

La rose des vents

12



ÉTUDIER ET RÉUSSIR EN

**LE SERVICE DE L'ORIENTATION SCOLAIRE
ET PROFESSIONNELLE**



**Cégep
Limoilou**

TECHNIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE

2020

**Ce document est également disponible sur le centre virtuel
en information scolaire et professionnelle à l'adresse suivante :**
www.cegeplimoilou.ca/isep



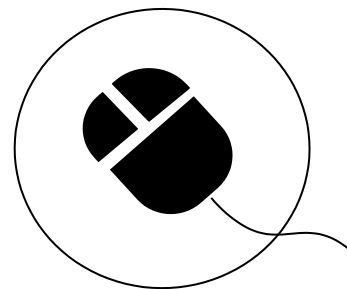
La série « La Rose des vents » a pour objectif de supporter les interventions individuelles et collectives auprès des élèves et à promouvoir l'orientation scolaire et professionnelle et la réussite éducative.

Conception et réalisation

Équipe des conseillers et conseillères d'orientation du Cégep Limoilou

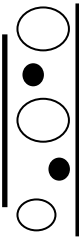
Mise en page

Mélanie Simard



Mise à jour

Marie-Andrée Thibault,
Stagiaire en orientation
Mars 2020



Réussir ses études n'est pas le fruit du hasard; c'est une question **d'effort** et **d'implication**. L'énergie et le dynamisme nécessaires à l'investissement dans ses études sont intimement liés à **l'intérêt** que l'on a pour son programme d'études et au sens de ce dernier dans son **projet de carrière**.

Ce document vous sera utile si vous vous questionnez sur la pertinence de poursuivre ou non des études en **Techniques de gestion hôtelière**

Essayons d'y voir plus clair en répondant à ces 4 questions :

1. Quelle est ma perception du programme de **Techniques de gestion hôtelière**?
2. Quel est mon projet de carrière?
3. Quelle est ma motivation à poursuivre ou à m'engager dans le programme de Techniques de gestion hôtelière?
4. Qui peut m'aider?

1. QUELLE EST MA PERCEPTION DU PROGRAMME DE TECHNIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE?

Pour vérifier si vous possédez une perception juste et réaliste du programme, il est intéressant de faire un retour sur les objectifs de formation, les compétences développées et la programmation prévue.

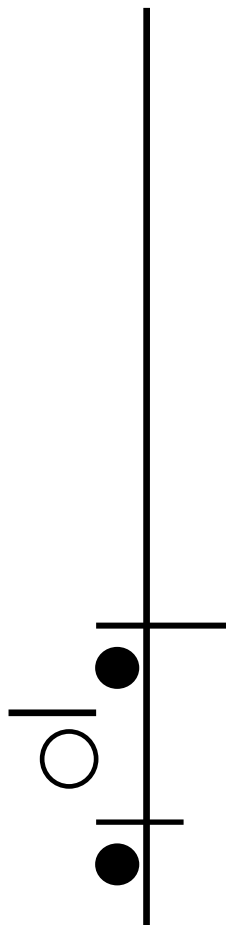
1.1 LES OBJECTIFS DU PROGRAMME

Le programme de formation en Techniques de gestion hôtelière vise à former des superviseurs intermédiaires appelés à exercer leurs fonctions dans l'une ou l'autre des unités d'un établissement hôtelier (accueil, réception et réservations, vente et marketing, entretien ménager, administration et gestion, restauration en banquet, soutien aux activités, information).

Après quelques années d'expérience, certains superviseurs sont susceptibles d'exercer des fonctions plus spécialisées telles que maître d'hôtel ou encore directeur de l'hébergement. Les superviseurs de service en hébergement pourront gérer les activités relatives à l'hébergement et aux produits et services connexes dans différents types d'établissements hôteliers de diverses tailles, situés en région ou dans des agglomérations urbaines et offrant différents types de services.

1.2 LA LISTE DES COMPÉTENCES

- Analyser la fonction de travail.
- Communiquer en milieu de travail.
- Effectuer des activités professionnelles en langue seconde.
- Traiter l'information liée à la gestion hôtelière.
- Adopter une approche client.
- Veiller à l'application des règles propres au domaine hôtelier.
- Mettre en œuvre des techniques de gestion propres au domaine de l'hôtellerie.
- Proposer des produits et des services de restauration à la clientèle.
- Assurer le service des mets et des boissons.
- Vendre des produits et des services.
- Effectuer des activités de gestion du personnel.
- Effectuer des opérations comptables.
- Effectuer des activités de gestion des ressources matérielles.
- Contrôler la qualité des produits et des services hôteliers.
- Gérer les activités des services de réservation, de réception et d'accueil.
- Gérer les activités du service d'entretien ménager.
- Gérer les activités des services de restauration d'un hôtel.
- Gérer les activités de marketing d'un hôtel.
- Coordonner les activités de groupe en hôtellerie et en restauration.
- Assurer l'interface entre les activités des départements.



