

L'art de l'accueil

Programmes et admission 2025-2026



Institut de tourisme
et d'hôtellerie
du Québec



nous rencontrer

Portes ouvertes
20 octobre 2025 et 9 février 2026

De 17 h à 20 h

Activités d'information

Prenez rendez-vous avec notre équipe ou réservez votre place à l'une de nos visites guidées dès maintenant!
Et pour toutes questions, n'hésitez pas à nous contacter à ecole@ithq.qc.ca.

Relève gourmande

Venez découvrir notre restaurant-école et vous régaler à petit prix. Sur réservation à ITHQ.qc.ca/restoecole.





Pourquoi choisir l'ITHQ	02
FORMATION PROFESSIONNELLE	
Cuisine et gastronomie	14
Cucina Italiana	16
Pâtisserie professionnelle	18
Service de la restauration gastronomique	20
Sommellerie	22
Cuisine supérieure	24
FORMATION TECHNIQUE	
Techniques de tourisme	26
Gestion d'un établissement de restauration	28
Techniques de gestion hôtelière	34
FORMATION UNIVERSITAIRE	
Bac appliqué	
Gestion de l'accueil et de l'hôtellerie	38
Bac en administration des affaires	
Gestion du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration	40
Bac en sciences de la gestion	
Tourisme culturel, patrimonial et autochtone	42
Certificat en management de l'accueil et design de l'expérience client	44
Programmes courts en gestion	45
FORMATION CONTINUE	
Programmes à temps partiel	46
Lexique	48
Déposer sa demande	49

pour le plaisir

Vous avez le plaisir facile, contagieux?
Vous êtes au bon endroit.

L'art de l'accueil, c'est d'abord l'art de se faire plaisir à soi.
Goûter, sentir, découvrir, savourer, explorer, connecter. C'est faire des rencontres précieuses, saisir l'instant présent et vivre des expériences uniques.

L'art de l'accueil, c'est aussi l'art de faire plaisir aux autres.
C'est aider, conseiller, faire sourire, s'assurer que personne ne manque de rien. C'est avoir le pouvoir d'arrêter le temps et de créer des moments inoubliables.

Et l'art de l'accueil, ça s'apprend. Tourisme, hôtellerie, restauration : l'**Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec** est là pour vous apprendre à créer du bonheur autour de vous... sans oublier le vôtre! Avec des profs passionnés, des cohortes tissées serrées et des cours dans l'action, vous aurez tout en main pour réussir et... avoir du «fun» au quotidien.

Faites-vous plaisir. Choisissez l'**ITHQ**!

École hôtelière francophone unique au Canada, l'ITHQ est reconnue pour l'excellence de ses programmes depuis plus de 50 ans. Que ce soit au niveau professionnel, collégial ou universitaire, l'ITHQ permet à ses étudiants et étudiantes d'acquérir des compétences de haut niveau, applicables partout dans le monde. Les programmes Signature ITHQ sont d'ailleurs enrichis par des stages et un contenu pédagogique qui va au-delà des exigences ministérielles. Ce qui veut dire que nos diplômes donnent une longueur d'avance lorsque vient le temps de se tailler une place de choix sur le marché du travail.

programmes enrichis





installations uniques

L'ITHQ vous offre de plonger dans l'action dès le premier jour de votre formation. Tout est mis en œuvre pour vous offrir une multitude d'occasions d'apprendre votre métier auprès d'une vraie clientèle... sans même sortir de l'école! Avec 16 ateliers pratiques, un bar, deux restaurants d'application pédagogique et un hôtel-école fraîchement rénové, notre communauté étudiante évolue dans des locaux de pointe qui reflètent la réalité de l'industrie. Dans ses installations de 21 000 m², notre école a de quoi offrir un milieu d'apprentissage et de travail vraiment enrichissant.

Découvrez
tous nos locaux



apprendre dans l'action

L'ITHQ a à cœur d'offrir un enseignement des plus dynamiques à ses étudiants et ses étudiantes. Ainsi, peu importe le niveau d'études choisi, vous aurez la chance de participer à des visites sur le terrain, à des mises en situation, à des études de cas, à des concours avec jury, à des ateliers ludiques ou encore à des projets pédagogiques des plus créatifs. En se rapprochant au maximum de la réalité de l'industrie, votre formation vous préparera réellement à intégrer le marché du travail dès l'obtention de votre diplôme.



vie étudiante

L'ITHQ, c'est une « petite » grande école avec des cohortes à échelle humaine. Ici, tout le monde se connaît et l'approche pédagogique est personnalisée. C'est le milieu idéal pour tisser des liens serrés avec une communauté vibrante et chaleureuse, un réseau qui vous suivra tout au long de votre carrière.

Notre équipe de la vie étudiante organise une foule d'activités chaque année et participe à de nombreux événements provinciaux. Et grâce à l'association étudiante et à ses différents comités, les occasions de vous impliquer sont multiples.



