



Cégep Limoilou

GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION 430.B0

Informations sur le programme et description des cours

**Service de la gestion et du développement des programmes
d'études 2023-2024**

Gestion d'un établissement de restauration - 430.B0

Secteur	
<input type="checkbox"/> Préuniversitaire	<input checked="" type="checkbox"/> Technique
Type de sanction	
<input checked="" type="checkbox"/> Diplôme d'études collégiales (DEC)	<input type="checkbox"/> Attestation d'études collégiales (AEC)
Campus	
<input type="checkbox"/> Québec	<input checked="" type="checkbox"/> Charlesbourg
Choix de profils	
<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non
Nombre d'unités 91,66	Nombre d'heures 2790 heures
Préalables	
<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non
Programme offrant la possibilité de s'inscrire en Alternance travail-études	
<input checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Programme offrant la possibilité de s'inscrire au DEC Monde	
<input checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Programme offrant la possibilité de s'inscrire à un DEC+BAC	
<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non
Programme offrant la possibilité de passerelles avec des universités :	
<input checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Les universités proposent des passerelles aux diplômés de ce programme, selon le respect de certains préalables.	
<ul style="list-style-type: none">- Gestion du tourisme et de l'hôtellerie (concentration Gestion hôtelière et de restauration) à l'École des sciences de la gestion de l'Université du Québec à Montréal (ESG-UQAM);- Gestion de l'hôtellerie et de la restauration des terroirs à l'Université du Québec à Chicoutimi;- Certificat en gestion et pratiques socioculturelles de la gastronomie à l'UQAM ;- Certificat en tourisme durable à l'Université Laval.- Passerelle en administration à l'Université du Québec à Rimouski (campus de Lévis).- Passerelles en sciences et technologie des aliments et en Sciences de la consommation à l'Université Laval.	
Contingentement	
<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non

Production : Service de la gestion et du développement des programmes d'études
Cégep Limoilou
Mai 2023

LES PERSONNES-RESSOURCES DU PROGRAMME

Gestion d'un établissement de restauration 430-B0

Titre	Nom	Local	Poste téléphonique
Équipe de gestion du programme			
Coordonnateur du programme	Suzanne Beaulieu	C2726	3587
Coordonnateurs du département	Éric Bertrand	C2321	3588
Gestionnaire du programme	Sébastien Gagnon	C1123	3532
Équipe du cheminement scolaire* Vous pouvez aussi vous présenter au bureau du secrétariat au local C1107.			
Aide pédagogique individuel	Janie Faucher	C1115	3579
Services d'aide aux étudiants			
Orientation		C1127	3646
Psychologie		C1127	3801
Centre d'aide à la réussite		C2540	3595
Services adaptés		C1127	3801
Aide financière		C1127	3643
Action communautaire		C1127	3643
Association étudiante - AGEECL		C1337	3682

Pour joindre de l'extérieur un poste téléphonique au campus de Québec et au campus de Charlesbourg, composez d'abord le 418 647-6600, suivi du numéro du poste.

INTRODUCTION

À quoi sert ce document?

La distribution de ce document de présentation du programme est rendue obligatoire par le *Règlement sur le régime des études collégiales* (RREC). Mais au-delà de cette obligation légale, nous vous le remettons parce qu'il est un document de référence pour toute question relative à votre cheminement dans le programme. Cette description de programme est aussi un outil indispensable puisqu'elle présente les compétences à atteindre durant votre formation et les cours auxquels elles sont rattachées. Référez-vous à ce document durant toutes vos études collégiales.

Quels sont les buts principaux du programme?

Le but du programme Gestion d'un établissement de restauration est de former des personnes aptes à gérer l'ensemble des opérations d'un établissement de restauration.

Quel type de personne se destine à des études en Gestion d'un établissement de restauration?

- La personne type qui s'inscrit dans le programme se voit faire carrière dans le domaine de la restauration.
- Elle peut aimer concevoir, élaborer, créer des menus et des mets, découvrir et cuisiner de nouveaux aliments.
- Elle peut aussi préférer travailler en salle à manger et s'assurer que les clients soient accueillis et servis selon les règles.
- Elle s'intéresse à la gestion administrative, commerciale et financière d'un restaurant.
- Elle peut poursuivre le projet de posséder son propre établissement.
- Elle a envie d'apprendre et d'assumer des responsabilités.
- Elle s'investit dans ce qu'elle fait, démontre de l'ouverture d'esprit et sait s'adapter aux situations.
- Elle a acquis l'habitude de planifier, d'organiser et de coordonner les activités auxquelles elle participe.
- Elle fait preuve d'esprit pratique et considère les divers aspects d'une réalisation : le produit, les ressources et les opérations nécessaires à sa production, son coût et son prix de vente, la clientèle visée, la façon de mettre en valeur le produit.
- Elle se sent capable de veiller à l'application de normes et de règlements pour assurer la qualité et la conformité d'un établissement et de ses produits.

Quel sera votre profil à la sortie de votre formation en Gestion d'un établissement de restauration?

Le profil de sortie de la personne diplômée est l'image idéale d'un diplômé du programme que le Collège s'est donnée. Au terme de votre formation en Gestion d'un établissement de restauration, vous présenterez les caractéristiques suivantes :

- Vous aurez acquis des compétences variées qui feront de vous une personne polyvalente, capable d'assumer diverses fonctions de gestion dans un établissement de restauration, peu importe la taille de celui-ci.
- Vous serez capable d'évoluer dans les différents types d'établissements de restauration, tant en haute gastronomie que dans des services alimentaires institutionnels de type cafétéria et dans des entreprises de traiteur.
- Vous serez apte à diriger un établissement grâce à vos compétences en budgétisation, en réglementation, en mise en marché, en gestion des ressources humaines, physiques, matérielles, en contrôle des opérations et des résultats.
- Vous ferez preuve d'initiative et vous démontrerez le sens des responsabilités, de la qualité et de l'efficacité.
- Vous entretiendrez des relations professionnelles avec les clients, les fournisseurs, les employés et les collaborateurs, et vous vous exprimerez de manière correcte, en respectant l'étiquette du domaine de la restauration.
- Vous aurez développé un flair gastronomique et une ouverture aux cultures culinaires du monde.
- Vous saurez coordonner des équipes et superviser leur travail en faisant preuve de rigueur et de leadership.
- Vous saurez prendre en charge le travail en cuisine, en salle à manger et dans un bar, et y prendre part en démontrant vos habiletés techniques ainsi que votre savoir sur les aliments, sur la nutrition, sur les vins et les boissons.
- Vous saurez comment prévenir et corriger les problèmes liés à l'hygiène, à la salubrité et à la sécurité.
- Vous utiliserez efficacement les outils informatiques et technologiques propres à la gestion de la restauration et à la commercialisation des produits.
- Vous aurez accru votre capacité à utiliser la langue anglaise dans vos activités professionnelles.

