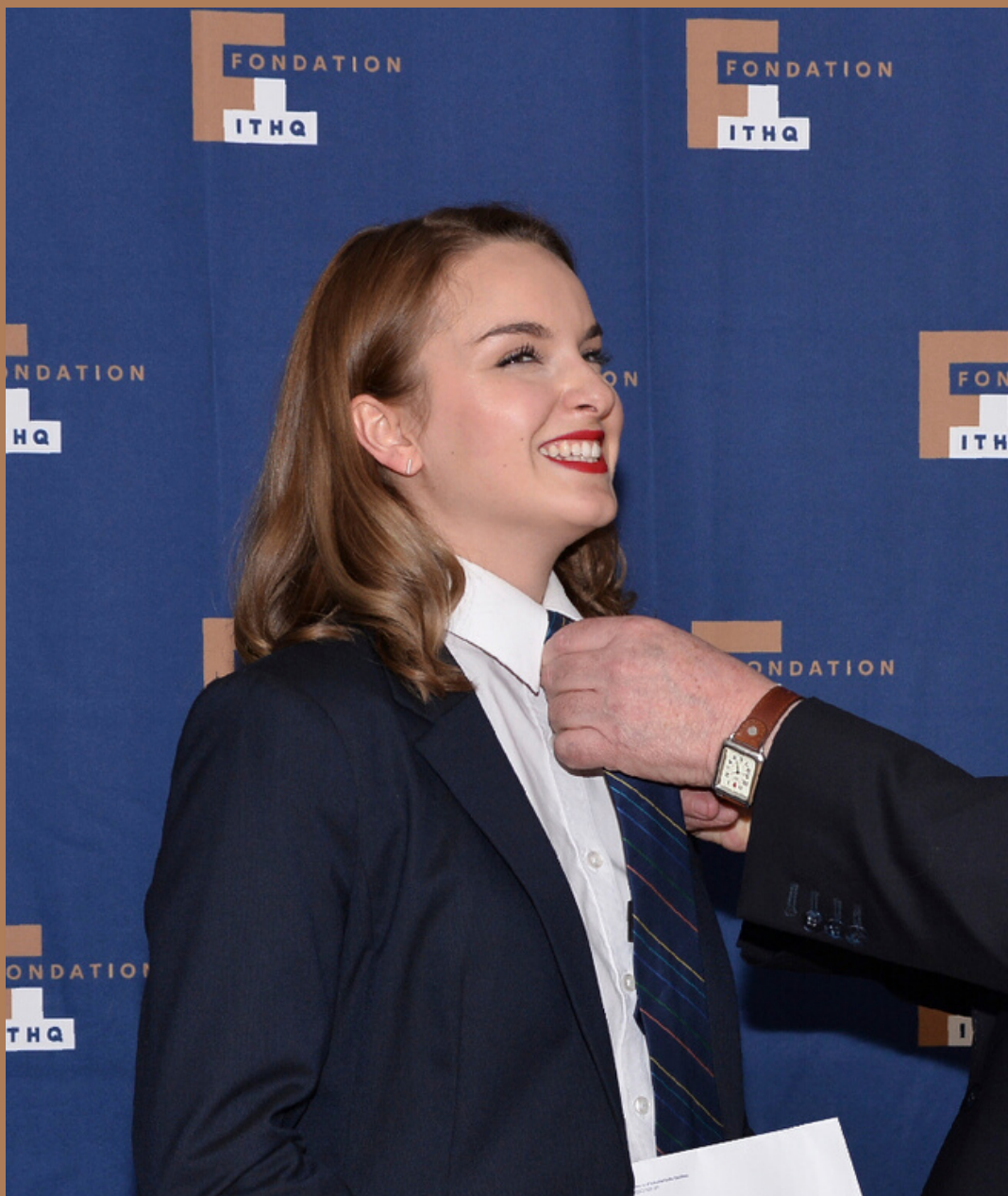




BOURSES

2019/2020





UNE TRADITION QUI FAIT LA FIERTÉ DE NOTRE INSTITUTION

Chaque année, la Fondation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) a à cœur de valoriser le travail, la détermination et la persévérance des étudiants de l'Institut en leur faisant bénéficier, entre autres, d'un appui pécuniaire. Par l'intermédiaire de son programme de bourses, des entreprises, associations et organismes philanthropiques peuvent se joindre à elle dans cette mission et lui permettre de les aider financièrement à aller au bout de leurs projets.

Cette brochure répertorie les généreux donateurs de bourses de l'année 2019-2020 ainsi que les heureux bénéficiaires de ces dernières. Cependant, comme les stages hors-Québec ont été annulés cette année, toutes les bourses s'y rattachant sont reportées à 2021.

L'ITHQ et sa Fondation remercient chaleureusement chacun des donateurs pour son soutien, essentiel à la formation de la relève en tourisme, en hôtellerie et en restauration et félicitent tous les boursiers et boursières qui se sont illustrés cette année!

LE MOT DE LA DIRECTRICE GÉNÉRALE DE L'ITHQ



Depuis sa création en juillet 1968, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec a formé quelque 14 000 diplômés qui ont contribué à faire du Québec une destination d'exception.

Cette année, comme vous le savez, la planète fait face à une pandémie due à la COVID-19. L'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la gastronomie est évidemment durement touchée. J'ai confiance qu'une fois cette crise passée, nous mettrons ensemble notre passion et notre expertise à la recherche de solutions pour que les activités reprennent et pour relancer ce secteur, essentiel à la bonne marche de notre économie. Dans ce contexte historique, il sera d'autant plus important pour l'industrie de recruter une relève diplômée, ayant développé en nos murs un savoir-faire et un savoir-être sans égal.

L'ITHQ est reconnu pour la qualité de ses formations et s'inscrit dans la lignée des meilleures écoles hôtelières au monde. Seul établissement d'enseignement au Canada à offrir des programmes de niveaux secondaire, collégial et universitaire. Grâce au GastronomiQc Lab, notre unité mixte de recherche en sciences gastronomiques (en partenariat avec l'Université Laval), et à ExperiSens, notre centre collégial de transfert technologique spécialisé en expérience client multisensorielle, l'ITHQ demeure à l'avant-garde et s'assure de répondre aux besoins de l'industrie.

Depuis plus de 15 ans, la Fondation de l'ITHQ est une alliée primordiale de notre développement. Elle permet notamment de précieux investissements dans la recherche et l'innovation, en plus de donner la chance aux étudiants de vivre des expériences à la hauteur de leur talent.

Je souhaite remercier sincèrement tous les généreux donateurs qui soutiennent notre belle relève!

La directrice générale de l'ITHQ,
L'honorable Liza Frulla, C.P., C.M., O.Q.

LE MOT DE LA DIRECTRICE GÉNÉRALE DE LA FONDATION DE L'ITHQ



Quelle fierté, chaque année, de célébrer la réussite de nos étudiant(e)s et diplômé(e)s en leur remettant des bourses! Je suis toujours très touchée par la passion grandissante et la détermination de nos jeunes professionnels pour les métiers du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration.

Malheureusement, cette année, nous ne pourrons leur remettre en mains propres lors de la Cérémonie des bourses dû aux circonstances exceptionnelles liées au COVID-19. Cependant, grâce au soutien de nos précieux donateurs, nous sommes tout de même en mesure de permettre à quelques étudiants et diplômés de bénéficier de cet appui bien mérité.

