

SEMAINE 1

			lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	
Titre du cours			4 oct. 2021	5 oct. 2021	6 oct. 2021	7 oct. 2021	8 oct. 2021	
MEILLEURES PRATIQUES EN GESTION	Introduction aux meilleures pratiques afin de maximiser la profitabilité	François Pageau	Vidéo disponible à tout moment					
	Calcul du coût de revient	François Pageau	Début		14:00			08:30
			Fin		16:00			10:30
	Détermination des prix de vente : Entre l'intuition et les chiffres-congruence au menu	Robert Laporte	Début	08:30	13:00			
			Fin	11:30	16:00			
	Employeur de choix et bonnes pratiques en diversité et inclusion, et en éthique organisationnelle et personnelle	Audrey Nanot	Début		08:30			
			Fin		11:30			
	Gestion des inventaires et approvisionnement	Xich-Vê Hô	Début					
			Fin					
	Gestion des ressources humaines et mobilisation	Robert Laporte	Début		08:30	13:00		08:30
Fin				11:30	16:00		11:30	
Les normes du travail simplifiées	Nicolas Gibeau	Début		18:30		08:30		
		Fin		21:30		11:30		
		Début				13:00		
		Fin				16:00		
Maximisation des revenus	Marie-Ève Therrien	Début						
		Fin						
Techniques de vente des vins et alcools	Lianne Castravelli	Début				08:30		
		Fin				11:30		
INTRODUCTION AUX NOUVELLES TECHNOLOGIES EN RESTAURATION	Inspirer une gestion plus humaine avec des technologies innovantes qui harmonisent les besoins de l'employeur et le respect de la vie personnelle des employés	Agendrix	Début	13:00		18:30		
			Fin	15:00		20:30		
	Les avantages des technologies innovantes d'Alfred en intelligence artificielle pour la gestion d'inventaire de vins et spiritueux	Alfred	Début	08:30		13:00		
			Fin	10:30		15:00		
	Code QR – fonctionnement et applications en restauration et en hôtellerie	Alfred	Début	18:30		08:30		
			Fin	20:30		10:30		
	L'optimisation du service de vin au verre et les différentes technologies disponibles pour maximiser vos ventes	Enostore Canada	Début	13:00		18:30		
			Fin	15:00		20:30		
	Les technologies et tendances émergentes dans le secteur de la restauration- des solutions technologiques personnalisées pour les restaurants	Global Payments	Début	18:30		08:30		
			Fin	20:30		10:30		
	Réservations en ligne et billetterie –La restauration au temps du numérique	Libro	Début	18:30		08:30		
			Fin	20:30		10:30		
Le système de point de vente et la solution de paiement intégrée, une agilité inégalée	Payfacto	Début	08:30		13:00			
		Fin	10:30		15:00			
Utiliser l'automatisation et l'intelligence artificielle pour améliorer la rentabilité de votre restaurant	Piecemeal	Début	13:00		18:30			
		Fin	15:00		20:30			
La commande en ligne propulsée par l'intelligence artificielle- l'outil pour répondre aux nouvelles attentes des clients et augmenter les revenus	Ueat	Début	08:30		13:00			
		Fin	10:30		15:00			