1.3 LA PROGRAMMATION

Première session-automne 1

		Théorie	Labo	Études	Stage
601-101-MQ	Écriture et littérature	2	2	3	0
604-10*-MQ	Anglais (formation commune)	2	1	3	0
410-018-LI	Opérations comptables (047Q)	1	3	2	0
430-114-LI	Réception hôtelière (047E-047H) (047T)	1	3	1	0
430-1A3-LI	Approche client (047E-047H)	1	2	1	0
430-1A4-LI	Introduction à l'hôtellerie et à la restauration	2	2	1	0
4301A6-LI	Environnement culinaire	2	4	2	0
430-1B4-LI	Services des mets et boissons	2	2	2	0

Deuxième session-hiver 1

		Théorie	Labo	Études	Stage
340-101-MQ	Philosophie et rationalité	3	1	3	0
109-101-MQ	Activité physique et santé	1	1	1	0
xxx-xxx-xx ou 365-905- LI	Complémentaire ou ATE : Stratégie pour trouver et intégrer un emploi	1	2	3	0
410-019-LI	Vente et mise en marché	1	3	2	0
414-001-LI	Conciergerie	2	2	1	0
430-215-LI	Service en restauration hôtelière	1	4	1	0
430-235-LI	Supervision d'entretien des lieux	1	4	1	0
430-263-LI	Principes et pratiques de gestion hôtelière	1	2	2	0
604-025-LI	Anglais appliqué	2	2	1	0

Troisième session-automne 2

		Théorie	Labo	Études	Stage
601-102-MQ	Littérature et imaginaire	3	1	3	0
604-8**-LI	Anglais (formation propre)	2	1	3	0
430-306-LI	Commercialisation hôtelière	2	4	1	0
430-3B4-LI	Ressources matérielles et approvisionnement	2	2	1	0
430-3B5-LI	Supervision de banquet	1	4	1	0
430-3C5-LI	Ressources humaines	2	3	2	0

Quatrième session-hiver 2

		Théorie	Labo	Études	Stage
601-103-MQ	Littérature québécoise	3	1	4	0
340-102-MQ	L'être humain	3	0	3	0
430-403-LI	Règlementation appliquée au domaine	2	1	1	0
430-405-LI	Gestion hôtelière appliquée	2	3	2	0
430-406-LI	Supervision d'une équipe de travail	2	4	2	0
430-415-LI	Analyse financière	2	3	2	0
604-026-LI	Anglais relationnel	2	3	1	0

Cinquième session-automne 3

		Théorie	Labo	Études	Stage
601-800-LI	Communication et discours	2	2	2	0
340-800-LI	Éthique et politique	3	0	3	0
109-102-MQ	Activité physique et efficacité	0	2	1	0
235-007-LI	Optimisation des processus de gestion	2	2	1	0
430-504-LI	Gestion des revenus	2	2	2	0
430-513-LI	Tendances et innovations en hôtellerie	1	2	1	0
430-516-LI	Marketing	3	3	2	0
430-526-LI	Gestion d'événements en milieu hôtelier	1	5	2	0

Sixième session-hiver 3

		Théorie	Labo	Études	Stage
109-103-MQ	Activité physique et autonomie	1	1	1	0
xxx-xxx-xx	Complémentaire	x	x	x	x
430-604-LI	Gestion de la division de l'hébergement	1	3	2	0
430-613-LI	Gestion de la division restauration en établissement hôtelier	1	3	2	0
430-614-LI	Projet professionnel en hôtellerie	0	4	4	0
430-636-LI	Direction d'un hôtel (ASP)	1	5	1	0
604-027-LI	Anglais professionnel	1	4	1	0

Particularités du programme offert au Cégep Limoilou

- Laboratoire informatique à la fine pointe de la technologie : MAÎTRE'D, ACT et HOTELLO;
- Laboratoires pédagogiques: cuisine, sommellerie, bar, salle à manger et chambres pédagogiques;
- De l'insertion professionnelle, notamment sous la forme de visites dans différents types d'établissements hôteliers et de mentorat durant la formation de trois ans.
- La possibilité de faire la troisième session à la Haute École Charlemagne, à Liège, en Belgique (DEC Monde).
- L'accent mis sur le développement des compétences en communication orale et écrite, en français comme en anglais. Le nouveau programme inclut plus d'heures de formation en anglais et des mesures de soutien afin de favoriser le bilinguisme. Les stages en Alternance travail-études se font également à l'extérieur du Québec, en anglais.
- Deux stages au cours des trois ans de formation (programme offert en formule Alternance travail-études (ATE));
- Expertise et expérience pratique en entreprise des enseignants.