Leur octroyer une bourse, c'est bien plus qu'un montant d'argent. Par ce geste, nous souhaitons les encourager à poursuivre leurs études et à ne pas perdre espoir en ces moments incertains.

Un grand merci à nos généreux donateurs d'honorer l'excellence, la volonté et la persévérance de nos étudiants et diplômés et, bien sûr, un grand bravo à nos boursiers pour leur travail acharné qui leur permet aujourd'hui de se rapprocher un peu plus de leurs ambitions!

A stylized, handwritten signature in dark ink, which appears to read 'Paloma Fernandez'.

La directrice générale de la Fondation de l'ITHQ,
Paloma Fernandez

ASSOCIATIONS

ASSOCIATION GÉNÉRALE DES ÉTUDIANTES ET DES ÉTUDIANTS DE L'ITHQ (AGEEITHQ)



ASSOCIATION HÔTELLERIE QUÉBEC (AHQ)

Cette année, l'AGEE a choisi de verser les 1 500 \$ prévus pour les bourses au Fonds de bourses d'urgence de la Fondation de l'ITHQ et d'ajouter un don de 3 000 \$.

Montant : 1 000 \$

Réципиентаire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

L'Association générale des étudiantes et des étudiants de l'ITHQ a comme mandat de représenter, auprès de la direction, les intérêts de l'ensemble des étudiants inscrits à ses programmes d'études. Un comité de direction est élu chaque année par la population étudiante. Ce comité se compose d'un président ou d'une présidente, d'un vice-président ou d'une vice-présidente, d'un trésorier ou d'une trésorière, d'un ou d'une secrétaire et d'un directeur ou d'une directrice des communications.

Regroupant des entrepreneurs propriétaires et des gestionnaires d'établissements hôteliers, de gîtes, de résidences de tourisme et d'autres catégories d'hébergement touristique en règle au Québec, l'Association Hôtellerie Québec représente ses membres, défend leurs intérêts et leur offre des services ainsi que des moyens et des connaissances afin d'améliorer leur performance et assurer la compétitivité du parc hôtelier québécois.

ENTREPRISES



AÉROPLAN

Les bourses Aéroplan, qui consistent en des milles Aéroplan, permettent aux étudiants de l'ITHQ de se procurer des billets d'avion (taxes incluses), en vue de la réalisation de leurs stages hors Québec.

REPORTÉES À 2021

Le programme de fidélisation Aéroplan est la propriété d'AIMIA, le chef de file mondial en marketing de données et d'analytique de la fidélité, ayant son siège social à Montréal.



AGROPUR

Montant : 1 000 \$

Réципиентаire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Fondée en 1938, Agropur coopérative est un chef de file de l'industrie laitière nord-américaine ayant réalisé un chiffre d'affaires de 7,3 milliards de dollars en 2019. La Coopérative est une source de fierté pour ses 3 024 membres et ses 8 800 employés qui travaillent unis chaque jour pour une même vision : « Meilleur lait. Meilleur monde. ». Agropur compte 38 usines en Amérique du Nord et propose une impressionnante gamme de marques et de produits dont Natrel, OKA, iÖGO, biPro, Agropur Grand Cheddar, Olympic, Farmers, Island Farms, Sealtest, Lucerne et Québon. Le siège social d'Agropur est certifié LEED Argent.



ALIMENTS LUDA

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Aliments LUDA est une entreprise familiale de troisième génération fabriquant des soupes, sauces et assaisonnements pour le marché des services alimentaires et des transformateurs alimentaires depuis 1951. Aliments LUDA prépare les mélanges secs et concentrés réfrigérés de la marque LUDA et de nombreux produits de marque privée développés sur mesure, et tous sont faits sur commande ici, au Québec. L'entreprise se spécialise dans la fabrication de produits sans gluten, végétariens, à teneur réduite en sodium, Halal, Kasher, et «clean label». Ses installations sont certifiées HACCP et GFSI sous le référentiel SQF, et tous leurs produits sont certifiés GS1 FS3. Il s'agit d'un établissement de viande et poisson agréé par l'Agence Canadienne d'Inspection des Aliments.



ALIMPLUS

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Distributeur de produits alimentaires depuis plus de 40 ans, AlimPlus propose une gamme de produits frais, secs, congelés et d'emballage, à ses plus de 3 000 clients provenant de partout au Québec. Les produits proposés incluent viande, charcuterie, poissons et fruits de mer, boulangerie ou encore produits laitiers et sont principalement destinés aux secteurs de l'hôtellerie et de la restauration et aux institutions.



BALNEA RÉSERVE THERMALE

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

BALNEA est une réserve thermale située à Bromont-sur-le-lac, au cœur d'un domaine privé de 400 acres, à moins d'une heure de Montréal. Icône des spas au Québec et toujours à l'avant-garde dans son offre de service, il repousse sans cesse les standards de l'industrie. Chic et dépayçant, BALNEA a reçu de nombreux prix de design, d'architecture et de reconnaissance canadienne dans le monde. BALNEA Spa Voyage est situé dans l'aéroport Montréal-Trudeau et Le Bath Room, un espace de bains flottants, sur la rue Saint-Denis à Montréal.



BERTHELET

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Berthelet est l'un des chefs de file du secteur des soupes, des sauces et des épices. Sa réputation s'est bâtie sur la qualité de ses produits et sa capacité à innover. C'est dans ce contexte de recherche de qualité que, depuis 1999, l'entreprise Berthelet s'est associée à l'ITHQ et qu'elle a accepté d'attribuer des bourses d'études.



BORIS BISTRO

Montant : 1 000 \$

Réципиентаire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Possédant une ravissante terrasse sous les arbres, le Boris Bistro est établi depuis 1999 dans le Vieux-Montréal, entre le Quartier international et la Cité du multimédia. Boris y propose une cuisine de bistro revisitée, incluant des classiques comme le risotto au canard et le lapin aux huit poivres, et importe tous ses vins, dont une trentaine sont proposés au verre.

BOTA

SPA - SUR - L'EAU

BOTA BOTA, SPA-SUR-L'EAU

Montant : 1 000 \$

Réципиентаire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Situé dans un décor enchanteur, Bota Bota, spa-sur-l'eau propose à sa clientèle un accès privilégié au fleuve, tout en lui permettant de profiter des vertus relaxantes et vivifiantes de son circuit d'eaux. Le bateau qui l'abrite comprend cinq ponts sur lesquels sont réparties la majeure partie de ses installations. Un jardin a également été aménagé afin de compléter l'expérience de détente. Ses clients peuvent également se réjouir les papilles dans son restaurant. Bota Bota, spa-sur-l'eau mise sur l'excellence du service offert à sa clientèle et encourage la formation d'une relève forte en tourisme.

BOURSE GESTION CÉLINE ROUSSEAU

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Amie proche de la Fondation de l'ITHQ et membre de son conseil d'administration depuis 2004, Céline Rousseau a toujours eu à cœur le soutien de notre relève en tourisme, en hôtellerie et en restauration.