LA FORMATION COLLÉGIALE

Quelles sont les grandes visées de toute formation collégiale?

La formation collégiale poursuit trois visées générales :

- former l'étudiant à vivre en société de façon responsable; c'est-à-dire en étant rigoureux et persévérant, en faisant appel à ses habiletés de recherche, d'analyse, de synthèse et de jugement, en exploitant ce qu'il a appris pour s'adapter à de nouvelles situations, en s'engageant comme citoyen;
- amener l'étudiant à intégrer les acquis de la culture; c'est-à-dire à mettre en valeur sa culture personnelle et à apprécier diverses formes d'expression culturelle grâce à ses repères historiques, à sa conscience sociale, à son sens critique et à sa capacité d'établir des liens entre différents phénomènes;
- conduire l'étudiant à accroître sa maîtrise de la langue comme outil de pensée, de communication et d'ouverture sur le monde, de sorte que ses habiletés de lecture, d'écriture, de réflexion et d'expression lui permettent de comprendre et de produire des discours complexes de formes variées adaptés à différentes situations.

En conséquence, la formation collégiale est orientée vers le développement de cinq compétences fondamentales :

- exercer son sens des responsabilités;
- communiquer;
- résoudre des problèmes;
- exercer sa créativité;
- s'adapter à des situations nouvelles.

Quelles sont les composantes de votre programme d'études?

La formation à laquelle vous êtes inscrit comporte deux volets : **la formation générale et la formation spécifique**. Toutes les formations menant à l'obtention d'un diplôme d'études collégiales (DEC) comportent une composante de formation spécifique, c'est-à-dire des cours spécialisés dans le domaine que vous avez choisi – la gestion d'un établissement de restauration – et une composante de formation générale, qui comprend quatorze (14) cours visant l'acquisition de compétences et de capacités communes à l'ensemble des détenteurs d'un DEC.

Qu'est-ce que la formation générale?

La formation générale est composée de :

- 4 cours en langue d'enseignement et littérature,
- 3 cours de philosophie,
- 2 cours d'anglais langue seconde,
- 3 cours d'éducation physique,
- 2 cours complémentaires.

Chacun de ces cours vise l'atteinte d'un objectif qui lui est spécifique et qui est déterminé par le ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur. L'atteinte de chaque objectif est vérifiée au moyen de critères qui forment le standard de performance établi par le Ministère et requis pour que l'enseignant certifie votre réussite.

Ensemble, ces cours contribuent à l'atteinte des trois grandes visées et des cinq compétences fondamentales de la formation collégiale.

LES EXIGENCES DE RÉUSSITE DU PROGRAMME

Que faut-il pour obtenir le diplôme d'études collégiales (DEC)?

Pour obtenir le DEC auquel conduit votre programme d'études en Gestion d'un établissement de restauration, vous devez :

- réussir tous les cours de la formation générale et de la formation spécifique, c'est-à-dire obtenir pour chacun une note supérieure ou égale à 60 %;
- réussir l'épreuve uniforme de français, langue d'enseignement et littérature (EUF);
- réussir l'épreuve synthèse de programme (ASP).

Qu'est-ce que l'épreuve uniforme de français, langue d'enseignement et littérature (EUF)?

La réussite de l'EUF est une condition obligatoire d'obtention du diplôme posée par le ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur à tous les étudiants inscrits à un programme conduisant à l'obtention du DEC. L'EUF consiste à rédiger une dissertation critique (un texte argumentatif et raisonné sur un sujet qui porte à discussion) de 900 mots à partir d'un des trois sujets proposés. Le but de cette épreuve, qui est la même dans l'ensemble des collèges francophones du Québec, est de vérifier qu'au terme de votre troisième cours de littérature vous détenez les compétences suffisantes pour comprendre des textes littéraires et pour énoncer un point de vue critique pertinent, cohérent et écrit dans une langue correcte.

Pour être admis à l'EUF, vous devez avoir réussi les deux premiers cours de formation générale en langue d'enseignement et littérature et être en voie de terminer le troisième au moment de l'inscription à l'épreuve. Il en est ainsi parce que la dissertation fait appel aux capacités développées dans chacun des trois premiers cours, soit : analyser, dissenter et critiquer. La maîtrise de la langue française est évidemment le critère le plus important de réussite de cette épreuve. Afin de bien vous y préparer, le Centre d'aide à la réussite offre des mesures d'aide individuelles en français et organise des simulations de l'EUF. Le moment venu, vous serez informé de la marche à suivre pour vous inscrire à cette épreuve.

Qu'est-ce que l'épreuve synthèse de programme (ESP)?

L'épreuve synthèse de programme – qui prend la forme d'une activité synthèse de programme (ASP) – a pour fonction de vérifier l'atteinte par chaque étudiant des buts, de même que des objectifs et des standards (des compétences) ministériels du programme auquel il est inscrit. Le Règlement sur le régime des études collégiales (RREC) a fait de la réussite de cette épreuve une des conditions d'obtention du DEC. L'ASP a lieu durant la dernière session, généralement dans le cadre d'un cours qui a pour but l'intégration et l'exploitation des compétences développées dans le programme. L'épreuve synthèse de programme est propre à chaque programme et est élaborée localement par les enseignants du programme; elle n'est donc pas une épreuve ministérielle, comme l'est l'épreuve uniforme de français (EUF). Elle est conçue à partir des buts, des objectifs et des standards de compétence prescrits par le Ministère ainsi qu'à partir du profil de sortie de la personne diplômée qui a été rédigé lors de la conception du programme. L'ASP peut prendre des formes variées.

Quelle forme prend l'épreuve synthèse de programme pour les étudiants de Gestion d'un établissement de restauration?

