p><u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou 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.</p> <p>L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Processus de recrutement du personnel ▪ Modèles de construction et de rédaction de grilles d'entrevue. ▪ Techniques d'administration d'une séance d'entrevue. ▪ Procédure d'appréciation formative et sommative du rendement d'un employé ▪ Indices de performance ▪ Techniques de formation et de perfectionnement du personnel ▪ Styles de leadership de l'intervenant ▪ Intervenir dans des situations délicates. ▪ Proposer des moyens d'application des clauses de la convention collective. ▪ Réaliser des tâches administratives. 							

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

430 414 HQ	DIRIGER LE SERVICE D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION	Pondération			Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques administratives (ITHQ)	2	5	2	3,00	105	5
Le cours suivant est préalable au présent cours : Tous les cours des sessions 1 à 4	Le présent cours est lié aux cours suivants : Tous les cours de la 6 ^e session						
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE					
048L-Diriger le service en salle à manger.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réunir les informations nécessaires pour réaliser le travail. ▪ Élaborer un horaire de travail. ▪ Aménager la salle à manger. ▪ Mobiliser l'équipe de service. ▪ Accueillir la clientèle. ▪ Assurer le bon déroulement du service des aliments et des boissons. ▪ Fermer la salle à manger. 					
PRÉSENTATION DU COURS							
<u>Description</u> : 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>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 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 des cours 410 T13 HQ-Communiquer dans le monde professionnel (1 ^{re}), 430 T47 HQ-Servir en salle à manger (4 ^e) et 430 T47 HQ-Servir en salle à manger (4 ^e). Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 430 422 HQ-Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire (6 ^e), 430 424 HQ-Mesurer la performance d'un établissement de restauration (6 ^e) et 430 426 HQ-Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.							
<u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) seront déterminées à partir de la liste de Vocabulaire des savoir-être (pp 12 et 13).							
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE							
<u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de prendre en charge un service simple en salle à manger.							
L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :							
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réunir les informations nécessaires pour réaliser le travail. ▪ Élaborer un horaire de travail. ▪ Aménager la salle à manger. ▪ Mobiliser l'équipe de service. ▪ Accueillir la clientèle. ▪ Assurer le bon déroulement du service des aliments et des boissons. ▪ Fermer 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
Département :	Techniques administratives (ITHQ)	2	6	2	3,33	120	5
Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :							
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS				OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE			
048K-Diriger la production de mets servis à la carte et en table d'hôte.				<ul style="list-style-type: none"> ▪ Consulter le menu et les recettes à produire selon les besoins de la clientèle. ▪ Anticiper et définir les produits finis selon le menu établi. ▪ Superviser la réalisation des recettes à produire. ▪ Intervenir dans la réalisation des mets selon les jeux de rôle assignés par le professeur. ▪ Contrôler la qualité des aliments pendant la production. ▪ Contrôler la mise en place des aliments selon le type de menu proposé. ▪ Assurer le traitement immédiat des surplus de production. 			
PRÉSENTATION DU COURS							
<p><u>Description</u> : 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.</p> <p><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 nécessaires 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.</p> <p><u>Place du cours dans le programme</u> : On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T17 HQ-Characteriser l'organisation d'un service alimentaire (1^{re}), 120 T28 HQ-Analyser l'organisation d'un service alimentaire (2^e), 120 T37 HQ-Planifier la production et la distribution (3^e), 120 T38 HQ-Assurer l'approvisionnement d'un établissement de restauration (2^e), 120 T46 HQ-Assurer la conformité légale d'un service alimentaire (4^e), 430 T46 HQ-Produire des mets de restaurant (4^e), 430 412 HQ-Gérer et mobiliser le personnel (5^e).</p> <p>Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 430 422 HQ-Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire (6^e), 430 424 HQ-Mesurer la performance d'un établissement de restauration (6^e) et 430 426 HQ-Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration (6^e).</p> <p><u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) seront déterminées à partir de la liste de Vocabulaire des savoir-être (pp 12 et 13).</p>							
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE							
<p><u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de superviser et contrôler la production d'un restaurant.</p> <p>L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Consulter le menu et les recettes à produire selon les besoins de la clientèle. ▪ Anticiper et définir les produits finis selon le menu établi. ▪ Superviser la réalisation des recettes à produire. ▪ Intervenir dans la réalisation des mets selon les jeux de rôle assignés par le professeur. ▪ Contrôler la qualité des aliments pendant la production. ▪ Contrôler la mise en place des aliments selon le type de menu proposé. ▪ Assurer le 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	COMMERCIALISER DES PRODUITS ET DES SERVICES DE RESTAURATION	Pondération			Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques administratives (ITHQ)	2	2	2	2,00	60	6
Le cours suivant est préalable au présent cours : Tous les cours des sessions 1 à 5							
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS				OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE			
048C-Commercialiser des produits et des services de restauration.				<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analyser le territoire selon les tendances du marché, de la clientèle et de la concurrence. ▪ Définir l'offre de produits et de services. ▪ Élaborer une stratégie de mise en marché. ▪ Implanter une stratégie de mise en marché. ▪ Évaluer les impacts stratégiques sur les résultats de l'organisation. 			
PRÉSENTATION DU COURS							
<p><u>Description</u> : 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?</p>							
<p><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 nécessaires 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.</p>							
<p><u>Place du cours dans le programme</u> : On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T17 HQ-Caractériser l'organisation d'un service alimentaire (1^{re}), 120 T28 HQ-Analyser l'organisation d'un service alimentaire (2^e), 120 T37 HQ-Planifier la production et la distribution (3^e), 120 T38 HQ-Assurer l'approvisionnement d'un établissement de restauration (2^e), 120 T46 HQ-Assurer la conformité légale d'un service alimentaire (4^e), 430 412 HQ-Gérer et mobiliser le personnel (5^e), 430 414 HQ-Diriger le service d'un établissement de restauration (5^e), 430 416 HQ-Diriger la production des mets servis à la carte et en table d'hôte (5^e), 430 420 HQ-Commercialiser des produits et des services de restauration (6^e), 430 422 HQ-Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire (6^e), 430 424 HQ-Mesurer la performance d'un établissement de restauration (6^e), 430 426 HQ-Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration (6^e). Les acquis de ce cours seront réinvestis dans le cours 430 426 HQ-Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration (6^e).</p>							
<p><u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) seront déterminées à partir de la liste de Vocabulaire des savoir-être (pp 12 et 13).</p>							
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE							
<p><u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou 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.</p> <p>L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Analyser le territoire selon les tendances du marché, de la clientèle et de la concurrence. ▪ Définir l'offre de produits et de services. ▪ Élaborer une stratégie de mise en marché. ▪ Implanter une stratégie de mise en marché. ▪ Évaluer les impacts stratégiques sur les résultats de l'organisation. 							