BOURSE JEAN-CHARTON

Montant : 3 000 \$ (offerte à parts égales par l'Agence A3 Québec et Charton-Hobbs)

Réципиendaire : Diplômé ou étudiant des programmes Analyse sensorielle des vins du monde, Formation internationale en service et sommellerie de restaurant ou encore Découverte des vins II

Projet : Réalisation d'un projet de perfectionnement personnel et professionnel d'une durée minimale de 3 semaines en sommellerie-œnologie en Amérique du Nord.

En octroyant cette bourse, l'Agence A3 Québec et Charton-Hobbs, l'une des plus importantes agences de vins et spiritueux au Canada, désirent souligner l'apport de Jean Charton dans ce domaine. M. Charton fut non seulement l'un des membres fondateurs de l'Association, mais il fut surtout un acteur majeur de cette industrie, à la tête pendant près de 60 ans de la société familiale Herdt & Charton devenue Charton-Hobbs.

BOURSIÈRE

- **Axelle Dubé** - Formation en service et sommellerie



BRIDOR



CACAO BARRY

Valeur totale : 7 000 \$

Récipiendaires : Étudiants inscrits à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec et bourse d'excellence

Valeur totale : 2 050 \$ (3 chèques-cadeaux)

Récipiendaires : Étudiants du programme Pâtisserie professionnelle

Projet : Formation à la prestigieuse Académie du Chocolat.

Fondée au Québec il y a 35 ans, Bridor développe et fabrique des produits de boulangerie de tradition européenne, adaptés au goût des consommateurs d'ici. Chef de file nord-américain de la boulangerie, l'entreprise s'inspire des savoir-faire extraordinaires des boulangers et chefs du monde entier pour créer des pains et viennoiseries d'exception. La qualité est toujours au cœur de ses créations.

NOUVEAU DONATEUR

Enrichi de plus de 170 ans d'expertise dans le cacao et le chocolat à travers le monde, Cacao Barry® innove et soutient aussi bien les planteurs de cacao que les chefs en offrant des produits d'exception pour faire découvrir la diversité des saveurs et des origines du cacao. Que ce soit avec sa gamme de chocolats de couverture d'Origines Rares, avec le raffinement aromatique de ses chocolats de Plantation Millésimés ou son Laboratoire Or Noir™ – un service permettant aux chefs de créer leur propre chocolat emblématique, Cacao Barry® fournit la palette la plus complète de produits à tous les artisans passionnés de chocolat et met la plus vaste communauté internationale de professionnels du chocolat à la disposition des artisans et des chefs avec le Club des Ambassadeurs et son réseau d'Académies du Chocolat™ à travers le monde, pour les accompagner dans leur cheminement vers la perfection.

BOURSIERS

STAGES

- **Achraf Boubaker** - Formation supérieure en cuisine
- **Sonny Guénette** - Formation supérieure en cuisine
- **Stephan Duc Minh Lam** - Formation en service et sommellerie
- **Rubina Tejjirian** - Formation supérieure en cuisine
- **Eugène Tukala Vuvu** - Formation supérieure en cuisine
- **Maxime Ward** - Formation supérieure en cuisine

EXCELLENCE

- **Évangéline Landry** - Pâtisserie professionnelle

RÉCIPIENDAIRES

- **Hatice Duzenli**
- **Frédérique Lévesque**
- **Alessio Lora**



CANARDS DU LAC BROME

Montant : 1 000 \$

Réциpiendaires : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Créé en 1912, Canards du lac Brome est le plus ancien établissement spécialisé dans l'élevage du canard de Pékin au Canada. Depuis plus d'un siècle, l'entreprise s'affirme comme un des leaders de l'industrie en Amérique du Nord. De renommée mondiale, l'entreprise est l'une des rares dans ce secteur à offrir du canard purement québécois, élevé naturellement et nourrit au grain à base de céréales et de soja, enrichie de vitamines et minéraux sans antibiotiques et sans hormones.

De la ferme à la table, toutes les étapes de production se déroulent au Québec dans le respect des oiseaux et de l'environnement. Sa gamme de produits de spécialité élaborée entièrement chez nous a de quoi satisfaire les chefs qui aiment varier leur menus et qui sont à la recherche de nouveautés avec un excellent rapport qualité-prix. Facile à cuire, tendre et savoureuse, cette viande tendance gagne à être découverte.



CASINO DE MONTRÉAL

Valeur totale : 5 000 \$

Réциpiendaires : Étudiants du programme Gestion touristique ayant soumis les meilleurs projets touristiques de fin d'études, sur les plans de la faisabilité, de la mise en marché ou de la créativité.

Depuis 1993, le Casino de Montréal occupe une place importante dans le paysage récréotouristique du Québec. Parmi les objectifs qu'elle poursuit, la société Loto-Québec – de qui relève le Casino de Montréal – s'est donnée le mandat de promouvoir, d'encourager et de favoriser financièrement ou autrement tout projet visant l'avancement et le développement de la qualité du tourisme, et ce, pour le plus grand bien de la communauté.

BOURSIÈRES

- **Dominique De Foy-Frantz**
- **Catherine Desrochers**
- **Élodie Paquin**
- **Anna Stokes**
- **Laura St-Cyr-Labbé**



CHAMBRE DE COMMERCE ITALIENNE AU CANADA



CIM-CONSEIL

Valeur totale : 5 000 \$

Récipiendaires : Étudiants du programme Cucina Italiana, inscrits à leur 3^e session. Cette année, exceptionnellement, le montant a été divisé entre tous les étudiants du programme dû au COVID-19.

Montant : 1 000 \$

Récipiendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Association d'affaires à but non lucratif, la Chambre de commerce italienne au Canada offre une gamme complète de services pour les entreprises intéressées à faire affaires ou à investir en Italie ou au Canada.

Collaborateur de longue date de l'ITHQ, CIM-Conseil accompagne ce dernier dans la gestion de l'entretien et du maintien de ses actifs ainsi qu'en gestion de projets de construction, contribuant ainsi à la sauvegarde de son patrimoine immobilier et du développement de ses projets.

Cette firme d'experts-conseils, reconnue à la fois pour son expérience et son dynamisme, offre des services dans les domaines du management, des technologies et de l'immobilier.

BOURSIERS

- Joel Bracco
- Jeffrey Capuano
- Matthias De Coster
- Isabelle Dumas
- Gabriel Emond
- Angelica Etauri
- Étienne Filion
- Jonathan Forrester
- Roberto Grassi
- Jaehee Kwon
- Mathieu McDuff
- Andy Pietroniro
- Emmy Plante
- Isabeau Poitras
- Antoine Russo
- Lina Uberti



CLUB MED

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Le Club Med fut fondé par Gilbert Trigano et Gérard Blitz, inventeurs du concept des vacances «tout compris». Le Club Med est aujourd'hui le leader mondial des vacances «tout compris» haut de gamme. L'entreprise exploite un parc de près de 70 villages de vacances et offre également des croisières, des villas ou des chalets de luxe. Présent dans 26 pays, le groupe emploie plus de 23 000 GOs (Gentils Organisateurs) et GEs (Gentils Employés) de toutes les nationalités.



CLUB MONT-ROYAL

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Fondé en 1899, le Club Mont-Royal est l'un des plus anciens clubs privés de Montréal. Récemment rénové, il offre à ses membres un lieu de rencontre des plus actuels en plus de pouvoir compter sur la collaboration de Normand Laprise, le réputé chef du restaurant Toqué !, pour l'élaboration de ses menus.