L'épreuve synthèse de programme est associée à un cours de la sixième session : *Gestion des opérations d'un établissement de restauration*. Durant toute cette session, les étudiants assumeront les diverses fonctions de gestion de l'établissement de restauration du programme. Selon les semaines, ils dirigeront entièrement ou assumeront les fonctions de responsable commercial, de gestionnaire en cuisine ou en salle à manger et au bar. Chaque semaine, ils coordonneront leur brigade composée d'étudiants de deuxième et de première année du programme et prendront en charge l'offre complète de restauration qui peut comporter des activités en salle à manger, des banquets, des buffets, un service de traiteur et un service alimentaire.

Les étudiants démontreront aux enseignants du programme qu'ils savent agir avec compétence dans toutes les fonctions de gestion et à toutes les phases du travail : lors de la détermination, de la planification et de l'organisation des activités; lorsqu'ils dirigent et contrôlent la réalisation; au moment de l'analyse des résultats et de l'interprétation des écarts par rapport aux objectifs; lorsqu'ils identifient les ajustements à apporter à la conduite des opérations, aux performances des employés et à leur propre compétence de gestionnaire.

LA GRILLE DES COURS

Le tableau ci-dessous présente l'ordre dans lequel auront lieu vos cours. Il est important de respecter cet ordre dans votre parcours de formation. Des liens étroits unissent des cours à l'intérieur d'une session et d'une session à l'autre. De nombreux cours sont corequis, c'est-à-dire qu'ils sont conçus pour être suivis à la même session. Un grand nombre de cours comportent des préalables, c'est-à-dire qu'ils exigent, pour pouvoir s'y inscrire, d'avoir obtenu une note d'au moins 50% ou 60% dans un ou dans des cours précédents. LES COURS PRÉALABLES NE SONT PAS OFFERTS TOUTES LES SESSIONS ET UN ÉCART PAR RAPPORT AU CHEMINEMENT PRÉVU POURRAIT EMPÊCHER L'ACCÈS À CERTAINS COURS. Pour plus d'informations, consultez votre aide pédagogique individuel (API).

SESSION 1		SESSION 2	
Formation générale		Formation générale	
601-101-MQ	Écriture et littérature	340-101-MQ	Philosophie et rationalité
604-10*-MQ	Anglais, formation commune	109-101-MQ	Activité physique et santé
		365-905-LI	Cours complémentaire ou pour ATE (1) Stratégies pour trouver et intégrer un emploi (2)
Formation spécifique		Formation spécifique	
410-018-LI	Opérations comptables	410-019-LI	Vente et mise en marché
430-154-LI	Technoscience et nutrition	430-244-LI	Processus de gestion
		430-254-LI	Cuisine managériale (préalable : 50 % 430-1A6-LI)
430-1A3-LI	Approche client	430-297-LI	Intégration I (préalables : 50% 430-1A6- et 50% 430-1B4-LI; corequis : 430-254-L)
430-1A4-LI	Introduction à l'hôtellerie et à la restauration	604-025-LI	Anglais appliqué
430-1A6-LI	Environnement culinaire		
430-1B4-LI	Service des mets et boissons		
SESSION 3		SESSION 4	
Formation générale		Formation générale	
601-102-MQ	Littérature et imaginaire (préalable : 60 % 601-101-MQ)	601-103-MQ	Littérature québécoise (préalable : 60% 601-102-MQ)
340-102-MQ	L'être humain (préalable : 60 % 340-101-MQ)	604-8**-LI	Anglais, formation propre (préalable : 60 % 604-10*-MQ)
109-102-MQ	Activité physique et efficacité		
Formation spécifique		Formation spécifique	
430-393-LI	Gestion de la restauration (préalable : 60 % 430-297-LI)	430-453-LI	Gestion analytique
430-395-LI	Menus et standardisation	430-465-LI	Gestion de la production alimentaire adaptée
430-3B4-LI	Ressources matérielles et approvisionnement		
430-3B5-LI	Supervision de banquet (préalables : 50 % 430-1A6-LI et 50% 430-1B4)	430-473-LI	Ressources humaines II (préalable : 50 % 430-3C5-LI; corequis :430-496-LI)
430-3C5-LI	Ressources humaines	430-475-LI	Supervision d'un service alimentaire
		430-496-LI	Intégration II (préalable 50% 430-297-LI; :corequis : 430-473-LI)

Pour les étudiants inscrits en ATE

- (1) Pour avoir accès aux stages, les étudiants doivent répondre à certaines exigences académiques. Pour obtenir des informations supplémentaires, contactez le Service des stages et du placement.
- (2) *Stratégies pour trouver et intégrer un emploi* (360-905-LI) remplace le cours complémentaire qui se situe à la deuxième session.

SESSION 5		SESSION 6	
Formation générale		Formation générale	
601-800-LI	Communication et discours (préalable : 60 % 601-103-MQ)	xxx-xxx-xx	Cours complémentaire
340-800-LI	Éthique et politique (préalable : 60 % 340-102-MQ)	109-103-MQ	Activité physique et autonomie (préalables : 60 % 109-101-MQ et 60% 109-102-MQ)
Formation spécifique		Formation spécifique (4)	
235-007-LI	Optimisation des processus	430-634-LI	Développement entrepreneurial
430-564-LI	Gestion de la formation du personnel en HSST	430-654-LI	Gestion commerciale et RH (préalable : 60 % 430-584-LI) (corequis : 430-687-LI et 430-697-LI)
430-583-LI	Gestion des ressources matérielles et de l'approvisionnement (préalable : 50 % 430-3B4-LI)	430-687-LI	Gestion des opérations d'un établissement de restauration (ASP) (5) (préalable : 60% 430-584-LI) (corequis : 430-654-LI et 430-697-LI)
430-584-LI	Planification des opérations (préalables : 60 % 410-019-LI, 60% 430-453-LI et 60% 430-496-LI) (3)	430-693-LI	Stage(6)
430-594-LI	Gestion des coûts et contrôle	430-697-LI	Gestion des activités (préalable : 60 % 430-584-LI) (corequis : 430-654-LI et 430-687-LI)
430-596-LI	Gestion d'événements		

- (3) Ce cours prépare à l'ASP. Pour avoir accès à ce cours, l'étudiante ou l'étudiant doit être en voie de compléter sa formation et elle ou il doit faire les cours 430-654-LI, 430-687-LI ainsi que le cours 430-697-LI à la session suivante.
- (4) Session intensive sur dix (10) semaines suivies par un stage de quatre (4) semaines comportant 150 heures
- (5) Cours porteur pour l'activité synthèse de programme (ASP). Pour avoir accès à ce cours, l'étudiante ou l'étudiant doit être en voie de compléter sa formation : elle ou il est inscrit à la dernière session de son programme d'études OU il ne lui reste au maximum qu'une session supplémentaire pour obtenir son diplôme d'études collégiales.
- (6) Pour avoir accès à ce cours, l'étudiante ou l'étudiant doit terminer sa formation spécifique au plus tard à la session suivante.