2. QUEL EST MON PROJET DE CARRIÈRE?

Concernant votre projet de carrière, il y a deux aspects sur lesquels vous devez d'abord vous arrêter :

2.1 LES CARACTÉRISTIQUES PERSONNELLES SOUHAITABLES

Voici les principales caractéristiques personnelles souhaitables pour étudier et œuvrer dans le domaine de la gestion hôtelière. **Surligner** celles que vous possédez ou que vous croyez pouvoir développer.

Intérêts

- Avoir un intérêt pour la cuisine, la restauration et l'hébergement.
- Avoir un goût prononcé pour les langues.
- S'intéresser à l'administration et la comptabilité.
- Aimer le contact avec les gens.

- Aimer résoudre des problèmes.
- Aimer écouter, accueillir et servir la clientèle (hôtellerie).
- Aimer communiquer, coordonner, superviser.
- Aimer planifier, organiser et contrôler (la qualité des produits et services, un budget, des stocks, des horaires).
- Aimer assumer des responsabilités et résoudre des problèmes concrets
- Aimer gagner l'estime des autres, diriger les personnes.
- Aimer gérer une entreprise, s'occuper de commerce ou de finance

Indices de tempérament

- Avoir du tact et de la diplomatie.
- Avoir le sens de l'initiative et des responsabilités.
- Posséder le sens de l'organisation et de la planification.
- Avoir une présentation soignée.
- Préférer des tâches variées avec de fréquents changements.
- Préférer planifier des activités, diriger, contrôler et organiser l'ensemble des tâches.
- Préférer travailler en relation avec des gens et collaborer avec eux.

Aptitudes

- Posséder une bonne connaissance du français et de l'anglais (bilinguisme).
- Avoir du leadership et la capacité de travailler sous pression.
- Posséder un bon sens de l'accueil et de la facilité à communiquer avec les gens.
- Faire preuve d'une grande disponibilité et accepter les horaires de travail variables.
- Avoir des aptitudes pour la vente, le sens des affaires.
- Démontrer du dynamisme, de la débrouillardise et de la polyvalence.
- Posséder une grande acuité de perception : visuelle, olfactive et gustative (services alimentaires).
- Faire preuve d'une grande autonomie et d'un esprit d'équipe

2.2 LES POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE EN TECHNIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE

La nature du travail

Le technicien ou la technicienne en gestion hôtelière est appelé(e) à gérer, sur le plan opérationnel, les ressources humaines, matérielles, financières et informationnelles d'un établissement hôtelier ou d'un centre d'hébergement, de façon à satisfaire la clientèle tout en assurant la rentabilité de l'entreprise.

Ses principales tâches sont :

- Recruter, former et superviser le personnel; gérer et contrôler les besoins en main-d'œuvre et en matière première ;
- Établir les horaires de travail;
- Veiller à la qualité des services offerts à la clientèle et recevoir les réclamations des clients;
- Assurer des contrôles de qualité pour l'accueil et les installations ;
- S'assurer que les règlements relatifs à l'hygiène et la sécurité sont respectés;
- Préparer les budgets et analyser les revenus et dépenses; contrôler les ventes et les dépenses ;
- Établir les prix; promouvoir les produits et les services d'un hôtel, coordonner les activités hôtelières ;
- Commander les fournitures et matériel nécessaires;
- Exercer au besoin, des fonctions normalement remplies par les employés supervisés.
- Négocier avec les fournisseurs lors de l'achat de marchandises et d'approvisionnements;
- Discuter avec les clients de l'utilisation des installations pour des congrès, des banquets, des réceptions et autres activités;
- Gérer les plaintes des clients;
- S'occuper, s'il y a lieu, du marketing et de la publicité de l'établissement.