CONSERVUS

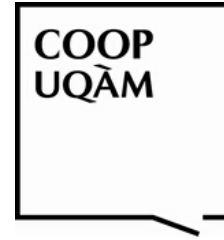
Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Avec, à sa présidence, Nathalie Bouthillier, une diplômée de l'ITHQ, Conservus a pris son envol en 1995 grâce au lancement d'un logiciel qu'il a conçu et qui a connu un grand succès. La compagnie a rapidement poursuivi son ascension avec son site Web Montrealinfo.com et son bulletin d'information hebdomadaire, l'infolettre Conservus. Ses nombreuses années d'expérience dans l'industrie de l'accueil lui ont ensuite permis de diversifier son offre avec le premier service de conciergerie d'entreprise en Amérique du Nord, auquel se sont ensuite greffés des services d'organisation d'événements et de planification de réunions et de congrès.



COOP UQAM

Montant : 500 \$

Réципиendaire : Étudiant ayant obtenu les meilleurs résultats (Cote R) dans les programmes Gestion en hôtellerie internationale, Gestion touristique ou Gestion appliquée en restauration, au terme de sa formation.

Fondée en 1981, la Coop UQAM est une coopérative desservant les clientèles de l'UQAM, de l'ÉNAP, de INRS et de l'ITHQ, de même que le grand public et les entreprises. Elle exploite trois librairies, une boutique informatique, une boutique d'art, une boutique de produits promotionnels et un site Web transactionnel. Son chiffre d'affaires annuel s'élève à 10 M\$ et son actif est évalué à 3,5M\$. L'équipe de la Coop UQAM compte 62 employés permanents auxquels s'ajoutent une centaine d'employés surnuméraires lors de la rentrée scolaire. Membre du réseau COOPSCO, la Coop UQAM inscrit la satisfaction de ses usagers au cœur de ses préoccupations et privilégie l'implication dans son milieu.

BOURSIÈRE

- **Laurence Moquin-Thérout** - Bac en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration gestion hôtelière et de restauration, cheminement DEC/BAC



CROISIÈRES CTMA

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Croisières CTMA est la seule compagnie à proposer un voyage d'une semaine sur le fleuve Saint-Laurent à destination des Îles de la Madeleine, incluant un séjour de 3 jours dans l'archipel, afin de découvrir les magnifiques côtes du Québec et toutes les richesses des Îles et du Saint-Laurent, et ce, à bord d'un bateau pouvant accueillir près de 400 passagers et 100 membres d'équipage.



DESTINATION CENTRE-VILLE

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Fondée en 1999, la Société de développement commercial Destination Centre-Ville est un organisme sans but lucratif regroupant plus de 8 000 entreprises et établissements situés entre l'avenue Atwater et les rues Saint-Antoine, Saint-Urbain et Sherbrooke, ce qui fait d'elle la plus importante du genre au Canada. Son objectif est de contribuer à faire du centre-ville un endroit propre, sécuritaire, dynamique et de classe mondiale, où il est agréable de magasiner, de travailler et de vivre.



**DISTRIBUTION
CAFÉ WILLIAM SPARTIVENTO**

Montant : 1 000 \$

Réципиентаire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

En 1920, William Spartivento met au point un brûleur unique à mouvement continu. Il se donne alors pour mission d'améliorer la torréfaction des grains de café afin de faire naître des arômes et des fumets parfaits. Une tradition d'excellence qui a cours depuis presque 100 ans !

Aujourd'hui, l'équipe derrière la gamme de cafés William Spartivento (distribué par Distribution Café William Spartivento Inc.) parcourt le monde entier pour offrir des cafés de qualité supérieure.



DOMAINE CHÂTEAU-BROMONT

Montant : 1 000 \$

Réципиентаire : Finissant ayant obtenu les meilleurs résultats dans l'un des programmes réguliers de l'ITHQ

Dominant la vallée des Cantons-de-l'Est, le Domaine Château-Bromont est situé dans un environnement champêtre au pied du Mont Bromont afin de laisser découvrir à sa clientèle les charmes particuliers de chaque saison. Son hôtel 4 étoiles comptant 164 chambres se distingue par son accueil chaleureux et son personnel attentionné et propose une multitude de forfaits afin de plaire à tous les goûts.

BOURSIÈRE

- **Myriam Fortier** - *Gestion en hôtellerie internationale*



DOYON DESPRÉS



FAIRMONT HOTELS & RESORTS

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Montant : 1 500 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier et ayant présenté le meilleur dossier de demande de bourse

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Doyon Després excelle depuis plus de 30 ans dans la fourniture et l'installation d'équipements commerciaux, d'ameublement et d'accessoires de cuisine dans de nombreux types d'établissements où la cuisine est à l'honneur : restaurants, bars, hôtels, écoles, hôpitaux, épiceries, dépanneurs, centre de la petite enfance, etc.

Chef de file dans le domaine mondial de l'hôtellerie, Fairmont propose un éventail d'établissements hôteliers d'excellence jouissant d'une réputation internationale, incluant des établissements historiques, de somptueux centres de villégiature et des hôtels modernes. Tous les hôtels appartenant à la bannière Fairmont proposent à leur clientèle des sites spectaculaires où se côtoient merveilles architecturales, décors pittoresques et attraits enchanteurs. À toute cette splendeur s'ajoute un service hors pair.



FOUR SEASONS HÔTEL ET RÉSIDENCES PRIVÉES MONTRÉAL

Montant : 1 000 \$

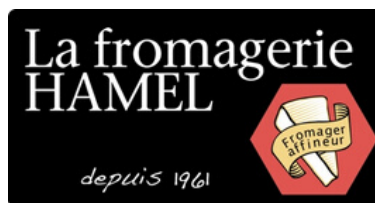
Réципиентаire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Créé pour offrir des expériences haut de gamme et personnalisées, Four Seasons Hotels and Resorts est aujourd'hui reconnu comme l'une des premières entreprises de luxe dans le domaine de l'hospitalité. Le groupe hôtelier gère actuellement 113 hôtels et résidences dans des grandes villes et stations balnéaires, dans 43 pays.

Les Résidences Privées Four Seasons Montréal quant à elles, redéfinissent avec originalité et créativité un art de vivre urbain, un univers où le luxe se traduit en expérience informelle.



FROMAGERIE HAMEL

Montant : 1 000 \$

Réципиентаire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Établie à Montréal depuis 1961, la Fromagerie Hamel compte aujourd'hui sept boutiques et un département de ventes commerciales.

Elle emploie une centaine de passionnés de fromages, qui sont dévoués à leur clientèle. Grâce à leur formation en continu, ces conseillers offrent un service personnalisé de qualité et n'hésitent pas à faire découvrir des produits d'exception.



GDI SERVICE AUX IMMEUBLES

Montant : 1 000 \$

Réциpiendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Dans le domaine de l'entretien général d'immeubles commerciaux et industriels à travers le Canada, GDI Services aux immeubles offre des services complets de nettoyage de qualité supérieure. Cette entreprise compte 25 bureaux, emploie plus de 21 000 individus et nettoie quotidiennement plus de 30 millions de mètres carrés dans diverses villes canadiennes. Parmi sa clientèle figurent des édifices parmi les plus prestigieux au pays. Soulignons enfin que GDI Services aux immeubles exerce ses activités conformément à sa politique de gestion environnementale et rencontre les standards élevés des normes internationales.