SEMAINE 2

			lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	
Titre du cours			11 oct. 2021	12 oct. 2021	13 oct. 2021	14 oct. 2021	15 oct. 2021	
MEILLEURES PRATIQUES EN GESTION	Introduction aux meilleures pratiques afin de maximiser la profitabilité	François Pageau	Vidéo disponible à tout moment					
	Calcul du coût de revient	François Pageau	Début		13:00		08:30	
			Fin		15:00		10:30	
	Détermination des prix de vente : Entre l'intuition et les chiffres-congruence au menu	Robert Laporte	Début	08:30			08:30	
			Fin	11:30			11:30	
	Employeur de choix et bonnes pratiques en diversité et inclusion, et en éthique organisationnelle et personnelle	Audrey Nanot	Début	08:30				
			Fin	11:30				
	Gestion des inventaires et approvisionnement	Xich-Vê Hô	Début					
			Fin					
	Gestion des ressources humaines et mobilisation	Robert Laporte	Début		08:30			
Fin				11:30				
Les normes du travail simplifiées	Nicolas Gibeau	Début		13:00				
		Fin		16:00				
Maximisation des revenus	Marie-Ève Therrien	Début		18:30				
		Fin		21:30				
Techniques de vente des vins et alcools	Lianne Castravelli	Début		08:30				
		Fin		11:30				
INTRODUCTION AUX NOUVELLES TECHNOLOGIES EN RESTAURATION	Inspirer une gestion plus humaine avec des technologies innovantes qui harmonisent les besoins de l'employeur et le respect de la vie personnelle des employés	Agendrix	Début	08:30		13:00		
			Fin	10:30		15:00		
	Les avantages des technologies innovantes d'Alfred en intelligence artificielle pour la gestion d'inventaire de vins et spiritueux	Alfred	Début	18:30		08:30		
			Fin	20:30		10:30		
	Code QR – fonctionnement et applications en restauration et en hôtellerie	Alfred	Début	13:00		18:30		
			Fin	15:00		20:30		
	L'optimisation du service de vin au verre et les différentes technologies disponibles pour maximiser vos ventes	Enostore Canada	Début	08:30		13:00		
			Fin	10:30		15:00		
	Les technologies et tendances émergentes dans le secteur de la restauration- des solutions technologiques personnalisées pour les restaurants	Global Payments	Début	13:00		18:30		
			Fin	15:00		20:30		
Réservations en ligne et billetterie –La restauration au temps du numérique	Libro	Début	13:00		18:30			
		Fin	15:00		20:30			
Le système de point de vente et la solution de paiement intégrée, une agilité inégalée	Payfacto	Début	18:30		08:30			
		Fin	20:30		10:30			
Utiliser l'automatisation et l'intelligence artificielle pour améliorer la rentabilité de votre restaurant	Piecemeal	Début	08:30		13:00			
		Fin	10:30		15:00			
La commande en ligne propulsée par l'intelligence artificielle- l'outil pour répondre aux nouvelles attentes des clients et augmenter les revenus	Ueat	Début	18:30		08:30			
		Fin	20:30		10:30			

FÉRIÉ (ACTION DE GRÂCE)

SEMAINE 3

			lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	
Titre du cours			18 oct. 2021	19 oct. 2021	20 oct. 2021	21 oct. 2021	22 oct. 2021	
MEILLEURES PRATIQUES EN GESTION	Introduction aux meilleures pratiques afin de maximiser la profitabilité	François Pageau	Vidéo disponible à tout moment					
	Calcul du coût de revient	François Pageau	Début		14:00			08:30
			Fin		16:00			10:30
	Détermination des prix de vente : Entre l'intuition et les chiffres-congruence au menu	Robert Laporte	Début			08:30		
			Fin			11:30		
	Employeur de choix et bonnes pratiques en diversité et inclusion, et en éthique organisationnelle et personnelle	Audrey Nanot	Début	18:30	08:30			
			Fin	21:30	11:30			
	Gestion des inventaires et approvisionnement	Xich-Vê Hô	Début		08:30			
			Fin		11:30			
			Début		13:00	13:00		
Fin				16:00	16:00			
Gestion des ressources humaines et mobilisation	Robert Laporte	Début		13:00			08:30	
		Fin		16:00			11:30	
Les normes du travail simplifiées	Nicolas Gibeau	Début				13:00		
		Fin				16:00		
		Début				18:30		
		Fin				21:30		
Maximisation des revenus	Marie-Ève Therrien	Début		08:30				
		Fin		10:30				
		Début		18:30				
		Fin		20:30				
Techniques de vente des vins et alcools	Lianne Castravelli	Début				08:30		
		Fin				11:30		
INTRODUCTION AUX NOUVELLES TECHNOLOGIES EN RESTAURATION	Inspirer une gestion plus humaine avec des technologies innovantes qui harmonisent les besoins de l'employeur et le respect de la vie personnelle des employés	Agendrix	Début	18:30		08:30		
			Fin	20:30		10:30		
	Les avantages des technologies innovantes d'Alfred en intelligence artificielle pour la gestion d'inventaire de vins et spiritueux	Alfred	Début	13:00		18:30		
			Fin	15:00		20:30		
	Code QR – fonctionnement et applications en restauration et en hôtellerie	Alfred	Début	08:30		13:00		
			Fin	10:30		15:00		
	L'optimisation du service de vin au verre et les différentes technologies disponibles pour maximiser vos ventes	Enostore Canada	Début	18:30		08:30		
			Fin	20:30		10:30		
	Les technologies et tendances émergentes dans le secteur de la restauration- des solutions technologiques personnalisées pour les restaurants	Global Payments	Début	08:30		13:00		
			Fin	10:30		15:00		
	Réservations en ligne et billetterie –La restauration au temps du numérique	Libro	Début	08:30		13:00		
Fin			10:30		15:00			
Le système de point de vente et la solution de paiement intégrée, une agilité inégalée	Payfacto	Début	13:00		18:30			
		Fin	15:00		20:30			
Utiliser l'automatisation et l'intelligence artificielle pour améliorer la rentabilité de votre restaurant	Piecemeal	Début	18:30		08:30			
		Fin	20:30		10:30			
La commande en ligne propulsée par l'intelligence artificielle- l'outil pour répondre aux nouvelles attentes des clients et augmenter les revenus	Ueat	Début	13:00		18:30			
		Fin	15:00		20:30			

