

FORMATION GÉNÉRALE					
AUTOMNE Session I 16,00 unités 32 hres/sem.	Écriture et littérature			Anglais (Formation commune)	
	601-101-MQ 2,33 / 2-2-3			604-10*-MQ 2,00 / 2-1-3	
HIVER Session II 15,00 unités 32 hres/sem.		Philosophie et rationalité	Activité physique et santé		Complémentaire
		340-101-MQ 2,33 / 3-1-3	109-101-MQ 1,00 / 1-1-1		XXX-XXX-XX 2,00 / 1-2-3

FORMATION SPÉCIFIQUE					
Opérations comptables (048B)	Technoscience et nutrition (0487)	Approche client (0480-048C)	Introduction à l'hôtellerie et à la restauration (047Z-0481)	Environnement culinaire (0482-0483-0485) (048F)	Service des mets et boissons (048A)
410-018-LI 2,00 / 1-3-2	430-154-LI 2,00 / 2-2-2	430-1A3-LI 1,33 / 1-2-1	430-1A4-LI 1,66 / 2-2-1	430-1A6-LI 2,66 / 2-4-2	430-1B4-LI 2,00 / 2-2-2
Vente et mise en marché (048C)	Processus de gestion (0481-048D-048N)	Cuisine managériale (0483-0485)	Intégration I (0482-0485-048A)	Anglais appliqué (048E)	
		50%: 430-1A6-LI ●	50%: 430-1A6-LI ● 50%: 430-1B4-LI ● Corequis : 430-254-LI		
410-019-LI 2,00 / 1-3-2	430-244-LI 1,66 / 2-2-1	430-254-LI 1,66 / 1-3-1	430-297-LI 2,66 / 1-6-1	604-025-LI 1,66 / 2-2-1	

ÉTÉ					
POSSIBILITÉ DE STAGE EN ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES (5)					
AUTOMNE Session III 14,66unités 31 hres/sem.	60 % 601-101 ●	60 % 340-101 ●			
	Littérature et imaginaire	L'être humain	Activité physique et efficacité		
	601-102-MQ 2,33 / 3-1-3	340-102-MQ 2,00 / 3-0-3	109-102-MQ 1,00 / 0-2-1		
HIVER Session IV 14,00 unités 29 hres/sem.	60 % 601-102 ●			60 % 604-10* ●	
	Littérature québécoise			Anglais (Formation propre)	
	601-103-MQ 2,66 / 3-1-4			604-8**-LI 2,00 / 2-1-3	

60%: 430-297-LI ●					
Gestion de la restauration (048B-048L)	Menus et standardisation (0486-0488)	Ressources matérielles et approvisionnement (048G-048H)	50%: 430-1A6-LI ● 50%: 430-1B4-LI ●	Ressources humaines (0480-048D) (048J)	
430-393-LI 1,33 / 2-1-1	430-395-LI 2,00 / 2-3-1	430-3B4-LI 1,66 / 2-2-1	430-3B5-LI 2,00 / 1-4-1	430-3C5-LI 2,33 / 2-3-2	
Gestion analytique (048B)	Gestion de la production alimentaire adaptée (0487-0488)	Ressources humaines II (0480-048J)	Supervision d'un service alimentaire (0489-048M)	Intégration II (048K-048L)	
		50%: 430-3C5-LI ● Corequis 430-496-LI		50%: 430-297-LI ● Corequis 430-473-LI	
430-453-LI 1,66 / 2-1-2	430-465-LI 2,00 / 2-3-1	430-473-LI 1,33 / 2-1-1	430-475-LI 2,00 / 2-3-1	430-496-LI 2,33 / 1-5-1	

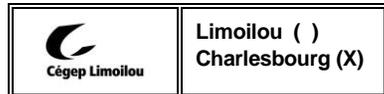
ÉTÉ					
POSSIBILITÉ DE STAGE EN ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES (5)					
AUTOMNE Session V 15,00 unités 32 hres/sem.	60 % 601-103 ●	60 % 340-102 ●			
	Communication et discours	Éthique et politique			
	601-800-LI 2,00 / 2-2-2	340-800-LI 2,00 / 3-0-3			
HIVER Session VI 17,00 unités 30 hres/sem.			60 % 109-101 ● 60 % 109-102 ●		
			Activité physique et autonomie		Complémentaire
			109-103-MQ 1,00 / 1-1-1		XXX-XXX-XX 2,00 /

Optimisation des processus de gestion (048P)	Gestion de la formation et du personnel HSST (0482-048F)	50%:430-3B4-LI ● Gestion des ressources matérielles et de l'approvisionnement (048G-048H)	60%: 410-019-LI ● 60%: 430-453-LI ● 60%: 430-496-LI ●	Planification des opérations (048B-048C-048P) (1)	Gestion des coûts et contrôle (048N)	Gestion d'événements (0484-048M)
235-007-LI 1,66 / 2-2-1	430-564-LI 2,00 / 2-2-2	430-583-LI 1,33 / 1-2-1	430-584-LI 1,66 / 2-2-1	430-594-LI 2,00 / 2-2-2	430-596-LI 2,33 / 2-4-1	
Développement entrepreneurial (047Z-048P) (4)	60%: 430-584-LI ● Corequis: 430-687-LI Corequis: 430-697-LI Gestion commerciale et RH (048C-048J) (4)	(ASP) 60%: 430-584-LI ● Corequis: 430-654-LI Corequis: 430-697-LI Gestion des opérations d'un établissement de restauration (048B-048N-048P) (3)(4)	Stage (047Z) (2) (4)	60%: 430-584-LI ● Corequis: 430-654-LI Corequis: 430-687-LI Gestion des activités (048K-048L-048M) (4)		
430-634-LI 1,66 / 2-2-1	430-654-LI 2,00 / 1-3-2	430-687-LI 3,00 / 2-5-2	430-693-LI 4,33 / 1-2-10	430-697-LI 3,00 / 2-5-2		

ÉPREUVE UNIFORME DE FRANÇAIS (EUF)

- (1) 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.
(2) Pour avoir accès à ce cours, l'étudiante ou l'étudiant doit terminer sa formation spécifique au plus tard à la session suivante.
(3) 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.
(4) Session intensive sur dix (10) semaines suivis par un stage de quatre (4) semaines comportant 150 heures.
(5) Pour avoir accès aux stages, les étudiantes et les étudiants doivent répondre à certaines exigences académiques. Pour obtenir des informations supplémentaires, contactez le Service des stages et du placement.

Note : La personne intéressée par la formule "Alternance Travail-études" sera invitée à la fin de la première session, à poser sa candidature. L'intégration au programme «Alternance Travail-études» est faite à la deuxième session.



430.B0 GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION (Programme régulier) CHA-430-B0-2020-0
430.94 GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION (Alternance travail-études) CHA-430-94-2020-0

D.E.C. : 91,66 unités
Grille : 91,66 unités

Automne 2023
2024- 2025

Date : 14-02-2025
Page : C-18