GENATEC

Montant : 1 000 \$

Réциpiendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Fournisseur de services informatiques et de solutions de gestion d'affaires expérimenté depuis 1998, Genatec possède une compréhension profonde des complexités technologiques des divers milieux de travail. Innovation et détermination sont les moteurs de son développement, tout en cherchant à rendre le tout accessible à chacun de ses clients.

LE GROUPE ANTONOPOULOS

GROUPE ANTONOPOULOS



GROUPE AV-TECH

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Depuis 1973, Tony et Costa Antonopoulos, ont su bâtir le Groupe Antonopoulos, un groupe hôtelier solide constitué de 5 hôtels-boutique réputés mondialement, de 10 restaurants courus, des 5 plus belles terrasses sur toit à Montréal et de 2 spas hors du commun dans le quartier historique du Vieux-Montréal. Cela leur a valu plusieurs mentions pour leur contribution au tourisme de la région.

Leurs établissements comprennent:
l'Auberge du Vieux-Port, la Terrasse sur l'Auberge, la Taverne Gaspar, les Lofts du Vieux-Port, l'Hôtel Nelligan, le Restaurant Verses, Méchant Bœuf, la Terrasse Nelligan, l'Hôtel Place d'Armes, la Terrasse Place d'Armes, la Brasserie 701, le Kyo Bar Japonais, le Rainspa, le Petit Hôtel, le BEVO Bar + Pizzeria, le Modavie, le Maggie Oakes, l'Hôtel William Gray, le Spa William Gray, la Terrasse William Gray, la Terrasse Perché, le Jacopo et le Vieux-Port Steakhouse.

Partenaire de l'ITHQ depuis plusieurs années, Av-Tech se spécialise depuis 1970 dans l'entretien et la réparation des systèmes électromécaniques de bâtiments. Elle fait partie intégrante de Globatech, un groupe d'entreprises dont la mission est d'être au service des gestionnaires immobiliers. Trois de ses compagnies sœurs concourent également à assurer la sécurité, la santé et le confort des occupants d'immeubles : Logic-contrôle, qui vend et installe des systèmes de sécurité et de stationnement; Gesti-clean, qui assure le nettoyage industriel et effectue toutes les tâches de conciergerie; Sara-Tech, qui conçoit et installe des systèmes d'automatisation de bâtiments et d'économie d'énergie en plus de distribuer les produits exclusifs Ambiance pour la réservation et le contrôle de chambres d'hôtel.

GROUPE
FERREIRA



GROUPE FERREIRA



GROUPE RESTOS PIZZAIOLLE

Montant : 1 000 \$

Réциpiendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Le Groupe Ferreira, c'est une histoire de famille. Mêlant tradition et modernité, les trois restaurants du groupe, Ferreira Café, Café Vasco da Gama et Campo, sont aujourd'hui très prisés des Montréalais qui souhaitent découvrir la gastronomie et la culture portugaise. Aussi producteur de vin et d'huile d'olive dans le Douro Supérieur, les Ferreira sont de fiers ambassadeurs de leur Portugal Gourmand.

NOUVEAU DONATEUR

Montant : 1 000 \$

Réциpiendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Chaque saison depuis 35 ans, Pizzaiolle se réinvente et réinterprète la pizza. Deux choses sont cependant restées identiques depuis le début : la passion et la cuisson au four à bois que les restaurants Pizzaiolle ont introduites à Montréal en 1981. De la pizza napolitaine, ils ont conservé la confection de la pâte et la méthode de cuisson. Pour le reste, ce sont les voyages et les expériences qui ont influencé le choix des ingrédients qui les garnissent. Des créations qui changent selon les restaurants et l'inspiration du moment. La signature Pizzaiolle : l'alliance des plaisirs de la table, de l'architecture et du design. Situé dans les bâtisses de deux anciennes gares et d'un diner classique des années 50, chaque restaurant a un caractère unique.



GROUPE SPORTSCENE



HÔTEL ESPRESSO MONTRÉAL
CENTRE-VILLE

Montant : 1 000 \$

Réциpiendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Montant : 1 000 \$

Réциpiendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Le Groupe Sportscene exploite depuis 1984 la première chaîne de restos-bars d'ambiance sportive au Québec. Accueillant environ 7 000 000 de visiteurs annuellement, La Cage aux Sports, devenue en septembre 2015 La Cage – Brasserie sportive, se distingue par son nouveau concept misant sur un menu de qualité, frais et cuisiné avec des produits d'ici. Cette dernière s'exprime par un décor original, une ambiance festive ayant recours aux technologies les plus modernes de télécommunications – incluant la télédiffusion d'événements sportifs sur écrans géants – ainsi que la tenue de multiples concours et événements spéciaux.

L'Hôtel Espresso Montréal Centre-Ville est situé à quelques pas des cafés branchés et des boutiques élégantes des rues Crescent et Ste-Catherine, de même que du Vieux-Montréal. Cet établissement, qui se distingue par son concept harmonieux, sait charmer sa clientèle par son accueil courtois et sa gamme complète de services alliant confort et convivialité.



HÔTEL INTERCONTINENTAL MONTRÉAL

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Parfaite combinaison entre l'atmosphère intime d'un hôtel boutique et le service hors pair d'un luxueux hôtel, l'InterContinental Montréal rassemble le meilleur des deux mondes. Cet hôtel n'a qu'un seul objectif : faire vivre à ses clients un séjour passionnant en leur laissant des souvenirs inoubliables.



HÔTEL MANOIR BELLE PLAGE

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Fort de son accueil distinctif et de la qualité de ses services, l'Hôtel Manoir Belle Plage accueille ses clients entre mer et montagnes, dans un lieu imprégné d'art, de culture et d'histoire. Offrant une vue imprenable sur la baie des Chaleurs et sur le mont Saint-Joseph, les lieux sont parfaits pour un séjour où se mêlent confort et tranquillité.



HÔTEL OMNI MONT-ROYAL

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Situé sur la rue Sherbrooke Ouest, l'hôtel Omni Mont-Royal se démarque par son environnement sophistiqué, lumineux et chaleureux. Haut de 32 étages, il permet à tous ses clients de profiter d'une abondante lumière et de vues imprenables. Au Petit Opus Café ainsi qu'au Alice bar, le chef Sylvain Levaillant et sa brigade font honneur à la réputation de Montréal avec leurs soirées aux accents thématiques. Adresse prisée du monde des affaires, l'hôtel Omni Mont-Royal doit avant tout sa réputation enviable à la qualité de son personnel entièrement dédié au bien-être de sa clientèle.



HÔTEL & SUITES LE DAUPHIN DRUMMONDVILLE

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Véritable référence en matière d'hébergement dans la région du Centre-du-Québec, l'Hôtel et Suites Le Dauphin Drummondville allie style et confort à un prix défiant toute concurrence. En plus d'hébergements accueillant et chaleureux, l'hôtel compte 27 salles de réunions et d'événements pouvant accueillir jusqu'à 500 personnes.



HÔTEL W MONTRÉAL

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

En plein cœur du centre-ville, l'Hôtel W Montréal offre un accès privilégié vers divers lieux culturels et caractéristiques de la ville. Mariant luxe et histoire, la clientèle jouit d'un service personnalisé, d'équipements modernes et d'une vue époustouflante sur la ville.