SEMAINE 4

			lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	
Titre du cours			25 oct. 2021	26 oct. 2021	27 oct. 2021	28 oct. 2021	29 oct. 2021	
MEILLEURES PRATIQUES EN GESTION	Introduction aux meilleures pratiques afin de maximiser la profitabilité	François Pageau	Vidéo disponible à tout moment					
	Calcul du coût de revient	François Pageau	Début Fin			13:00 15:00	08:30 10:30	
	Détermination des prix de vente : Entre l'intuition et les chiffres-congruence au menu	Robert Laporte	Début Fin		13:00 16:00		08:30 11:30	
	Employeur de choix et bonnes pratiques en diversité et inclusion, et en éthique organisationnelle et personnelle	Audrey Nanot	Début Fin	18:30 21:30				
	Gestion des inventaires et approvisionnement	Xich-Vê Hô	Début Fin			08:30 11:30		
			Début Fin	13:00 16:00		13:00 16:00		
	Gestion des ressources humaines et mobilisation	Robert Laporte	Début Fin			13:00 16:00		
	Les normes du travail simplifiées	Nicolas Gibeau	Début Fin	13:00 16:00		18:30 21:30		
	Maximisation des revenus	Marie-Ève Therrien	Début Fin			08:30 10:30		
			Début Fin	18:30 20:30				
Techniques de vente des vins et alcools	Lianne Castravelli	Début Fin			08:30 11:30			
INTRODUCTION AUX NOUVELLES TECHNOLOGIES EN RESTAURATION	Inspirer une gestion plus humaine avec des technologies innovantes qui harmonisent les besoins de l'employeur et le respect de la vie personnelle des employés	Agendrix	Début Fin		13:00 15:00		18:30 20:30	
	Les avantages des technologies innovantes d'Alfred en intelligence artificielle pour la gestion d'inventaire de vins et spiritueux	Alfred	Début Fin		08:30 10:30		13:00 15:00	
	Code QR – fonctionnement et applications en restauration et en hôtellerie	Alfred	Début Fin		18:30 20:30		08:30 10:30	
	L'optimisation du service de vin au verre et les différentes technologies disponibles pour maximiser vos ventes	Enostore Canada	Début Fin		13:00 15:00		18:30 20:30	
	Les technologies et tendances émergentes dans le secteur de la restauration- des solutions technologiques personnalisées pour les restaurants	Global Payments	Début Fin		18:30 20:30		08:30 10:30	
	Réservations en ligne et billetterie –La restauration au temps du numérique	Libro	Début Fin		18:30 20:30		08:30 10:30	
	Le système de point de vente et la solution de paiement intégrée, une agilité inégalée	Payfacto	Début Fin		08:30 10:30		13:00 15:00	
	Utiliser l'automatisation et l'intelligence artificielle pour améliorer la rentabilité de votre restaurant	Piecemeal	Début Fin		13:00 15:00		18:30 20:30	
	La commande en ligne propulsée par l'intelligence artificielle- l'outil pour répondre aux nouvelles attentes des clients et augmenter les revenus	Ueat	Début Fin		08:30 10:30		13:00 15:00	

