



COLLÈGE
MONTMORENCY

NOTRE
HORIZON
SE POURSUIT
2026

Programme 430.B0

Gestion d'un établissement de restauration



LE PROGRAMME

Les préalables: DES

L'accès via le SRAM: Habituellement ouvert au 3e tour

Session d'admission: Automne

Consultez le site internet du collège pour de plus amples informations sur le programme. Cliquez sur les liens ci-dessous pour accéder rapidement à l'information.

[La description du programme](#)

[La grille de cours](#)



LE PROGRAMME

Le profil de l'étudiant:

Intérêt pour la cuisine et la gestion

Curiosité alimentaire pour déguster les aliments préparés dans les cours

Bonne dextérité manuelle

Bon esprit d'équipe

Le bilinguisme et des compétences en informatique sont des atouts recherchés.

On nous demande souvent si les étudiantes et étudiants ayant des allergies alimentaires peuvent s'inscrire au programme...

Si les allergies ne nuisent pas au travail requis dans un contexte alimentaire, il est possible de s'y inscrire. Il faut cependant être conscient que l'environnement de travail n'est pas sans risque si l'étudiant a des allergies sévères.

On nous questionne également sur les restrictions alimentaires (ex: végétalien, halal...)

Si les restrictions alimentaires ne nuisent pas au travail requis dans un contexte alimentaire, il est possible de s'y inscrire. L'étudiant devra se montrer réceptif aux accommodements proposés.

Partenariat avec L'ITHQ

Le partenariat ITHQ-Collège Montmorency existe depuis plus de 10 ans et s'articule comme suit :

- Les deux premières années se déroulent au Collège Montmorency et la troisième année entièrement à l'ITHQ.
- La participation au programme d'alternance travail-étude est obligatoire. Le premier stage d'été se déroule en cuisine alors que le deuxième en service.
- Possibilité de stage à l'international
- Il existe une passerelle possible entre le DEP en cuisine et le DEC en Gestion d'un établissement de restauration.

3 cours crédités:

430 T16 Réaliser des préparations culinaires simples (session1)

430 T18 Acquérir les techniques culinaires de bases(session1)

430 T29 Réaliser des préparations culinaires complexes(session 2)

L'environnement de travail

Les laboratoires

Les laboratoires sont conçus de façon à maximiser l'apprentissage et sont munis de projecteurs, d'ordinateurs, de miroirs de démonstration et d'ilots d'enseignement

Nous avons différentes aires d'apprentissage:

- Deux laboratoires expérimentaux
- Laboratoire de service alimentaire
- Salle d'analyse sensorielle
- Aire de réception et d'entreposage
- Salle à manger



L'environnement de travail

Les laboratoires de sciences

Le programme du collège Montmorency se différencie par les cours de sciences des aliments offerts. Les laboratoires sont dotés de nombreux appareils permettant aux étudiants de mettre en pratique les concepts scientifiques appris durant les cours de sciences des aliments 1 et 2 et ainsi de faire des liens avec les techniques culinaires.



L'environnement de travail

Les équipements

Nos laboratoires sont dotés de nombreux équipements à la fine pointe du marché du travail.

- Plaque à induction
- Équipement de cuisson au gaz
- Braisière
- Marmite vapeur
- Four combi
- Refroidisseur rapide
- Laverie et plonge
- Etc...



Situations authentiques d'apprentissage

Le resto-école l'A+mbroisie

Le resto-école est exploité par les étudiants de Gestion d'un établissement de restauration sous la supervision de leurs professeurs. C'est un lieu de formation unique qui leur permet d'apprendre en situations authentiques auprès d'une clientèle diversifiée.



Situations authentiques d'apprentissage

L'A+mbroisie pour emporter

Les mets produits par les étudiants dans le cadre des cours en laboratoire sont vendus dans les distributrices automatiques. Les étudiants apprennent les qualités organoleptiques des mets vendus, le respect de la réglementation entourant l'étiquetage, la gestion de la durée de vie des produits, l'établissement des prix de vente, l'application des règles d'hygiène et de la salubrité, etc.