HOTELLERIEJOBS.COM

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Fondé en septembre 2007, HotellerieJobs.com est le premier site Web d'emplois spécialisés destiné à l'industrie touristique du Québec. Sa plateforme permet aux employeurs de rejoindre les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme partout à travers le monde. Plus de 6 000 emplois de ces secteurs d'activités y sont affichés chaque année et plus de 60 000 curriculums vitae y ont été reçus puis transmis à des employeurs. Toujours gratuit pour les candidats, HotellerieJobs.com a pour mission de mettre en contact les meilleurs talents en hôtellerie, en restauration et en tourisme avec les meilleurs employeurs.



LE GROUPE MAURICE

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Finissant ayant obtenu les meilleurs résultats dans l'un des programmes réguliers de l'ITHQ

Depuis 1998, Le Groupe Maurice contribue à améliorer la vie des retraités au Québec en développant, gérant et concevant de nouvelles solutions résidentielles pour favoriser l'art de vivre, la liberté et le bonheur des aînés d'aujourd'hui et des générations futures. Une atmosphère empreinte de liberté et de créativité, une qualité de vie épicurienne illustre la principale intention de Luc Maurice et de son équipe. Ceux-ci placent l'humain au cœur de leurs actions dans le but d'enrichir l'épanouissement personnel des 10 000 résidents qui habitent l'un des 34 projets résidentiels du Groupe Maurice.



LES BRASSEURS DU NORD - BIÈRE BORÉALE

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Microbrasserie 100% québécoise située à Blainville, dans les Basses-Laurentides, les Brasseurs du nord est une entreprise reconnue pour ses bières entièrement naturelles, commercialisées sous la marque BORÉALE. Pionnière de la microbrasserie québécoise, elle travaille directement à l'essor et au développement de cette industrie depuis 30 ans.

BOURSIER

- **William Simard** - *Techniques de gestion hôtelière - cheminement CÉGEP de Saint-Hyacinthe*



LES ENFANTS TERRIBLES



Les Producteurs
de lait du Québec

LES PRODUCTEURS DE LAIT DU QUÉBEC

Montant : 1 000 \$

Réципиентаire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Valeur total : 2 000 \$

Réципиентаires : Étudiants inscrits à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉES À 2021

Les Enfants Terribles est un restaurant familial de quartier qui propose un menu de brasserie montréalaise et une table d'hôte de type bistronomie, un concept né de la contraction de bistro et de gastronomie. Le concept comme à la maison sous-tend l'ensemble des activités de l'entreprise qui accueille les commentaires et les préférences des clients, et à partir desquels le chef de cuisine Simon Laborde élabore ses menus. L'entreprise, qui compte trois restaurants (Île des Sœurs, Outremont et Laval), offre maintenant un service de traiteur pour toutes les occasions. Les Enfants Terribles a accordé, en juin 2016, sa première franchise (Les Enfants Terribles-Au Sommet Place Ville Marie) et est devenu un établissement phare dans chacun des quartiers où il se trouve, un endroit de réseautage où se croisent jeunes et moins jeunes, des représentants de la communauté des affaires et des membres des classes politique et artistique. En juin 2017, une deuxième franchise a été ouverte à Magog, au Québec.

Les Producteurs de lait du Québec (PLQ) représentent les 11 000 producteurs et productrices de lait des quelque 5 000 fermes laitières de la province. Ils livrent annuellement plus de 3 milliards de litres de lait de grande qualité répondant aux attentes des consommateurs.



LOEWS HÔTEL VOGUE

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Le Loews Hôtel Montréal, situé en plein cœur du quartier historique de Montréal, est un lieu de choix pour les voyages d'affaires ou de loisirs. L'hôtel mêle le confort à l'élégance européenne et offre toutes les commodités nécessaires pour rendre votre séjour des plus agréables.

NOUVEAU DONATEUR



LUMAMI CUISINE NATURE

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Lumami cuisine nature offre une fine cuisine santé et créative, un design soigné et chaleureux ainsi qu'un service attentionné pour une expérience gourmande unique. Au menu, une déclinaison de plats de saison, éphémères et délicats.



MINGUS SOFTWARE



NESTLÉ WATERS CANADA

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Créateur du logiciel de gestion hôtelière Hotello, Mingus Software est une entreprise québécoise dédiée à la réussite des établissements hôteliers grâce à cet outil de gestion, de marketing et d'optimisation des revenus à la fine pointe de la technologie.

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

En 1969, Nestlé acquiert 30 % de la Société générale des eaux minérales de Vittel, alors numéro 3 au sein du marché des eaux minérales en France. Dans les années 70, son intérêt pour l'eau se confirme par le rachat de plusieurs sources allemandes (Rietenauer et Blaue Quellen) puis, en janvier 1992, il fait l'acquisition de tout le Groupe Perrier.

ONEKA

ONEKA

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Les produits de soins corporels Oneka ont été créés dans le respect de l'environnement. Ils contribuent à protéger et à conserver les éléments de la nature grâce à l'utilisation d'extraits de plantes et d'herbes certifiés biologiques, récoltés à l'état sauvage, sans l'ajout de sulfates, parabènes ou parfums synthétiques.



PACINI

Valeur totale : 2 000 \$

Réципиendaire : Étudiants inscrits à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉES À 2021

Pacini, c'est un doux mélange de l'amour de la table et des gens autour. Restaurants de cuisine italienne authentique, la chaîne québécoise détient plus de 30 établissements au Canada et prône ses valeurs familiales de plaisir, de créativité et de partage.

RICARDO

RICARDO MEDIA

Valeur totale : 2 000 \$

Récipiendaires : Étudiants inscrits à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉES À 2021

Fier diplômé de l'ITHQ, Ricardo est tout à la fois : chef, auteur, personnalité de la télévision et entrepreneur. Un des chefs les plus reconnus au Canada, il représente une marque, RICARDO Media, qui incarne la vision contemporaine de l'art de vivre en famille. Sa mission : promouvoir l'importance de cuisiner et de manger ensemble. Pour ce faire, l'entreprise mise sur du contenu de grande qualité qu'elle diffuse sur de multiples plateformes : magazine, site *ricardocuisine.com*, télévision, médias sociaux, et propose également une ligne d'articles de cuisine, de textiles et de produits gourmands. Pour compléter son offre, l'entreprise a maintenant 3 succursales RICARDO Boutique + Café et une boutique en ligne.

sacrée soirée.
BRIGADE • HÔTELLERIE • RESTAURATION

SACRÉE SOIRÉE

Montant : 1 000 \$

Récipiendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Sacrée Soirée met à la disposition des entreprises l'une des plus importantes banques de professionnels du service et de la cuisine en Amérique du Nord, comblant ainsi leur besoin de main-d'œuvre par des solutions personnalisées et adaptées à leurs demandes.

NOUVEAU DONATEUR



SAQ BOURSE ESPOIR DE L'ANNÉE EN SOMMELLERIE

Montant : 5 000 \$

Réципиendaire : Diplômé ou étudiant des programmes Analyse sensorielle des vins du monde, Formation internationale en service et sommellerie de restaurant ou Découverte du vin II

Projet : Réalisation d'un projet de perfectionnement personnel et professionnel en sommellerie-œnologie à l'international.