Description des cours de chaque session

LA DESCRIPTION DES COURS

Comment lire une description de cours?

Pour chacun des cours du programme, des informations importantes sont présentées comme dans l'exemple suivant :

430-297-LI	Intégration I
2,66	1-6-1
048A 0482 0485	Cours visant l'intégration et la mise en œuvre des acquis de la première année. Ce cours est de niveau exécution. L'étudiant participe aux activités de production et de service de l'établissement de restauration du programme. Il consolide ainsi ses compétences en cuisine et en service. Il se prépare aussi, par son évaluation de la gestion des activités en cuisine et en salle à manger, à l'exercice des responsabilités de gestion qui lui seront attribuées en deuxième année.
Préalable :	50% 430-1A6-LI et 50% 430-1B4-LI
Corequis :	430-254-LI

Signification des indications

430-296-LI Les trois premiers chiffres (430) identifient la discipline, ici Techniques de gestion hôtelière et des services alimentaires , les trois suivants identifient le cours concerné, les deux lettres désignent le Cégep Limoilou. En formation générale, les lettres MQ indiquent que les cours proviennent du Ministère.	Intégration I Le titre du cours.
2,66 Le nombre d'unités que la réussite du cours permet d'obtenir. Ce nombre d'unités est la somme des trois chiffres de la pondération, divisée par trois.	1-6-1 La pondération du cours indique les heures à consacrer au cours chaque semaine : - le premier chiffre indique le nombre hebdomadaire d'heures d'apprentissage théorique en classe; - le deuxième chiffre indique le nombre hebdomadaire d'heures d'apprentissage pratique ou en laboratoire; - le troisième chiffre indique le nombre hebdomadaire d'heures d'étude, d'entraînement et de réalisations personnelles hors classe.
048A, 0482, 0485 Chaque numéro identifie une compétence ministérielle qui est développée ou atteinte dans le cours. Les compétences auxquelles correspondent les numéros sont identifiées à la fin de ce document.	La description du cours Cours visant l'intégration et la mise en œuvre des acquis de la première année. Ce cours est de niveau exécution. L'étudiant participe aux activités de production et de service de l'établissement de restauration du programme. Il consolide ainsi ses compétences en cuisine et en service. Il se prépare aussi, par son évaluation de la gestion des activités en cuisine et en salle à manger, à l'exercice des responsabilités de gestion qui lui seront attribuées en deuxième année.
Préalable Lorsqu'un cours particulier est préalable au cours présenté, la note minimale qui doit être obtenue dans le cours préalable pour être admis au cours présenté est indiquée. Corequis Lorsque pour être admis au cours décrit, un autre cours doit être suivi en même temps ou avoir été réussi, ce cours est identifié.	Préalables : 50% 430-1A6-LI et 50% 430-1B4-LI Les cours 430-1A6-LI et 430-1B4-LI sont préalables et la note minimale obtenue doit être 50% dans ces cours afin de pouvoir accéder au cours Intégration I. Corequis : 430-254-LI Le cours 430-254-LI doit être suivi en même temps ou avoir été réussi pour pouvoir être admis à ce cours.

Cours de formation spécifique de la première session

410-018-LI	Opérations comptables
2,00	1-3-2
048B	<p>Premier cours d'introduction au volet gestion administrative et financière.</p> <p>L'étudiant apprend la base de la comptabilité et l'utilisation de logiciels informatiques liés à la comptabilité. Il sera en mesure de calculer des ratios de base et d'en faire leur interprétation.</p> <p>Il s'initie à l'élaboration et au suivi des budgets d'exploitation et de tableaux de bord.</p> <p>Il développe ses aptitudes pour réaliser des tâches administratives et des tâches de base en comptabilité qui seront réinvesties tout au long de sa formation.</p>
Préalable :	Aucun

430-154-LI	Technoscience et nutrition
2,00	2-2-2
0487	<p>Premier cours technicoscientifique sur les aliments et la nutrition.</p> <p>L'étudiant distingue, classe et caractérise les aliments et les ingrédients du point de vue technologique, organoleptique et nutritionnel.</p> <p>L'étudiant assure l'équilibre nutritionnel de menus en s'appuyant sur sa connaissance des aliments, sur sa compréhension des éléments nutritifs, sur le calcul des valeurs nutritives et sur les recommandations du <i>Guide alimentaire canadien</i>.</p> <p>Il interprète des phénomènes culinaires, détermine les causes de productions inadéquates et identifie les correctifs à apporter en s'appuyant sur une démarche méthodique d'analyse.</p>
Préalable :	Aucun

430-1A3-LI	Approche client
1,33	1-2-1
0480 048C	<p>Cours d'introduction au volet vente et commercialisation.</p> <p>L'étudiant apprend à communiquer et à interagir de façon professionnelle avec ses collègues et avec des clients.</p> <p>Il se représente la mise en valeur des produits et des services de restauration et d'hôtellerie de même que le rôle et l'impact de l'expérience client pour les établissements.</p> <p>L'étudiant caractérise les clients, leurs attentes et leurs besoins. Il contribue à une expérience client réussie en développant et en utilisant ses habiletés à créer une atmosphère agréable, à accueillir, à informer, à guider, à accompagner les clients durant leur repas, à recueillir et à gérer leurs commentaires.</p>
Préalable :	Aucun

430-1A4-LI	Introduction à l'hôtellerie et à la restauration
1,66	2-2-1
0481 047Z	<p>Cours servant à se situer au regard du domaine de la restauration et de l'hôtellerie.</p> <p>L'étudiant peut se représenter l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration, caractériser les établissements et leurs activités et se situer au regard du marché du travail.</p> <p>Il apprend à utiliser des moyens technologiques à des fins professionnelles. Il s'initie aux grandes fonctions de travail des domaines.</p> <p>Les apprentissages liés à l'utilisation des ressources documentaires et technologiques seront faits également dans le cadre de ce cours.</p>
Préalable :	Aucun