Les types d'emploi offerts

- Assistant-directeur
- Auditeur, auditrice de nuit
- Classificateur, classificatrice d'établissements hôteliers
- Concierge d'hôtel
- Coordonnateur, coordonnatrice de congrès et d'évènements
- Délégué commercial, déléguée commerciale
- Directeur, directrice de l'hébergement
- Gérant, gérante
- Inspecteur, inspectrice d'établissements hôteliers et touristiques
- Inspecteur, inspectrice du service de restauration
- Maître d'hôtel
- Préposé, préposée à la réception, réceptionniste d'hôtel
- Préposé, préposée aux services à la clientèle
- Serveur, serveuse
- Superviseur, superviseuse

Les milieux de travail

- Bateaux de croisières
- Casinos
- Centre de villégiature
- Centres de congrès
- Centres de santé
- Clubs privés
- Compagnies aériennes, ferroviaires, maritimes
- Établissements hôteliers (auberges, motels et hôtels)
- Pourvoiries
- Résidences pour personnes âgées
- Restaurants et traiteurs
- Stations touristiques

Vers le marché du travail

En général, les finissants et finissantes du programme de Gestion hôtelière se retrouvent sur le marché du travail dans des emplois reliés à leur formation académique. Les emplois disponibles dans ce secteur sont variés. En début de carrière, les diplômés auront à travailler en étroite collaboration avec les gestionnaires. L'expérience acquise au fil du temps leur permettra de gravir les échelons et d'obtenir des postes de direction ou de supervision. Ils obtiendront alors davantage de responsabilités et de défis professionnels. Les finissants doivent s'attendre à être en compétition avec des diplômés de d'autres secteurs de niveau secondaire ou collégial.

Dans une grande entreprise, le technicien ou la technicienne en gestion hôtelière sera appelé à gérer les activités d'un département en particulier alors que dans un établissement de plus petite taille, il aura souvent à gérer l'ensemble des activités de l'entreprise.

Il est aussi important de savoir que pour travailler en hôtellerie, la maîtrise de l'anglais est pratiquement obligatoire et que la connaissance d'une troisième langue représente un atout intéressant. La polyvalence et la disponibilité sont exigées pour la majorité des emplois. Les finissants et finissantes doivent aussi savoir que le milieu hôtelier est un milieu exigeant et qu'il est probable qu'ils aient à travailler les soirs et les fins de semaine. Par contre, le travail en équipe, le contact avec la clientèle et le dynamisme du milieu sont autant de facteurs qui font que ces emplois sont convoités. Les habiletés dans les relations interpersonnelles, l'approche client et un bon sens des relations publiques sont particulièrement recherchés.

Une carrière en hôtellerie constitue donc un choix d'avenir intéressant. Avec la promotion du tourisme à Québec et dans les différentes régions de la province, l'industrie hôtelière recherche des personnes passionnées qui possèdent les compétences appropriées.

Vers l'université

Pour celles et ceux qui désirent poursuivre leurs apprentissages dans le domaine, il est possible, moyennant le respect des préalables, de s'inscrire à des études universitaires en gestion hôtelière ou dans certaines disciplines connexes.

Université	Programmes	Préalables	Reconnaissance de crédits
Université Laval	BAC en Sciences de la consommation	-Initiation pratique à la méthodologie des sciences humaines (300-300) -Méthodes quantitatives en sciences humaines (360-300)	Jusqu'à 18 crédits CRC ≥ 25.0
	Certificat en tourisme durable	Aucun préalable	Aucune

UQAM	BAC en Gestion du tourisme et de l'hôtellerie	Aucun préalable (CRC \geq 24.0)	Jusqu'à 15 crédits
	Programme court de premier cycle en gestion du tourisme	Aucun	Aucune
	Certificat en gestion du tourisme	Aucun	Aucune
	Certificat en gestion et pratiques socioculturelles de la gastronomie	Aucun	Aucune
UQAC	Certificat en gestion de l'hôtellerie et de la restauration des terroirs	Aucun	Aucune
UQAR	BAC en administration Passerelle DEC-BAC	Aucun	Jusqu'à 12 crédits
TÉLUQ	Certificat en gestion du tourisme (à distance)	Aucun	Aucune

N.B Ces informations sont sujettes à changements. Veuillez vérifier auprès sur les sites internet des universités ou informez-vous auprès d'un conseiller ou d'une conseillère d'orientation.