Grand partenaire de la Fondation de l'ITHQ, la SAQ est fière de soutenir la relève de l'ITHQ depuis 2008.

La SAQ est une société d'État dont le mandat est de faire le commerce des boissons alcooliques en offrant une grande variété de produits de qualité.



SÉLECTIONS FRÉCHETTE

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Avec plus de 30 années d'expérience, Sélections Fréchette, agence de représentation de vins d'exception au Québec, représente des producteurs de renommée provenant des quatre coins du monde. Son équipe de 25 professionnels dynamiques est toujours à la recherche de produits d'excellence et de découvertes.

NOUVEAU DONATEUR

BOURSIÈRE

- **Raphaële Bérubé**- Formation en service et sommellerie



SERVICES D'ENTRETIEN D'ÉDIFICES ALLIED (QUÉBEC)

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Services d'entretien d'édifices Allied (Québec) est une entreprise familiale assurant l'entretien ménager dans les milieux industriels et institutionnels à travers le Canada. Depuis 2004, la Fondation de l'ITHQ est fière de compter cette entreprise parmi ses précieux donateurs.



SIGNÉ CAMÉLINE

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

L'entreprise familiale Oliméga se spécialise dans la production et la transformation de la caméline, une plante oléagineuse, indigène du Québec. Cette dernière produit de petites fleurs jaunes dont on récolte les graines pour la production, entre autres, d'huile de caméline, une huile vierge, de couleur dorée, aux notes subtiles et légères. Les produits « Signé caméline », cultivés au Québec et issus d'une agriculture écoresponsable en accord avec les valeurs de développement durable, comprennent de l'huile, du miel, du chocolat et des graines de caméline.

NOUVEAU DONATEUR



STATION MONT TREMBLANT

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Fondé en 1939 par Joe Ryan, le centre de villégiature Tremblant est vite reconnu comme l'endroit idéal pour pratiquer le ski alpin dans les Laurentides. Aujourd'hui, grâce à ses infrastructures récréotouristiques, cette station touristique d'envergure internationale est devenue la scène d'un feu roulant d'événements et est fréquentée durant toute l'année par des milliers d'adeptes venus y pratiquer une pléiade d'activités. Tremblant, le centre de villégiature numéro un dans l'est de l'Amérique du Nord.



SYSCO GRAND MONTRÉAL

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Depuis 50 ans, Sysco est reconnu comme un chef de file dans le domaine dans la vente, la commercialisation et la distribution de produits alimentaires. Établir des relations avec la clientèle exige temps, efforts et sincérité. Pour Sysco, cela débute avec la promesse d'aider ses clients à offrir des repas répondant à différents besoins, que ce soit dans des restaurants, des hôpitaux, des écoles ou n'importe où ailleurs. L'entrepôt de Sysco compte plus de 13 000 produits qui vont de la viande et volaille fraîche au poisson, en passant par les fruits et légumes et produits d'épicerie. Parce que ses clients peuvent s'approvisionner en un seul endroit pour répondre à tous leurs besoins, Sysco est reconnu comme le one-stop shop de la distribution alimentaire.



THE KEG STEAKHOUSE & BAR

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Qualité, confort et valeur sont des notions qui sont chères à cette chaîne de restaurants réputés d'un bout à l'autre du Canada et aux États-Unis, servant steaks, côtes de bœuf rôties lentement, fruits de mer et salades. La mission du Keg Steakhouse & Bar est basée sur un accueil chaleureux, un service soigné et une atmosphère décontractée incitant au plaisir et à la détente.



THE RIMROCK RESORT HOTEL

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Situé au cœur des Rocheuses canadiennes, le Rimrock Resort Hotel est un établissement CAA/AAA classé quatre diamants, disposant d'un luxueux spa et offrant une vue exceptionnelle sur les montagnes, une cuisine gastronomique et plusieurs forfaits d'hébergement.

Cet établissement est un partenaire d'affaires de l'ITHQ depuis plusieurs années et plus de 50 étudiants y ont travaillé. Le Rimrock Resort Hotel appuie fièrement la formation des futures générations de professionnels dans le secteur du tourisme et de l'hôtellerie.



TOURISME MONTRÉAL



TRANSAT

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Tourisme Montréal, organisme privé à but non lucratif créé en 1919, a pour objectif de positionner Montréal parmi les destinations de calibre international sur les marchés du tourisme d'agrément et d'affaires. Regroupant plus de 1000 membres, partenaires, acteurs et leaders de l'industrie touristique montréalaise, sa mission consiste à promouvoir la métropole pour maximiser les retombées du tourisme dans celle-ci et dans tout le Québec.

Valeur totale : 2 000 \$

Réципиendaire : Étudiants inscrits à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉES À 2021

Transat A.T. est un voyageur international intégré desservant plus de 60 destinations et distribuant des produits dans plus de 50 pays. Spécialiste du voyage de vacances, il est principalement actif au Canada et en Europe, de même que dans les Caraïbes, au Mexique et dans le Bassin méditerranéen. Transat, dont le siège social est situé à Montréal, est également présent dans l'industrie du transport aérien, de l'hôtellerie, des services à destination et de la distribution. Très engagé dans le développement durable de l'industrie touristique, il multiplie de plus les initiatives en matière de responsabilité d'entreprise.



TZANET

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Depuis plus de 40 ans, Tzanet s'engage à offrir, au secteur de la restauration, des produits et des services de première qualité à des prix abordables. C'est aussi grâce à son service à la clientèle exceptionnel que Tzanet s'est construit une réputation solide, fiable et digne de confiance pour tous les besoins en service alimentaire et cuisines professionnelles.



VENTES RUDOLPH

Montant : 1 000 \$

Réципиendaire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉE À 2021

Ventes Rudolph distribue des ingrédients destinés aux boulangers et aux pâtisseries depuis 1918, et gère d'importants centres de distribution à Montréal, Québec, Ottawa et Toronto. Établie dans le quartier où se situaient les boulangeries et les pâtisseries qu'elle desservait à l'époque, cette entreprise couvre aujourd'hui un territoire allant de London en Ontario jusqu'à l'est du Québec. Reconnue traditionnellement comme un distributeur d'ingrédients de base en boulangerie, elle se démarque aujourd'hui par son vaste éventail qui compte plus de 4 000 produits. Ventes Rudolph est fier d'être au service des boulangers et des pâtisseries depuis maintenant 100 ans.

AUTRES DONATEURS

BOURSE ERGINA-GOLD
FAMILY



 **Fondation**

FONDATION ASSOCIATION
RESTAURATION QUÉBEC

Montant : 1 000 \$

Réципиентаire : Étudiant inscrit à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

Valeur totale : 2 000 \$

Réципиентаires : Finissants ayant obtenu les meilleurs résultats dans l'un des programmes réguliers

REPORTÉE À 2021

C'est avec un grand plaisir que la Fondation de l'ITHQ compte, pour une huitième année consécutive, les Drs Patrick Ergina et Susan Gold parmi ses précieux donateurs.

Créée en 2001, la Fondation Association Restauration Québec est un organisme indépendant chapeauté par l'Association Restauration Québec. Elle réalise et s'implique dans des activités, des campagnes et des événements voués notamment à encourager l'excellence et le développement de la formation de la main-d'œuvre dans le secteur de la restauration, ou encore à promouvoir les métiers de la restauration comme choix de carrière auprès des jeunes.