430-1A6-LI	Environnement culinaire
2,66	2-4-2
0482 0483 0485 048F	<p>Premier cours visant le développement des compétences de base en cuisine.</p> <p>L'étudiant se familiarise avec les méthodes et les techniques fondamentales de préparation et de cuisson des aliments. Il s'initie aux principes et procédures de base de la gestion de la production, et adopte des pratiques responsables en cuisine.</p> <p>Il apprend à contrôler la qualité et l'efficacité de son travail et à prendre en main le développement de ses habiletés techniques en cuisine.</p> <p>L'étudiant apprend à assurer la salubrité des aliments à toutes les étapes du travail : lors de la manipulation, de la préparation, de la transformation, de l'entreposage et de la conservation des aliments ainsi que lors du nettoyage et de l'assainissement de l'équipement et des lieux.</p> <p>Il applique les normes et règles de santé, de sécurité, d'hygiène et de salubrité en cuisine et en salle et sait intervenir en situation d'urgence (RCR).</p>
Préalable :	Aucun

430-1B4-LI	Service des mets et boissons
2,00	2-2-2
048A	<p>Premier cours consacré au service de restauration.</p> <p>L'étudiant analyse l'organisation et le fonctionnement du service. Il acquiert et applique les principes, techniques et règles de mise en place et de fermeture d'une salle à manger. Il est en mesure de décrire, de vendre et de servir des mets et boissons.</p> <p>Il développe sa confiance et son assurance comme serveur. Il développe sa capacité à communiquer clairement et correctement avec la clientèle, avec le personnel en salle à manger et en cuisine. Il est en mesure d'utiliser les logiciels en lien avec le service.</p> <p>Il apprend également à caractériser les vins et les boissons, à les présenter et à en proposer aux clients. L'étudiant acquiert certaines techniques de base dans la préparation et le service des boissons.</p>
Préalable :	Aucun

Cours de formation spécifique de la deuxième session

431-019-LI	Vente et mise en marché
2,00	1-3-2
048C	<p>Au terme de ce cours, l'étudiant est en mesure d'émettre des recommandations sur les éléments d'un plan marketing pour un établissement de restauration et d'hôtellerie. Ce dernier se familiarise donc avec les éléments du marketing mix et les termes propres au domaine du marketing.</p> <p>De plus, l'étudiant est en mesure de vendre des produits et services en s'adaptant aux différents types de clients. Par le biais de simulations de vente reliées au domaine, l'étudiant doit utiliser les stratégies et techniques de vente apprises et appliquer les différentes étapes du cycle de vente.</p>
Préalable :	Aucun

430-244-LI	Processus de gestion
1,66	2-2-1
0481 048D 048N	<p>Deuxième cours du volet gestion administrative et financière.</p> <p>L'étudiant apprend de manière détaillée toutes les étapes de gestion soit la planification, l'organisation, la direction et le contrôle. Il apprend également tout ce qui est en lien avec le processus de résolution de problèmes.</p> <p>Il se familiarise avec les principales lois et règlements dans le domaine de la restauration.</p> <p>L'étudiant poursuit le développement de ses compétences dans le volet budgétisation. Il approfondit sa capacité de réaliser des opérations de calculs en lien avec les opérations financières.</p>
Préalable :	Aucun

430-254-LI	Cuisine managériale
1,66	1-3-1
0483 0485	<p>Second cours visant le développement des compétences de base en cuisine.</p> <p>L'étudiant accroît sa maîtrise des techniques culinaires et de la gestion de son travail de cuisinier en planifiant efficacement le temps et les opérations nécessaires à la réalisation de menus complets.</p> <p>Le degré de difficulté des menus est supérieur au premier cours.</p> <p>L'étudiant évalue ses réalisations et sa gestion du travail : il met en relief ses acquis, ses réussites, les éléments à améliorer et les moyens de le faire.</p>
Préalable :	50% 430-1A6-LI

430-297-LI	Intégration I
2,66	1-6-1
048A 0482 0485	<p>Cours visant l'intégration et la mise en œuvre des acquis de la première année. Ce cours est de niveau exécution.</p> <p>L'étudiant participe aux activités de production et de service de l'établissement de restauration du programme. Il consolide ainsi ses compétences en cuisine et en service.</p> <p>Il se prépare aussi, par son évaluation de la gestion des activités en cuisine et en salle à manger, à l'exercice des responsabilités de supervision qui lui seront attribuées en deuxième année.</p>
Préalables :	50% 430-1A6-LI et 50% 430-1B4-LI
Corequis :	430-254-LI

604-025-LI	Anglais appliqué
1,66	2-2-1
048E	<p>Cours en langue seconde dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie.</p> <p>L'étudiant accroît sa capacité à communiquer oralement en anglais dans des activités et des situations de gestion d'un établissement de restauration.</p> <p>Il apprend aussi à rédiger des documents en lien avec son domaine en langue anglaise. Il acquiert la terminologie de base en restauration et hôtellerie.</p> <p>Il analyse ses acquis et ses lacunes en langue anglaise, identifie et utilise des moyens d'accroître sa compétence en langue anglaise.</p>
Préalable :	Aucun

Cours de formation spécifique de la troisième session

430-393-LI	Gestion de la restauration
1,33	2-1-1
048B 048L	<p>Second cours de la formation en service de restauration. Ce cours est axé principalement sur la gestion en lien avec la salle à manger.</p> <p>L'étudiant développe ses aptitudes d'un point de vue technique, humain et administratif nécessaire à une bonne gestion du service en restauration. Il apprend à planifier le service de restauration, à organiser le travail de l'équipe de serveurs et de commis, à diriger le personnel lors du service des mets, des vins et des boissons, à calculer des coûts de marchandises et de main-d'œuvre, ainsi qu'à contrôler les transactions et les opérations de fermeture.</p> <p>Il évalue la prestation du service, la performance des employés et sa compétence de superviseur de l'unité en se référant à des standards de haut niveau. Il identifie et applique les correctifs requis, rédige des rapports et assure le suivi des activités.</p>
Préalables :	60 % 430-297-LI