D'autres programmes à explorer à l'université :

- Communication
- Gestion
- Marketing
- Relations publiques
- Tourisme
- Administration

Pour plus d'information

Si vous voulez en davantage sur le programme de Techniques de gestion hôtelière et les possibilités de carrière dans ce domaine, vous pouvez consulter :

- Les Carrières au collégial
- Le prospectus du collège
- Cursus : guide d'information et d'orientation
- Le système informatisé « Repères – Mon webfolio »
- Le Centre virtuel en information scolaire et professionnelle :
www.cegeplimoilou.ca/isep

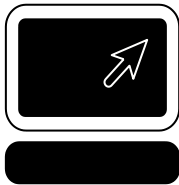
Voici quelques sites internet pertinents au domaine de la Gestion hôtelière :

Association hôtelière de la région de Québec

<https://www.ahrq.ca/>

Association des hôteliers du Québec (AHQ)

<https://www.hotelleriequebec.com/>



RH Toursime Canada

<http://tourismhr.ca/fr/>

Conseil québécois des ressources humaines en tourisme (CQRHT)

<https://cqrht.qc.ca/>

Office du tourisme de Québec

<https://www.quebec-cite.com/fr/>

Association restauration Québec

<https://restauration.org/>

Corporation de l'industrie touristique du Québec

<https://www.citq.qc.ca/fr/classification.php>

3. QUELLE EST MA MOTIVATION POUR LE PROGRAMME DE TECHNIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE?

Après avoir pris connaissance du programme et des possibilités de carrière en gestion hôtelière, il serait intéressant maintenant de vous questionner sur vos motivations à poursuivre ou à vous engager dans ce programme.

Réponds au questionnaire ci-dessous.

3.1 POURQUOI J'ÉTUDIE OU DÉSIRE ÉTUDIER EN TECHNIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE?

Ce questionnaire a pour objectif de faciliter votre réflexion concernant votre motivation actuelle à poursuivre des études ou à s'engager dans le programme de Techniques de gestion hôtelière et à évaluer le réalisme de votre choix.

À l'aide de l'échelle ci-dessous, indiquez dans quelle mesure chacun des énoncés suivants correspond à votre situation. Cochez la réponse qui vous convient le mieux.

- OU: NON + OU -**
1. Avant de faire ma demande dans ce programme, **je me suis bien informé(e) sur :**
- | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1.1 le programme de formation | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.2 les professions reliées à la formation | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 1.3 le marché du travail | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Si **oui**, où et auprès de qui?

- | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 2. J'ai pris le temps de réfléchir sur les différents aspects de ma personnalité avant de m'engager dans ce programme. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. La plupart des cours du programme (gestion, marketing, informatique, anglais, etc.) m'intéressent. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Les aptitudes et qualités recherchées dans ce domaine correspondent à des caractéristiques personnelles que je possède ou que je pourrais facilement développer. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
-
-

- | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 5. Les possibilités de carrière dans ce domaine (types d'emploi, milieux de travail, etc.) me conviennent. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

Si **oui**, quels métiers vous intéressent plus particulièrement?

- | | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 6. À la lumière des informations reçues et des éléments de ma réflexion, je maintiens ma décision de poursuivre (ou je décide de m'engager) dans le programme. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|

3.2 VOTRE MOTIVATION

1. Si vous avez répondu **OUI** à tous les énoncés. Bravo! Vous avez effectué votre démarche de façon judicieuse et votre choix semble pertinent. Vous n'êtes pas à l'abri des difficultés mais vous êtes sur la bonne voie de la réussite.
2. Si vous avez répondu **OUI** aux énoncés **1 et 2** et **NON** aux énoncés **3, 4, 5, 6**.
Votre démarche s'est sans doute effectuée sérieusement mais :
 - il se peut que de nouveaux éléments survenus dans votre cheminement scolaire et/ou personnel (difficultés scolaires, expériences nouvelles, etc.) vous amènent à reconsidérer ton choix actuel. Il est important alors de refaire le point sur votre situation avant d'explorer de nouvelles avenues
ou
 - il est possible qu'à la lumière de votre recherche d'information et de ta réflexion personnelle, vous constatez que ce programme ne vous convient pas. Vous devrez alors poursuivre votre démarche afin d'examiner d'autres avenues plus conformes à vos aspirations professionnelles.
3. Si vous avez répondu **NON** à tous les énoncés, vous avez intérêt à réviser la façon dont vous avez effectué votre démarche. Vous pourriez ainsi vous assurer de prendre de meilleures décisions concernant votre avenir.



4. QUI PEUT M'AIDER?

4.1 LE SERVICE D'ORIENTATION SCOLAIRE ET PROFESSIONNELLE

Répondez d'abord à ces quatre questions.