BOURSIÈRES

- **Clémence Larivée** - *Gestion appliquée en restauration - Programme signature ITHQ*
- **Élise Aubin** - *Gestion d'un établissement de restauration - cheminement Collège Montmorency*



FONDATION GÉRARD-DELAGÉ

Valeur totale : Variable

Récipiendaires : Étudiants inscrits à un programme régulier

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire à l'extérieur du Québec

REPORTÉES À 2021

La Fondation Gérard-Delage vise à promouvoir, à encourager et à favoriser financièrement ou autrement tout projet visant l'avancement des techniques d'accueil ainsi que l'essor et la qualité du tourisme, pour le plus grand bien de la communauté. Aussi s'est-elle engagée à contribuer, par des bourses d'études supérieures et des bourses de perfectionnement, à l'établissement d'une relève professionnelle de grande qualité dans le domaine de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

FONDS

ALMA & ALCIDE- THÉBERGE

Cette année, le donateur a choisi de verser les 2 000 \$ prévus pour les bourses au Fonds de bourses d'urgence de la Fondation de l'ITHQ.

Alma et Alcide Théberge amorcèrent leur carrière d'hôteliers en 1956, sur la Rive-Sud de Québec. Détermination et souci constant de la qualité firent rapidement d'eux une référence incontournable dans le monde de l'hôtellerie québécoise. Alma en cuisine et Alcide au service, ils ont fait un travail de pionniers dans le développement de l'hospitalité au Québec. Tout au long de sa carrière, Alcide a pu compter sur l'appui de son épouse dans ses projets d'entrepreneur et d'innovateur. Cofondateurs de la chaîne Hôte et membres influents de l'Association des hôteliers de la province de Québec, ils furent des figures dominantes de l'industrie hôtelière au Québec. C'est dans le but de perpétuer leur mémoire et souligner leur générosité que depuis 1990, le Fonds attribue cette bourse aux étudiants de l'ITHQ.

CASSANDRE- PAQUETTE

Montant : entre 2 000 \$ et 2 500 \$

Réциpiendaires : Étudiants inscrits à un programme régulier de l'ITHQ et désireux de réaliser leur stage obligatoire hors Québec, malgré le fait que celui-ci ne doive pas nécessairement se faire à l'extérieur de la province.

Projet : Réalisation d'un stage obligatoire

REPORTÉES À 2021

Le Fonds de bourses Cassandra-Paquette a pour objectif de perpétuer la mémoire de cette étudiante et de soutenir l'ITHQ dans la réalisation de sa mission d'enseignement et de recherche.

**BOURSES LUCIENNE-LECLERC
(DONATEUR ANONYME)**



**BOURSE
FRANÇOISE
KAYLER**

BOURSES FRANÇOISE-KAYLER

Valeur totale : 5 000 \$

Récipiendaires : Étudiantes inscrites à un programme régulier

Projet : 3 bourses de 1 000 \$ visant à reconnaître l'excellence des dossiers scolaires

Le 2 000 \$ restant a été versé au fonds de bourses d'urgence de la Fondation de l'ITHQ.

Par ces bourses, le donateur souhaite perpétuer la mémoire de Mme Lucienne Leclerc et soutenir la formation dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. Mme Leclerc était reconnue comme une personne dévouée, responsable et exceptionnellement vaillante. Celle que tous appelaient affectueusement Madame Leclerc et qui adorait les gens – ceux qu'elle rencontrait autant que ceux avec qui elle travaillait – a été à l'emploi d'un grand nombre de restaurants de la ville de Trois-Rivières pendant plus de 30 années.

Valeur totale : 15 000 \$

Récipiendaires : Étudiants méritants du programme Formation supérieure en cuisine ou Formation internationale en cuisine et gastronomie

Les Bourses Françoise-Kayler, qui ont succédé à la Fondation du même nom, sont nées de la volonté de cette grande dame du journalisme gastronomique d'affirmer l'importance de la cuisine québécoise au sein de notre société et le rôle qu'elle y joue au chapitre de notre identité culturelle.

Les Bourses Françoise-Kayler visent à soutenir la formation de la relève en attribuant des bourses d'études aux cuisiniers désireux de poursuivre leur formation initiale en s'inscrivant aux programmes mentionnés ci-dessus.

BOURSIERS

- **Andrea Carolina Aguirre** - *Formation en cuisine et gastronomie*
- **Isabelle Doucet** - *Formation internationale en service et sommellerie*
- **Anna Stoke** - *Gestion touristique*

COHORTE AUTOMNE 2019

- **Rubina Tejirian**
- **Raphaël Robert**
- **Maxime Ward**

COHORTE HIVER 2020

En raison des mesures liées à la pandémie COVID-19, et devant l'incertitude face à l'évolution de la situation, les membres du Comité de la Bourse Françoise-Kayler ont décidé, exceptionnellement, dans un esprit de communion avec la pensée de Madame Françoise Kayler, et afin de manifester leur solidarité envers les 9 étudiants qui ont présenté un dossier de candidature, de répartir le montant global de 7 500 \$ entre eux :

- **Daily Carmasol**
- **Angèle Gauthier**
- **Kar Hung Kuoch**
- **Guillaume Leduc**
- **Philippe Lacroix**
- **Julie Nguyen**
- **Benjamin Roussel-Lavigne**
- **Marc Proulx**
- **Sandrine Turpin-Charette**

BOURSES SOIRÉES-HOMMAGE

Montant : entre 1 000 \$ et 3 000 \$
Réципиендаиres : Étudiants les plus méritants du programme d'études supérieures Hautes Études en gestion hôtelière internationale (HEGHI)

Chaque année, depuis 2010, des personnalités marquantes de l'industrie sont mises à l'honneur dans le cadre des Soirées-hommage organisées par la Fondation de l'ITHQ. Ces activités-bénéfice ont donné lieu à la création de bourses.

Depuis les 10 dernières années, ce sont plus d'une soixantaine d'étudiants du programme HEGHI qui ont pu bénéficier de ces bourses, totalisant 300 000 \$. Les personnalités honorées sont : Fernand Roberge, Alain Cousineau, Charles Lapointe, Christiane Germain, Jean-Pierre Léger, Haisook et Pierre Somers, Jean-Yves Germain, Robert Coallier et Réjean Nadeau.

PRIX VOYAGE DÉCOUVERTE VINICOLE AU FESTIVAL COLLISIONI

Réципиендаиre : Étudiant du programme Formation internationale en service et sommellerie

Ce prix prend la forme d'une invitation au festival Collisioni 2021 à Barolo, en Italie, pendant une semaine pour assister aux classes de maître, dégustations et autres activités vitivinicoles. Ce dernier inclut le transport aller-retour de Montréal vers Barolo (incluant les transferts de l'aéroport vers le site), l'hébergement, la participation aux activités incluses au programme et les repas.

BOURSIERS

COMPORTEMENT ET ATTITUDE PROFESSIONNELLE

- Isabelle Pilon-Leblond
- Cyntia Xaviera Setchie Ntchankou

STAGES OBLIGATOIRES

REPORTÉES À 2021

- **Victor Leocata** - diplômé du programme Formation en service et sommellerie



UN BEAU GESTE

POUR LA RELÈVE

