



Quelle distinction faire entre les deux cheminements?

<p align="center">Programme <i>Signature ITHQ</i> Gestion appliquée en restauration 430.B0</p> 	<p align="center">Programme Gestion d'un établissement de restauration, cheminement ITHQ - Collège Montmorency 430.B0</p> 
<p>Durée : trois ans à l'ITHQ</p>	<p>Durée : deux ans au Collège Montmorency et un an à l'ITHQ</p>
<p>Alternance travail-études : obligatoire</p>	<p>Alternance travail-études : obligatoire</p>
<p>Diplômes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diplôme d'études collégiales (DEC) en gestion d'un établissement de restauration 430.B0, du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport • Certificat <i>Signature ITHQ</i> en gestion appliquée en restauration • Attestation en hygiène et salubrité alimentaire destinée aux manipulateurs d'aliments du MAPAQ • Attestation en hygiène et salubrité alimentaire destinée aux gestionnaires d'établissement alimentaire du MAPAQ 	<p>Diplômes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diplôme d'études collégiales (DEC) en gestion d'un établissement de restauration, cheminement ITHQ - Collège Montmorency 430.B0, du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport • Certificat en gestion d'un établissement de restauration, cheminement ITHQ-Collège Montmorency • Attestation en hygiène et salubrité alimentaire destinée aux manipulateurs d'aliments du MAPAQ • Attestation en hygiène et salubrité alimentaire destinée aux gestionnaires d'établissement alimentaire du MAPAQ
<p>Contenu de programme appliqué à un environnement de restauration indépendante et mettant l'accent sur l'innovation et le service à la clientèle.</p>	<p>Contenu de programme appliqué à l'industrie des services alimentaires et mettant l'accent sur la rigueur de la production et l'étude des aliments.</p>
<p>Formation axée sur la gestion de restaurants (cuisine « managériale »), mettant à profit les qualités entrepreneuriales des étudiants.</p>	<p>Formation axée sur la gestion de services alimentaires et de chaînes de restaurants (cuisine « standardisée »), mettant à profit l'esprit méthodique des étudiants.</p>
<p>Environnement pédagogique souple, favorisant l'apprentissage par projets.</p>	<p>Environnement pédagogique structuré, favorisant l'apprentissage par applications.</p>
<p>Au terme de ce programme, les étudiants seront surtout appelés à travailler dans des restaurants indépendants (de toute catégorie) ou encore des restaurants de type familial.</p>	<p>Au terme de ce programme, les étudiants seront surtout appelés à travailler dans des services alimentaires (commerciaux ou non), des restaurants franchisés, des services de traiteur ou encore des industries alimentaires.</p>