



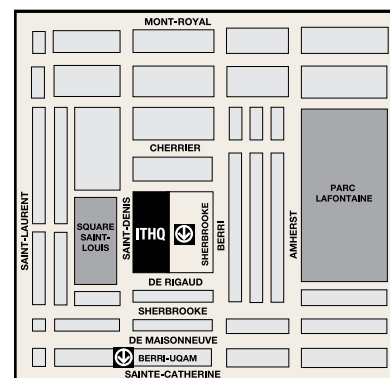
INSTITUT  
DE TOURISME  
ET D'HÔTELLERIE  
DU QUÉBEC  
formation continue.

## ADMISSION

Tél. : 514 282-5108, poste 4315  
Sans frais : 1 800 361-5111, poste 4315  
Télééc. : 514 282-5126  
Courriel : [registrariat@ithq.qc.ca](mailto:registrariat@ithq.qc.ca)

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec  
3535, rue Saint-Denis  
Montréal (Québec) H2X 3P1

 Sherbrooke



[www.ithq.qc.ca/formationcontinue](http://www.ithq.qc.ca/formationcontinue)

[www.facebook.com/ecoleITHQ](https://www.facebook.com/ecoleITHQ)

## GRANDIR DANS SA PROFESSION



[www.ithq.qc.ca/formationcontinue](http://www.ithq.qc.ca/formationcontinue)

## LE SAVOIR-FAIRE DE L'ITHQ AU SERVICE DE VOTRE TALENT!

Concoctés par et pour des professionnels de l'industrie, les programmes de formation continue de l'ITHQ vous indiquent le meilleur chemin pour propulser votre art vers l'excellence!

Institut de tourisme  
et d'hôtellerie  
Québec 



ITHQ 2011

Québec 

## **DONNEZ DES AILES À VOTRE CARRIÈRE. OPTEZ POUR L'ITHQ!**

Que vous travailliez actuellement en tourisme, en hôtellerie ou en restauration, la formation continue de l'ITHQ vous offre les moyens d'aller de l'avant et de vous réaliser pleinement sur le plan professionnel.

### **INCONTOURNABLE, LA FORMATION CONTINUE SIGNÉE ITHQ**

- ◆ **Un perfectionnement qui rapporte**, pour les employeurs comme pour les professionnels de l'industrie.
- ◆ **Des horaires souples et adaptés** à ceux, souvent atypiques, des professionnels du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration.
- ◆ **Des contenus qui répondent aux vrais besoins du marché** et qui évoluent au rythme de ses secteurs d'activité.
- ◆ Une formation axée sur **la valorisation des professions**.



« L'ITHQ fonctionne main dans la main avec les gens de l'industrie. Ce n'est pas surprenant que leur formation offre des compétences concrètes permettant de répondre aux objectifs de rentabilité de l'industrie hôtelière d'aujourd'hui ! »

Danielle Chayer, vice-présidente et directrice générale de l'Association des hôteliers du Québec

**Le savoir-faire de l'ITHQ, un gage de réussite pour grandir dans sa profession !**

### **DES GENS DE PASSION**



« En côtoyant des gens de métier, j'ai réalisé que plusieurs bons restaurants disparaissaient en raison de leur mauvaise gestion. Mes supérieurs – tous deux diplômés de l'ITHQ – m'ont donc fortement recommandé de me doter des outils nécessaires pour assurer la rentabilité de notre restaurant. Voilà pourquoi j'ai opté pour une formation en gestion, à l'ITHQ. »

Maximilien Roux, cuisinier au Club de golf Rosemère et diplômé en Gestion de restaurant (AEC)



« Pour organiser et coordonner des événements et des congrès, la formation continue de l'ITHQ offre le savoir-faire qui fera toute la différence dans le feu de l'action. »

Marie-Annick Boisvert, organisatrice d'événements et fondatrice de Breast Yourself

### **5 BONNES RAISONS DE CHOISIR L'ITHQ**

- ◆ **Les programmes Signature ITHQ**  
Créés pour et par des gens qui évoluent dans le milieu, ces programmes à valeur ajoutée vous branchent directement sur les dernières innovations.
- ◆ **Des installations à la hauteur des exigences de l'industrie**  
L'ITHQ s'est doté d'infrastructures ultramodernes, à la fine pointe des plus récentes technologies.
- ◆ **Des enseignants de gros calibre**  
Experts faisant autorité dans leur domaine, nos enseignants sont généreux de leur temps et de leur savoir.
- ◆ **Une productivité accrue**  
Acquérez des habiletés, des tours de main et des pratiques qui vous rendront plus productif et plus compétent.
- ◆ **Des compétences recherchées**  
Un diplôme de l'ITHQ, c'est votre passeport pour une carrière progressant à la mesure de vos aspirations.

### **DES PROGRAMMES ADAPTÉS À VOS BESOINS**

#### RESTAURATION

- ◆ **Gestion de restaurant (AEC)**  
Au menu de cette formation : rentabilité et efficacité
- ◆ **Gestion de recettes et de menus santé (AEC)**  
Transformez chacune de vos assiettes en véritable festin pour la santé... de vos clients comme de votre établissement !

#### SOMMELLERIE

- ◆ **Découverte du vin I**  
Un monde de savoir, de saveurs et de techniques à maîtriser
- ◆ **Découverte du vin II**  
Pour connaître le monde du vin, du terroir... jusqu'à la bouteille
- ◆ **Analyse sensorielle des vins du monde**  
Une vision nouvelle et actualisée de la sommellerie contemporaine
- ◆ **Wine and Spirit Certificate (offert en anglais)**  
Un programme Signature ITHQ rehaussé du sceau de qualité du Wine and Spirit Education Trust
- ◆ **Service de bar**  
Dans les coulisses de la fête, un art qui exige tact et efficacité !

#### TOURISME ET HÔTELLERIE

- ◆ **Formation supérieure en gestion d'événements (programme de management)**  
Devenez un expert en événementiel !
- ◆ **Coordination d'événements et de congrès (AEC)**  
Maîtrisez l'art de ne rien laisser au hasard
- ◆ **Superviseur en hôtellerie (AEC)**  
Une formation parfaitement adaptée au milieu hôtelier
- ◆ **Guide touristique de Montréal**  
Un incontournable pour devenir un véritable ambassadeur de la métropole



« Pour moi, le programme de l'ITHQ Analyse sensorielle des vins du monde est non seulement unique en Amérique, mais il représente surtout une excellente façon de s'élever au rang des meilleurs en sommellerie. »

Marco Pelletier, chef sommelier à l'Hôtel Le Bristol de Paris et diplômé en Service de la restauration (1999) et en Sommellerie professionnelle (2000)