

9<sup>e</sup> Gala des grands prix de la relève en restauration, tourisme et hôtellerie

## Des étudiantes du Collège Montmorency se démarquent

Laval le 19 mars 2013- Deux étudiantes du Collège Montmorency se sont distinguées parmi les 31 finalistes du 9<sup>e</sup> Gala des grands prix de la relève en restauration, tourisme et hôtellerie, qui s'est tenu le 13 mars dernier à l'Hôtel Sheraton Laval.

Sabrina Martel-Carignan, diplômée en Techniques de tourisme, a remporté la palme accompagnée d'une bourse de 1 000 \$ dans la catégorie *Tourisme/ DEC Techniques tourisme*, alors qu'Audrée Dallaire, finaliste dans la catégorie *Restauration/ DEC Gestion d'un établissement de restauration*, a obtenu un stage rémunéré en milieu de travail offert par le Massif de Charlevoix.

Cet événement était organisé par la Fondation québécoise de la relève en tourisme en collaboration avec l'Association québécoise de la formation en restauration, tourisme et hôtellerie. Les Grands Prix de la relève en restauration, tourisme et hôtellerie sont ouverts à tous les étudiants en restauration, tourisme ou hôtellerie, inscrits dans l'un des programmes de l'ordre secondaire, collégial, universitaire en formation initiale et continue offerts par des établissements membres de l'AQFORTH.



Mmes Denyse Blanchet, France Dussault, Sabrina Martel-Carignan, Josée-Marie Ouellet et France Lamarche.



Mmes Denyse Blanchet, France Dussault, Audrée Dallaire, France Lamarche, Denise Parent et France St-Yves.

### **Des programmes qui gagnent à être connus**

Le programme Techniques de tourisme offre une formation multidisciplinaire ouvrant les portes à des métiers les plus variés, soit en coordination d'événements, en commercialisation de produits et services touristiques, en accueil et hébergement ou en guidage et animation. Les étudiants ont également la possibilité de suivre une formation à l'extérieur du Québec, par exemple en tant que représentant à destination au Mexique ou en tourisme d'aventure dans l'Ouest canadien ou américain. Il reste encore quelques places pour ce programme au 2<sup>e</sup> tour du Service régional d'admission du Montréal métropolitain (SRAM) pour les admissions en automne 2013.

Offert en partenariat avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), la technique de Gestion d'un établissement de restauration s'adresse aux gens intéressés à la recherche et au développement de nouveaux produits et services destinés à l'industrie des services alimentaires, à la production et la distribution de mets et à la gestion d'un établissement de restauration et ses ressources humaines. Cette formation unique en son genre se distingue par son approche pédagogique originale et innovatrice, basée sur les activités qu'un superviseur d'établissement de restauration doit mener dans l'exercice de ses fonctions. La date limite pour les admissions à l'automne 2013 est le 22 avril et les inscriptions se font auprès de l'ITHQ au <http://www.ithq.qc.ca>.

-30-

Source :

Stéphanie Benoit  
Conseillère en communication  
Direction des affaires corporatives et des communications  
[stephanie.benoit@cmontmorency.qc.ca](mailto:stephanie.benoit@cmontmorency.qc.ca)  
450 975-6100, poste 6172

Information :

Josée-Marie Ouellet  
Personne ressource ATÉ-tourisme  
Professeure Techniques de tourisme  
[josee-marie.ouellet@cmontmorency.qc.ca](mailto:josee-marie.ouellet@cmontmorency.qc.ca)  
450 975-6100, poste 6893

475, boulevard de l'Avenir, Laval (Québec) H7N 5H9