430-395-LI	Menus et standardisation
2,00	2-3-1
0486 0488	<p>Cours de gestion en cuisine divisé en deux grands volets distincts.</p> <p>L'étudiant acquiert la maîtrise d'un pilier de la cuisine managériale : la standardisation. Il applique une démarche scientifique complète de standardisation d'une recette de façon à répondre aux besoins et aux standards d'un établissement. Il calcule le coût de production et le prix de vente des plats inscrits dans un menu selon les objectifs de rentabilité établis par l'entreprise.</p> <p>Il apprend aussi à élaborer, à implanter et à analyser des menus en fonction de paramètres liés aux aliments, à la nutrition, au budget, à la clientèle, aux ressources et à la vente.</p> <p>Finally, il standardisera en partie l'offre qui sera offerte dans le cadre de l'activité intégratrice à l'hiver suivant.</p>
Préalable :	Aucun

430-3B4-LI	Ressources matérielles et approvisionnement
1,66	2-2-1
048G 048H	<p>Cours portant sur la gestion des ressources matérielles et les approvisionnements dans les domaines de la restauration et de l'hôtellerie.</p> <p>L'étudiant acquiert les grands principes d'achats des équipements propres aux milieux. Il s'initie à la gestion raisonnée de son utilisation, de son entretien et de sa conservation. Il apprend à définir les besoins en espace d'un établissement de restauration et d'un hôtel et participe à l'élaboration d'un aménagement de façon efficace.</p> <p>Il applique les méthodes et techniques d'approvisionnement : commande, réception, entreposage, distribution des fournitures, gestion des stocks, contrôle des coûts et inventaire.</p> <p>Il applique les principes théoriques en formule appliquée en lien avec le cours Supervision de banquets.</p>
Préalable :	Aucun

430-3B5-LI	Supervision de banquets
2,00	1-4-1
0484 0489 048K	<p>Cours de gestion appliquée en restauration.</p> <p>L'étudiant applique les principes de gestion de la restauration. Il rencontre un client pour recueillir ses besoins. À partir des contraintes, il planifie et organise l'évènement en fonction du budget établi et des ressources disponibles.</p> <p>Il est responsable de la tenue du banquet, coordonne les opérations et évalue la réalisation des activités. Il détermine les correctifs nécessaires et les points sur lesquels il doit progresser comme superviseur.</p>
Préalables :	50% 430-1A6-LI et 50% 430-1B4-LI

430-3C5-LI	Ressources humaines
2,33	2-3-2
0480 048D 048J	<p>Cours portant sur la gestion des ressources humaines.</p> <p>L'étudiant applique les principes et méthodes de gestion d'une équipe de travail.</p> <p>Il planifie le travail en fonction du mandat confié et du cadre établi. Il apprend à recruter le personnel, à le former, le motiver, à évaluer sa compétence et sa performance. Il apprend comment résoudre des problèmes de comportement, de rendement, de relations, de communication et de collaboration. Il s'autoévalue comme responsable d'équipe et prend en main sa progression.</p> <p>Il apprend les lois et normes du travail, participe à la résolution de problèmes de ressources humaines et rédige des documents administratifs.</p>
Préalable :	Aucun

Cours de formation spécifique de la quatrième session

430-453-LI	Gestion analytique
1,66	2-1-2
048B	<p>Troisième cours du volet gestion administrative et financière.</p> <p>Le cours porte sur la gestion analytique et financière globale d'un établissement de restauration.</p> <p>L'étudiant apprend, au moyen de simulations, à élaborer des budgets prévisionnels, à en effectuer le suivi et à étudier la performance économique d'établissements de restauration.</p> <p>Il consolide sa capacité à effectuer des calculs de ratio, de coût, de paie, de seuil de rentabilité, de trésorerie, de rendement, de coefficient et de productivité.</p>
Préalable :	Aucun

430-465-LI	Gestion de la production alimentaire adaptée
2,00	2-3-1
0487 0488	<p>Second cours technicoscientifique sur les aliments et la nutrition.</p> <p>L'étudiant conçoit et élabore des menus adaptés et transforme des recettes pour qu'elles répondent aux exigences nutritionnelles de régimes thérapeutiques, à l'état de santé de clients, aux besoins spécifiques de groupes cibles et aux exigences d'une saine alimentation.</p> <p>En atelier-cuisine, il réalise certains de ces menus et de ces recettes en tenant compte des objectifs visés et des contraintes établies.</p>
Préalable :	Aucun

430-473-LI	Ressources humaines II
1,33	2-1-1
048J 0480	<p>Deuxième cours en ressources humaines. Il permet d'approfondir, de développer et d'appliquer des connaissances et compétences en ressources humaines.</p> <p>L'étudiant apprend entre autres à gérer des situations délicates, à gérer le changement, à motiver le personnel, à évaluer la compétence, la performance et la contribution des employés au bon fonctionnement et à l'atteinte des objectifs d'un établissement.</p> <p>Il consolide ses apprentissages en les mettant en œuvre dans le cours Intégration des pratiques de gestion en restauration à la même session.</p>
Préalable :	50 % 430-3C5-LI
Corequis :	430-496-LI

430-475-LI	Supervision d'un service alimentaire
2,00	2-3-1
0489 048M	<p>Deuxième de trois cours de gestion appliquée en cuisine.</p> <p>L'étudiant met en pratique les principes de gestion de la restauration dans le cadre d'un service alimentaire.</p> <p>Il planifie des menus en fonction du cycle établi, du budget fixé et des ressources disponibles. Il organise, coordonne, supervise la production, la distribution, l'analyse de la consommation ainsi que de la satisfaction de la clientèle.</p> <p>Il évalue tous les aspects de la performance du service alimentaire sous sa responsabilité ainsi que sa compétence de superviseur. Il détecte et résout des problèmes de qualité et de rentabilité.</p>
Préalable :	Aucun

430-496-LI	Intégration II
2,33	1-5-1
048K 048L	<p>Cours d'intégration des acquis de la deuxième année de formation. Ce cours est de niveau supervision.</p> <p>L'étudiant s'assure, dans différentes fonctions de superviseur, que les opérations d'approvisionnement, de production, de distribution et de service de l'établissement du programme sont conformes aux directives des étudiants finissants et permettent l'atteinte des objectifs financiers, commerciaux et techniques.</p> <p>Il prend en main son développement comme superviseur et il évalue la compétence et la performance des étudiants qu'il encadre. Finalement, il se prépare, par ses échanges avec les étudiants de 3^e année, à l'exercice des responsabilités de gestionnaire qui lui seront attribuées l'année suivante.</p>
Préalable :	50% 430-297-LI
Corequis :	430-473-LI