	Oui	Non
Votre motivation pour votre programme d'études est à la baisse?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vous avez une idée plutôt vague des métiers qui pourraient vous convenir?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vous envisagez peut-être un changement de programme?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Votre projet de carrière ne vous semble pas encore très clair?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Si vous avez répondu « **oui** » à l'une ou l'autre de ces questions, l'équipe des conseillers et conseillères d'orientation peut vous aider. Nous vous offrons :

- La **rencontre d'accueil en orientation**, préalable à l'entrevue individuelle, qui vous permet de comprendre les étapes d'un processus d'orientation et qui vous fournit des outils d'auto-orientation et d'aide à l'apprentissage favorisant ainsi votre cheminement scolaire et vocationnel.
- Les **entrevues individuelles d'orientation** afin d'améliorer votre connaissance de soi, de faire des liens avec les professions pouvant le mieux vous convenir et de trouver des moyens de réaliser votre projet d'avenir.
- Une **disponibilité sans rendez-vous** où nous pouvons vous aider dans votre recherche d'information sur les professions et les programmes d'études envisagés.
- Des **activités d'information** qui se déroulent tout au long de l'année. Surveillez **le site web du collège** pour les dates et les modalités!
- **Le Centre virtuel en information scolaire et professionnelle** où vous trouverez tous les sites pertinents sur les études, les établissements, les carrières, le marché du travail, l'international, etc. : www.cegeplimoilou.ca/isep

N'hésitez pas à venir nous rencontrer!

Consultez la dernière page du présent document pour connaître les coordonnées de nos services.

4.2 LE CENTRE D'AIDE À LA RÉUSSITE

Comme son nom l'indique, le Centre d'aide à la réussite regroupe un ensemble de services pour faciliter votre **réussite scolaire et donc vos études**.

Que ce soit pour mieux maîtriser la **langue française**, pour développer vos compétences en **mathématiques** ou en **anglais**, vous y trouverez des personnes-ressources (étudiants et étudiantes, tuteurs et tutrices, enseignants et enseignantes) pour vous aider concrètement et vous permettre de faire des progrès.

Vous pouvez aussi consulter l'équipe du Centre d'aide pour toute question liée à la réussite de l'Épreuve uniforme de français.

De plus, vous pourrez consulter au Centre d'aide à la réussite divers outils et guides pour être plus efficace dans votre métier d'étudiant :

Des guide méthodologiques sur :

- la prise de notes;
- la préparation aux examens;
- la présentation des travaux;
- la gestion du temps;
- etc.

N'hésitez pas à profiter de ces précieuses ressources!

Campus de Québec

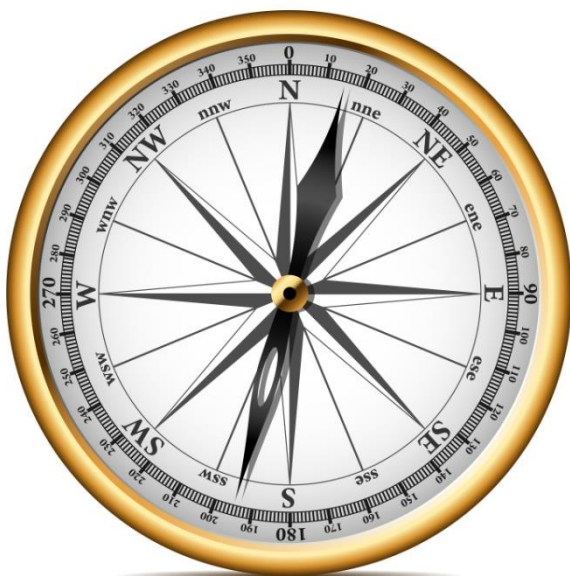
Local 2121

(dans le Carrefour de l'information)

Campus de Charlesbourg

Local 2545

(dans le Carrefour de l'information)



LE SERVICE D'ORIENTATION

Campus de Québec

Local 1459

☎ 418.647.6600 poste 6651

Campus de Charlesbourg

Local 1127

☎ 418.647.6600 poste 3801

LE CENTRE DE DOCUMENTATION EN INFORMATION SCOLAIRE ET PROFESSIONNELLE

Campus de Québec

Local 1459

☎ 418.647.6600 poste 6651

Campus de Charlesbourg

Local 1127

☎ 418.647.6600 poste 3801

HEURES D'OUVERTURE du lundi au vendredi

8 h 30 à 12 h

13 h à 16 h 30