SEMAINE 5

			lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	
Titre du cours			1 ^{er} nov. 2021	2 nov. 2021	3 nov. 2021	4 nov. 2021	5 nov. 2021	
MEILLEURES PRATIQUES EN GESTION	Introduction aux meilleures pratiques afin de maximiser la rentabilité	François Pageau	Vidéo disponible à tout moment					
	Calcul du coût de revient	François Pageau	Début Fin		14:00 16:00			08:30 10:30
	Détermination des prix de vente : Entre l'intuition et les chiffres- congruence au menu	Robert Laporte	Début Fin		08:30 11:30			
	Employeur de choix et bonnes pratiques en diversité et inclusion, et en éthique organisationnelle et personnelle	Audrey Nanot	Début Fin		08:30 11:30		08:30 11:30	
	Gestion des inventaires et approvisionnement	Xich-Vê Hô	Début Fin		08:30 11:30			
			Début Fin		13:00 16:00			
	Gestion des ressources humaines et mobilisation	Robert Laporte	Début Fin					08:30 11:30
	Les normes du travail simplifiées	Nicolas Gibeau	Début Fin	13:00 16:00				
	Maximisation des revenus	Marie-Ève Therrien	Début Fin		13:00 15:00	08:30 10:30		
			Début Fin		18:30 20:30			
Techniques de vente des vins et alcools	Lianne Castravelli	Début Fin				08:30 11:30		
INTRODUCTION AUX NOUVELLES TECHNOLOGIES EN RESTAURATION	Inspirer une gestion plus humaine avec des technologies innovantes qui harmonisent les besoins de l'employeur et le respect de la vie personnelle des employés	Agendrix	Début Fin	08:30 10:30		13:00 15:00		
	Les avantages des technologies innovantes d'Alfred en intelligence artificielle pour la gestion d'inventaire de vins et spiritueux	Alfred	Début Fin	18:30 20:30		08:30 10:30		
	Code QR – fonctionnement et applications en restauration et en hôtellerie	Alfred	Début Fin	13:00 15:00		18:30 20:30		
	L'optimisation du service de vin au verre et les différentes technologies disponibles pour maximiser vos ventes	Enostore Canada	Début Fin	08:30 10:30		13:00 15:00		
	Les technologies et tendances émergentes dans le secteur de la restauration- des solutions technologiques personnalisées pour les restaurants	Global Payments	Début Fin	13:00 15:00		18:30 20:30		
	Réservations en ligne et billetterie –La restauration au temps du numérique	Libro	Début Fin	13:00 15:00		18:30 20:30		
	Le système de point de vente et la solution de paiement intégrée, une agilité inégalée	Payfacto	Début Fin	18:30 20:30		08:30 10:30		
	Utiliser l'automatisation et l'intelligence artificielle pour améliorer la rentabilité de votre restaurant	Piecemeal	Début Fin	08:30 10:30		13:00 15:00		
	La commande en ligne propulsée par l'intelligence artificielle- l'outil pour répondre aux nouvelles attentes des clients et augmenter les revenus	Ueat	Début Fin	18:30 20:30		08:30 10:30		

SEMAINE 6

			lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	
Titre du cours			8 nov. 2021	9 nov. 2021	10 nov. 2021	11 nov. 2021	12 nov. 2021	
MEILLEURES PRATIQUES EN GESTION	Introduction aux meilleures pratiques afin de maximiser la profitabilité	François Pageau	Vidéo disponible à tout moment					
	Calcul du coût de revient	François Pageau	Début			13:00		08:30
			Fin			15:00		10:30
	Détermination des prix de vente : Entre l'intuition et les chiffres- congruence au menu	Robert Laporte	Début		13:00			08:30
			Fin		16:00			11:30
	Employeur de choix et bonnes pratiques en diversité et inclusion, et en éthique organisationnelle et personnelle	Audrey Nanot	Début	18:30				
			Fin	21:30				
	Gestion des inventaires et approvisionnement	Xich-Vê Hô	Début			08:30		
			Fin			11:30		
			Début	13:00		13:00		
Fin			16:00		16:00			
Gestion des ressources humaines et mobilisation	Robert Laporte	Début		08:30				
		Fin		11:30				
Les normes du travail simplifiées	Nicolas Gibeau	Début	13:00	08:30				
		Fin	16:00	11:30				
Maximisation des revenus	Marie-Ève Therrien	Début	13:00		08:30			
		Fin	15:00		10:30			
		Début	18:30					
		Fin	20:30					
Techniques de vente des vins et alcools	Lianne Castravelli	Début			08:30			
		Fin			11:30			
INTRODUCTION AUX NOUVELLES TECHNOLOGIES EN RESTAURATION	Inspirer une gestion plus humaine avec des technologies innovantes qui harmonisent les besoins de l'employeur et le respect de la vie personnelle des employés	Agendrix	Début		18:30		08:30	
			Fin		20:30		10:30	
	Les avantages des technologies innovantes d'Alfred en intelligence artificielle pour la gestion d'inventaire de vins et spiritueux	Alfred	Début		13:00		18:30	
			Fin		15:00		20:30	
	Code QR – fonctionnement et applications en restauration et en hôtellerie	Alfred	Début		08:30		13:00	
			Fin		10:30		15:00	
	L'optimisation du service de vin au verre et les différentes technologies disponibles pour maximiser vos ventes	Enostore Canada	Début		18:30		08:30	
			Fin		20:30		10:30	
	Les technologies et tendances émergentes dans le secteur de la restauration- des solutions technologiques personnalisées pour les restaurants	Global Payments	Début		08:30		13:00	
			Fin		10:30		15:00	
	Réservations en ligne et billetterie –La restauration au temps du numérique	Libro	Début		08:30		13:00	
			Fin		10:30		15:00	
Le système de point de vente et la solution de paiement intégrée, une agilité inégalée	Payfacto	Début		13:00		18:30		
		Fin		15:00		20:30		
Utiliser l'automatisation et l'intelligence artificielle pour améliorer la rentabilité de votre restaurant	Piecemeal	Début		18:30		08:30		
		Fin		20:30		10:30		
La commande en ligne propulsée par l'intelligence artificielle- l'outil pour répondre aux nouvelles attentes des clients et augmenter les revenus	Ueat	Début		13:00		18:30		
		Fin		15:00		20:30		