Cours de formation spécifique de la cinquième session

235-007-LI	Optimisation des processus de gestion
1,66	2-2-1
048P	<p>L'étudiant explore des normes qualité associées à son domaine.</p> <p>Il apprend à contribuer à l'amélioration continue de la qualité des produits et des services (planifier, améliorer et contrôler), à utiliser une démarche de résolution de problème et à élaborer des indicateurs de performance.</p>
Préalable :	Aucun

430-564-LI	Gestion de la formation et du personnel en HSST
2,00	2-2-2
048F 0482	<p>Cours visant l'implantation et le maintien des bonnes pratiques en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires et de SST.</p> <p>L'étudiant analyse la conformité d'un établissement de restauration au regard des lois, règlements, normes et pratiques reconnues en matière d'hygiène et de salubrité alimentaire et de santé et de sécurité au travail.</p> <p>Il informe et forme le personnel aux bonnes pratiques en matière d'hygiène, de salubrité et de SST.</p> <p>Il apprend à effectuer les tâches administratives liées à la CNESST et à appliquer le processus de gestion des allergies alimentaires.</p> <p>L'étudiant développe des outils de gestion en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires et de SST en prévision de l'activité intégratrice de la session suivante.</p>
Préalable :	Aucun

430-583-LI	Gestion des ressources matérielles et de l'approvisionnement
1,33	1-2-1
048G 048H	<p>Second cours portant sur la gestion des ressources matérielles et les approvisionnements dans le domaine de la restauration.</p> <p>L'étudiant approfondit sa connaissance des équipements spécifiques en restauration autant en salle à manger qu'en cuisine. Il analyse les divers choix qui s'offrent à lui, compare les équipements et porte un choix éclairé sur les diverses options s'offrant à lui.</p> <p>Il développe le volet des approvisionnements en lien avec la restauration. Il apprend diverses notions spécifiques au domaine afin d'être en mesure d'optimiser la performance des opérations d'approvisionnements des stocks.</p> <p>Il coordonne et assure tout le processus d'approvisionnement en lien avec les opérations de l'établissement de restauration du programme.</p>
Préalable :	50 % 430-3B4-LI

430-584-LI	Planification des opérations
1,66	2-2-1
048B 048C 048P	<p>Cours préparatoire pour l'activité intégratrice de l'hiver suivant.</p> <p>L'étudiant établit les activités de l'établissement de restauration du programme, conçoit les diverses offres et en élabore les budgets prévisionnels.</p> <p>Il planifie et organise des outils de gestion en lien avec les ressources humaines, l'approvisionnement et le contrôle.</p> <p>Il élabore des outils marketing pour publiciser ses divers offres et services qui seront disponibles pendant l'activité intégratrice de la session suivante.</p>
Préalables :	60 % 410-019-LI, 60% 430-453-LI et 60% 430-496-LI

430-594-LI	Gestion et contrôle des coûts
2,00	2-2-2
048N	<p>Quatrième cours du volet gestion administrative et financière.</p> <p>Le cours porte sur la gestion administrative et financière globale d'un établissement de restauration.</p> <p>L'étudiant applique une démarche de contrôle aux différentes étapes du cycle d'activité d'un établissement de restauration.</p> <p>Il construit et adapte des outils de contrôle, collecte les données nécessaires au contrôle, analyse et interprète les résultats opérationnels et économiques.</p> <p>Il apprend à identifier et à résoudre des problèmes de performance.</p>
Préalable :	Aucun

430-596-LI	Gestion d'événements
2,33	2-4-1
0484 048M	<p>Dernier cours de gestion appliquée à la restauration.</p> <p>L'étudiant gère un buffet, un cocktail, un banquet thématique ou tout autre type ou genre événement.</p> <p>Il conçoit et élabore l'offre, négocie les menus et les prix, planifie les activités, organise, coordonne et supervise la production, la distribution et la vente en fonction des objectifs fixés et de contraintes techniques et financières.</p> <p>Il analyse et évalue tous les aspects de la performance de son événement, juge sa compétence de gestionnaire et suggère des moyens nécessaires pour améliorer ses futures performances.</p>
Préalable :	Aucun

Cours de formation spécifique de la sixième session

Les cours de la sixième session forment un ensemble. Chacun porte sur un volet de la gestion d'un établissement de restauration. Combinés, ces cours permettent aux étudiants de gérer de façon complète et autonome les activités de l'établissement de restauration du programme. Les cours *Gestion commerciale et RH*, *Gestion des opérations d'un établissement* et *Gestion des activités* **sont corequis**. De plus, pour pouvoir s'inscrire à tous les cours de la formation spécifique de la sixième session, à l'exception du cours *Développement entrepreneurial*, l'étudiant doit être en voie de compléter sa formation : il est inscrit à sa dernière session de son programme d'études OU il ne lui reste au maximum qu'une session supplémentaire pour obtenir son diplôme d'études collégiales.

430-634-LI	Développement entrepreneurial
1,66	2-2-1
048P 047Z	<p>Cours intégrant l'ensemble de la matière du programme dans un projet visant le démarrage d'une entreprise.</p> <p>L'étudiant acquiert des notions indispensables au démarrage d'une entreprise, à la rédaction d'un plan d'affaires complet et à la consolidation des acquis de l'ensemble de la formation.</p>
Préalable :	Aucun

430-654-LI	Gestion commerciale et RH
2,00	1-3-2
048C 048J	<p>Un des trois cours de l'activité intégratrice de fin de parcours en GER.</p> <p>L'étudiant, en situation d'apprentissage coopératif, met en application de la stratégie commerciale développée en Planification des opérations et propose des changements ou des ajustements susceptibles de permettre l'atteinte des objectifs.</p> <p>Il coordonne et conduit des activités et des actions de relations publiques, d'information, de marketing direct, de publicité, de vente et d'enquête auprès de la clientèle, en évalue les résultats, identifie les écarts par rapport aux objectifs et en détermine les causes.</p> <p>Il réalise la gestion des ressources humaines. Il rencontre hebdomadairement les employés du restaurant pédagogique en réalisant un bilan réflexif des activités réalisées et à venir. Il intervient lors de situation conflictuelle et gère le suivi au besoin.</p>
Préalable :	60 % 430-584-LI
Corequis :	430-687-LI et 430-697-LI