Situations authentiques d'apprentissage

Interdisciplinarité avec les autres programmes d'enseignement

Les professeurs de la technique collaborent avec d'autres disciplines contributives afin d'arrimer leurs contenus de cours, de concrétiser les activités et de rendre les apprentissages plus intéressants et dynamiques.

En partenariat avec les programmes suivants :

- Les programmes de paysage et commercialisation en horticulture ornementale produisent dans le cadre de leurs cours, des légumes, des fines herbes et des fleurs comestibles qui sont utilisées au restaurant-école l'Ambroisie
- Les programmes de tourisme et de GER s'unissent pour vivre un atelier portant sur l'étiquette et le protocole

Situations authentiques d'apprentissage

Beaucoup d'autres expériences enrichissantes dans le cadre des cours

Certification du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

- Manipulateur d'aliments
- Gestionnaire d'établissement alimentaire

Apprentissage et utilisation de logiciels spécialisés

- Promenu et Maître D

Projets, visites, conférenciers et événements:

- Conférences de gestionnaires d'établissements de restauration
- Visites de salons de fournisseurs
- Visites de restaurants et de services alimentaires dans différentes institutions

Implication dans la vie du collège

Pratiques de développement durable incorporées au programme

- Intégration du développement durable dans les cours
- Certification Mon Écolabo
- Certification Aliments du Québec au menu
- Certification écoresponsable « *Excellence* » lors de nos événements
- Compostage avec la ville de Laval
- Emballage écoresponsable
- Participation au concours *Les institutions mangent local!*
- Participation à la semaine du développement durable du collège
- Transformation des récoltes provenant du toit-vert, des jardins et des serres du collège



Implication dans la vie du collège

Participation à de nombreuses

Préparation de buffets pour différents types d'événements

Participation à la Soirée révélation gourmande, événement-bénéfice de la Fondation du Collège Montmorency

Préparation du buffet de la Journée des conseillers d'orientation

Participation à des activités du Club social du Collège



Pour les étudiants

Plusieurs efforts sont déployés pour mobiliser, motiver et développer le sens d'appartenance des étudiants

Alternance travail-études obligatoire

- L'Alternance travail-études (régionale et internationale) offre aux étudiants une expérience concrète de travail en entreprise en y effectuant du travail rémunéré durant la période estivale.

Mentorat

- Chaque étudiant se voit attribuer un professeur-mentor dès le début de ses études. Le mentor a comme rôle d'accompagner, guider et conseiller l'étudiant à travers son parcours scolaire.

Événements départementaux

- Activité de la semaine de la persévérance scolaire



Le marché du travail

Divers milieux d'emplois accessibles aux diplômées et diplômés

- Restaurants indépendants et franchisés
- Chaînes de restaurant
- Cuisines centrales
- Épiceries-traiteurs
- Services alimentaires de type institutionnel
- Entreprises effectuant de la R & D
- Etc.

Poursuivre les études

Certains décident de poursuivre leur parcours scolaire

DEC/Bac en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration Gestion hôtelière et de restauration 7362 (DEC, BAA)

Permet de compléter une formation collégiale et universitaire de premier cycle en cinq années plutôt qu'en six!

Trois diplômes pour le prix (et la durée) d'un seul! Conduit à l'obtention d'un diplôme d'études collégiales (DEC) du ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur, d'un diplôme Signature ITHQ ainsi que d'un diplôme de baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie de l'UQAM.

<https://www.ithq.qc.ca/ecole/futurs-etudiants/programmes-detudes/programme/cheminement-dec-bac/>

<https://etudier.uqam.ca/programme?code=7589&version=20233>

Vidéos

Une image vaut mille mots

[Vidéo présentant les services alimentaires de l'A+mbroisie](#)

Questions?

N'hésitez pas à communiquer avec la coordination départementale pour toute demande d'informations supplémentaires:

jdupuis@cmontmorency.qc.ca