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

430 422 HQ	COORDONNER LA PRODUCTION ET LA DISTRIBUTION DANS UN SERVICE ALIMENTAIRE	Pondération			Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques administratives (ITHQ)	1	9	2	4,00	150	6
Le cours suivant est préalable au présent cours : Tous les cours des sessions 1 à 5							
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS				OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE			
048M-Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire.				<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adapter le plan de production et de distribution à la situation courante. ▪ Assurer la disponibilité des ressources. ▪ Superviser les activités de la cuisine. ▪ Superviser les activités du comptoir. ▪ Noter et analyser sommairement les résultats. 			
PRÉSENTATION DU COURS							
<p><u>Description</u> : 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.</p>							
<p><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 lui permettant de coordonner la production et la distribution d'un service alimentaire. Par la suite, il produira le bilan des résultats.</p>							
<p><u>Place du cours dans le programme</u> : On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T17 HQ-Caractériser l'organisation d'un service alimentaire (1^{re}), 120 T28 HQ-Analyser l'organisation d'un service alimentaire (2^e), 120 T37 HQ-Planifier la production et la distribution (3^e), 120 T38 HQ-Assurer l'approvisionnement d'un établissement de restauration (2^e), 120 T46 HQ-Assurer la conformité légale d'un service alimentaire (4^e), 430 T46 HQ-Produire des mets de restaurant (4^e), 430 T47 HQ-Servir en salle à manger (4^e), 430 412 HQ-Gérer et mobiliser le personnel (5^e). 430 416 HQ-Diriger la production des mets servis à la carte et en table d'hôte (5^e).</p> <p>Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours, 430 424 HQ-Mesurer la performance d'un établissement de restauration (6^e) et 430 426 HQ-Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration (6^e).</p>							
<p><u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) seront déterminées à partir de la liste de Vocabulaire des savoir-être (pp 12 et 13)</p>							
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE							
<p><u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable d'assurer, contrôler et superviser les activités d'un service alimentaire.</p> <p>L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Adapter le plan de production et de distribution à la situation courante. ▪ Assurer la disponibilité des ressources. ▪ Superviser les activités de la cuisine. ▪ Superviser les activités du comptoir. ▪ Noter et analyser sommairement les résultats. 							