SEMAINE 7

			lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	
Titre du cours			15 nov. 2021	16 nov. 2021	17 nov. 2021	18 nov. 2021	19 nov. 2021	
MEILLEURES PRATIQUES EN GESTION	Introduction aux meilleures pratiques afin de maximiser la profitabilité	François Pageau	Vidéo disponible à tout moment					
	Calcul du coût de revient	François Pageau	Début		14:00			08:30
			Fin		16:00			10:30
	Détermination des prix de vente : Entre l'intuition et les chiffres- congruence au menu	Robert Laporte	Début			08:30		
			Fin			11:30		
	Employeur de choix et bonnes pratiques en diversité et inclusion, et en éthique organisationnelle et personnelle	Audrey Nanot	Début		08:30			
			Fin		11:30			
	Gestion des inventaires et approvisionnement	Xich-Vê Hô	Début		08:30			
			Fin		11:30			
			Début		13:00			
Fin				16:00				
Gestion des ressources humaines et mobilisation	Robert Laporte	Début					08:30	
		Fin					11:30	
Les normes du travail simplifiées	Nicolas Gibeau	Début		08:30				
		Fin		11:30				
Maximisation des revenus	Marie-Ève Therrien	Début		13:00				
		Fin		15:00				
		Début		18:30		18:30		
		Fin		20:30		20:30		
Techniques de vente des vins et alcools	Lianne Castravelli	Début				08:30		
		Fin				11:30		
INTRODUCTION AUX NOUVELLES TECHNOLOGIES EN RESTAURATION	Inspirer une gestion plus humaine avec des technologies innovantes qui harmonisent les besoins de l'employeur et le respect de la vie personnelle des employés	Agendrix	Début	13:00		18:30		
			Fin	15:00		20:30		
	Les avantages des technologies innovantes d'Alfred en intelligence artificielle pour la gestion d'inventaire de vins et spiritueux	Alfred	Début	08:30		13:00		
			Fin	10:30		15:00		
	Code QR – fonctionnement et applications en restauration et en hôtellerie	Alfred	Début	18:30		08:30		
			Fin	20:30		10:30		
	L'optimisation du service de vin au verre et les différentes technologies disponibles pour maximiser vos ventes	Enostore Canada	Début	13:00		18:30		
			Fin	15:00		20:30		
	Les technologies et tendances émergentes dans le secteur de la restauration- des solutions technologiques personnalisées pour les restaurants	Global Payments	Début	18:30		08:30		
			Fin	20:30		10:30		
Réservations en ligne et billetterie –La restauration au temps du numérique	Libro	Début	18:30		08:30			
		Fin	20:30		10:30			
Le système de point de vente et la solution de paiement intégrée, une agilité inégalée	Payfacto	Début	08:30		13:00			
		Fin	10:30		15:00			
Utiliser l'automatisation et l'intelligence artificielle pour améliorer la rentabilité de votre restaurant	Piecemeal	Début	13:00		18:30			
		Fin	15:00		20:30			
La commande en ligne propulsée par l'intelligence artificielle- l'outil pour répondre aux nouvelles attentes des clients et augmenter les revenus	Ueat	Début	08:30		13:00			
		Fin	10:30		15:00			