430-687-LI	Gestion des opérations d'un établissement de restauration (ASP)
3,00	2-5-2
048B 048N 048P	<p>Un des trois cours de l'activité intégratrice de fin de parcours en GER et cours porteur de l'épreuve synthèse de programme.</p> <p>L'étudiant dirige les activités de l'établissement du programme selon le cadre établi en Planification des opérations.</p> <p>Il ajuste la planification et l'organisation des activités en fonction des conditions de réalisation, conduit leur préparation, contrôle leur réalisation.</p> <p>Il évalue les résultats technico-économiques des activités hebdomadaires, identifie les écarts par rapport aux objectifs et leurs causes. Il gère l'ensemble des opérations pour mener à thème les activités du restaurant pédagogique.</p> <p>Il propose des changements ou des ajustements susceptibles de permettre l'atteinte des objectifs de rentabilité, de qualité, d'efficacité et de satisfaction.</p>
Préalable :	60 % 430-584-LI
Corequis :	430-697-LI et 430-654-LI

430-693-LI	Stage
4,33	1-2-10
047Z	<p>Cours permettant à l'étudiant d'appliquer son bagage académique en situation réelle de travail.</p> <p>Il planifie une démarche individuelle d'évaluation de ses compétences de gestionnaire d'un établissement de restauration et élabore un projet de développement pour son stage.</p> <p>Il réalise le projet en situation réelle de travail sous la supervision d'un moniteur de stage. À la suite du projet, il expose aux enseignants et aux étudiants du programme les conclusions de son expérience et les bénéfices pour son cheminement professionnel.</p>
Préalable :	Aucun

430-697-LI	Gestion des activités
3,00	2-5-2
048K 048L 048M	<p>Un des trois cours de l'activité intégratrice de fin de parcours en GER.</p> <p>L'étudiant dirige les activités de l'établissement de restauration du programme que ce soit en salle à manger ou en cuisine.</p> <p>Il adapte la planification en fonction des contraintes et assure la conduite des opérations de production, l'efficacité du travail, la qualité des prestations, la performance du personnel et la satisfaction de la clientèle.</p> <p>Il propose des changements ou des ajustements susceptibles de permettre l'atteinte des objectifs.</p>
Préalable :	60% 430-584-LI
Corequis :	430-654-LI et 430-687-LI

LISTE DES COMPÉTENCES DU PROGRAMME

► **Compétences de la formation générale**

Numéro	Énoncé
Littérature	
4EF0	Analyser des textes littéraires.
4EF1	Expliquer les représentations du monde contenues dans des textes littéraires d'époques et de genres variés.
4EF2	Apprécier des textes de la littérature québécoise d'époque et de genres variés.
4EFP	Produire différents types de discours oraux et écrits liés au champ d'études de l'élève.
Philosophie	
4PH0	Traiter d'une question philosophique.
4PH1	Discuter des conceptions philosophiques de l'être humain.
4PHP	Porter un jugement sur des problèmes éthiques et politiques de la société contemporaine.
Éducation physique	
4EP0	Analyser sa pratique de l'activité physique au regard des habitudes de vie favorisant la santé.
4EP1	Améliorer son efficacité lors de la pratique d'une activité physique.
4EP2	Démontrer sa capacité à prendre en charge sa pratique de l'activité physique dans une perspective de santé.
Langue seconde	
Niveau 1	
4SA0	Comprendre et exprimer des messages simples en anglais.
4SAP	Communiquer en anglais de façon simple en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées au champ d'études de l'élève.
Niveau 2	
4SA1	Communiquer en anglais avec une certaine aisance.
4SAQ	Communiquer en anglais avec une certaine aisance en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées au champ d'études de l'élève.
Niveau 3	
4SA2	Communiquer avec aisance en anglais sur des thèmes sociaux, culturels ou littéraires.
4SAR	Communiquer avec aisance en anglais en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées au champ d'études de l'élève.
Niveau 4	
4SA3	Traiter en anglais d'œuvres littéraires et de sujets à portée sociale et culturelle.
4SAS	Communiquer de façon nuancée en anglais dans différentes formes de discours.
Formation générale complémentaire	
<i>Domaine : Sciences humaines</i>	
000V	Situer l'apport particulier des sciences humaines au regard des enjeux contemporains.
000W	Analyser l'un des grands problèmes de notre temps selon une ou plusieurs approches propres aux sciences humaines.
<i>Domaine : Culture scientifique et technologique</i>	
000X	Expliquer la nature générale et quelques-uns des enjeux actuels de la science et de la technologie.
000Y	Résoudre un problème simple par l'application de la démarche scientifique de base.
<i>Domaine : Langue moderne</i>	
000Z	Communiquer dans une langue moderne de façon restreinte.
0010	Communiquer dans une langue moderne sur des sujets familiers.
0067	Communiquer avec une certaine aisance dans une langue moderne.
<i>Domaine : Langage mathématique et informatique</i>	
0011	Reconnaître le rôle des mathématiques ou de l'informatique dans la société contemporaine.
0012	Se servir d'une variété de notions ou de procédés et utiliser des outils mathématiques ou informatiques à des fins d'usage courant.
<i>Domaine : Art et esthétique</i>	
0013	Apprécier diverses formes d'art issues de pratiques d'ordre esthétique.
0014	Réaliser une production artistique.
<i>Domaine : Problématiques contemporaines</i>	
021L	Considérer des problématiques contemporaines dans une perspective transdisciplinaire.
021M	Traiter d'une problématique contemporaine dans une perspective transdisciplinaire.

► Compétences de la formation spécifique en gestion d'un établissement de restauration

Numéro	Énoncé
047Z	Analyser la fonction de travail.
0480	Établir des relations professionnelles.
0481	Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.
0482	Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.
0483	Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production.
0484	Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets.
0485	Cuisiner les mets d'un menu de restaurant.
0486	Élaborer et standardiser une recette.
0487	Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.
0488	Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles.
0489	Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire.
048A	Assurer un service simple en salle à manger.
048B	Gérer les opérations comptables.
048C	Commercialiser des produits et des services de restauration.
048D	Assurer la conformité légale de l'établissement de restauration.
048E	Interagir en langue seconde avec des clientes ou clients et des fournisseurs.
048F	Contrôler les risques liés à l'hygiène et à la salubrité.
048G	Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration.
048H	Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire.
048J	Gérer le personnel d'un service.
048K	Diriger la production de mets servis à la carte et en table d'hôte.
048L	Diriger le service en salle à manger.
048M	Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire.
048N	Mesurer la performance d'un établissement de restauration.
048P	Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.