430 424 HQ	MESURER LA PERFORMANCE D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION	Pondération			Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques administratives (ITHQ)	2	3	3	2,67	75	6
Le cours suivant est préalable au présent cours : Tous les cours des sessions 1 à 5							
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS				OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE			
048N-Mesurer la performance d'un établissement de restauration.				<ul style="list-style-type: none"> ▪ Colliger les résultats opérationnels et économiques. ▪ Utiliser des outils de contrôle. ▪ Interpréter les indices de performance. ▪ Produire des rapports opérationnels. 			
PRÉSENTATION DU COURS							
<p><u>Description</u> : 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.</p>							
<p><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 nécessaires pour mesurer la performance d'un établissement de restauration et ce, en développant des connaissances en interprétation de données opérationnelles.</p>							
<p><u>Place du cours dans le programme</u> : On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 T17 HQ-Caractériser l'organisation d'un service alimentaire (1^{re}), 120 T28 HQ-Analyser l'organisation d'un service alimentaire (2^e), 120 T38 HQ-Assurer l'approvisionnement d'un établissement de restauration (2^e), 120 T37 HQ-Planifier la production et la distribution (3^e), 410 T34 HQ-Comptabiliser les opérations d'un établissement de restauration (3^e), 120 T46 HQ-Assurer la conformité légale d'un service alimentaire (4^e), 120 T33 HQ-Élaborer des menus (4^e), 430 411 HQ-Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration (5^e), 430 412 HQ-Gérer et Mobiliser le personnel (5^e), 430 414 HQ-Diriger le service d'un établissement de restauration (5^e), 430 416 HQ-Diriger la production des mets servis à la carte et en table d'hôte (5^e), 430 004 HQ-Commercialiser des produits et des services de restauration (6^e), 430 424 HQ-Mesurer la performance d'un établissement de restauration (6^e), 430 426 HQ-Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration (6^e). Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 430 422 HQ-Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire (6^e) et 430 426 HQ-Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration (6^e).</p>							
<p><u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) seront déterminées à partir de la liste de Vocabulaire des savoir-être (pp 12 et 13)</p>							
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE							
<p><u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable 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 et ce, lors d'une mise en situation complexe choisie par le professeur.</p> <p>L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Colliger les résultats opérationnels et économiques. ▪ Utiliser des outils de contrôle. ▪ Interpréter les indices de performance. ▪ Produire des rapports opérationnels. 							

430 426 HQ	ASSURER LE CYCLE D'EXPLOITATION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION	Pondération			Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques administratives (ITHQ)	1	14	1	5,33	225	6
Le cours suivant est préalable au présent cours : Tous les cours des sessions 1 à 5							
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS				OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE			
048P-Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.				<ul style="list-style-type: none"> ▪ Établir la programmation des activités de gestion. ▪ Assurer la disponibilité des ressources. ▪ Assurer la réalisation des activités relatives à chaque fonction. ▪ Exploiter les systèmes d'information de gestion. ▪ Résoudre les problèmes organisationnels. ▪ Colliger et analyser les résultats opérationnels et économiques. 			
PRÉSENTATION DU COURS							
<p><u>Description</u> : 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>But 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><u>Savoir-être</u> : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) seront déterminées à partir de la liste de Vocabulaire des savoir-être (pp 12 et 13)</p>							
PERFORMANCE FINALE ATTENDUE							
<p><u>Description</u> : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de prendre le rôle d'apprenti superviseur dans l'équipe de travail d'un établissement de restauration, ce qui lui permettra de consolider ses acquis.</p>							
<p>L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :</p>							
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Établir la programmation des activités de gestion. ▪ Assurer la disponibilité des ressources. ▪ Assurer la réalisation des activités relatives à chaque fonction. ▪ Exploiter les systèmes d'information de gestion. ▪ Résoudre les problèmes organisationnels. ▪ Colliger et analyser les résultats opérationnels et économiques. 							