© Anne-Sophie Coiteux



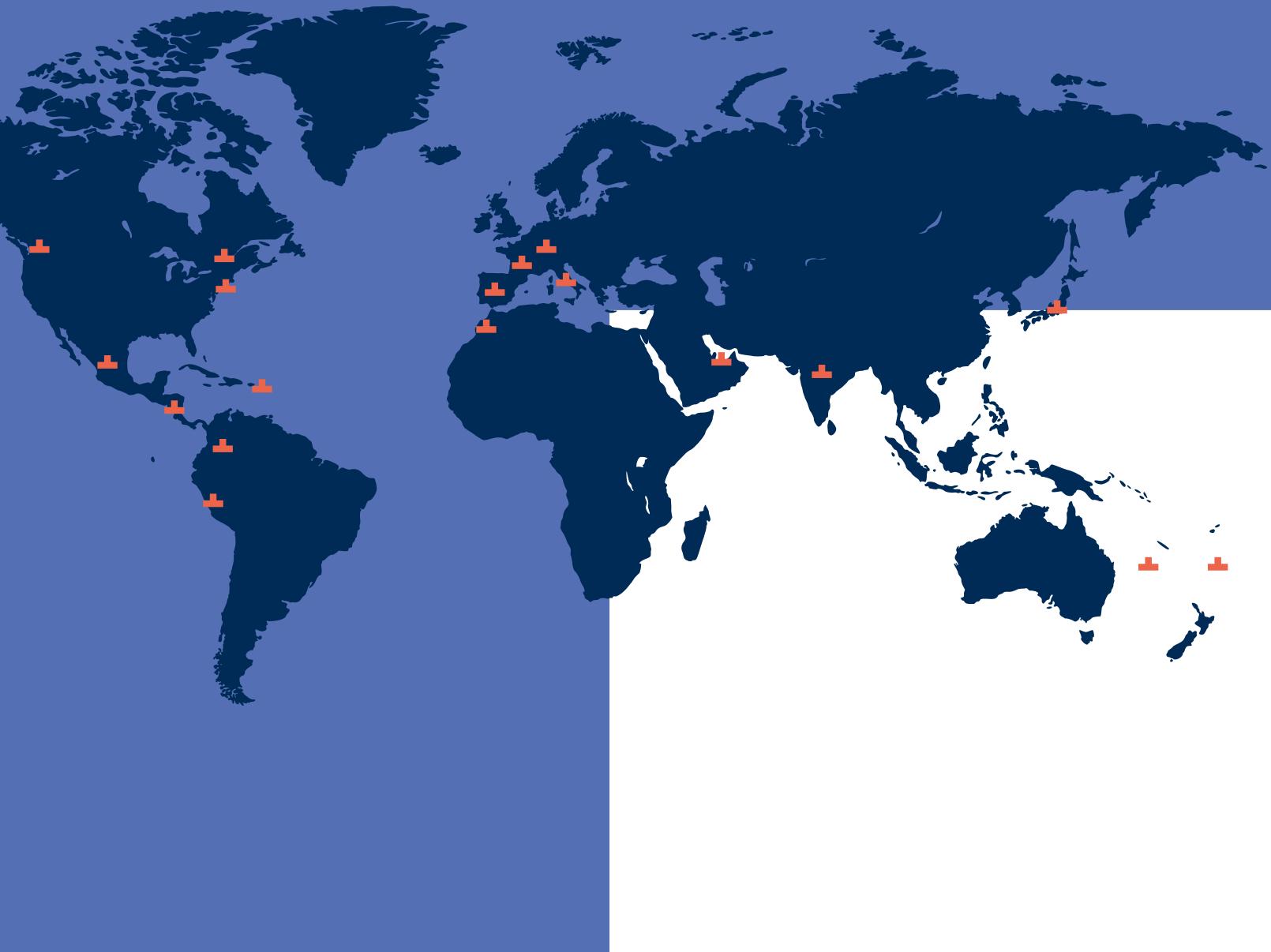
services adaptés

Le Centre d'aide à la réussite de l'ITHQ est là pour vous aider à affronter certains défis sur les plans personnel, affectif, scolaire ou autre. Vous pouvez ainsi bénéficier d'un soutien psychologique offert par une équipe attentive et respectueuse à qui vous confier en toute confidentialité. Le centre vous offre également un soutien pédagogique en appui à votre réussite scolaire grâce à un accompagnement en orthopédagogie.

De plus, vous trouverez chez nous tout plein de services : un café étudiant convivial, la meilleure cafétéria au monde, une bibliothèque inspirante et plus encore. De quoi vous sentir comme chez vous!



stages et voyages



Envie d'échapper à votre quotidien, de voir du pays et de rencontrer des gens de partout dans le monde? Des stages, dont plusieurs sont offerts à l'extérieur du Québec, sont intégrés à la majorité de nos programmes. Vous pourrez ainsi compter sur le vaste réseau de collaborateurs de l'ITHQ pour vivre des expériences mémorables aux quatre coins du globe. Ces apprentissages sur le terrain vous permettront non seulement d'enrichir votre CV et d'élargir votre réseau avant même d'intégrer le marché du travail, mais aussi de mieux vous connaître et de gagner en confiance.

Comme l'ITHQ est une école publique, les frais de scolarité sont très abordables pour les étudiantes et les étudiants québécois. De plus, tous nos programmes d'études à temps plein sont admissibles au Programme de prêts et bourses du gouvernement du Québec.

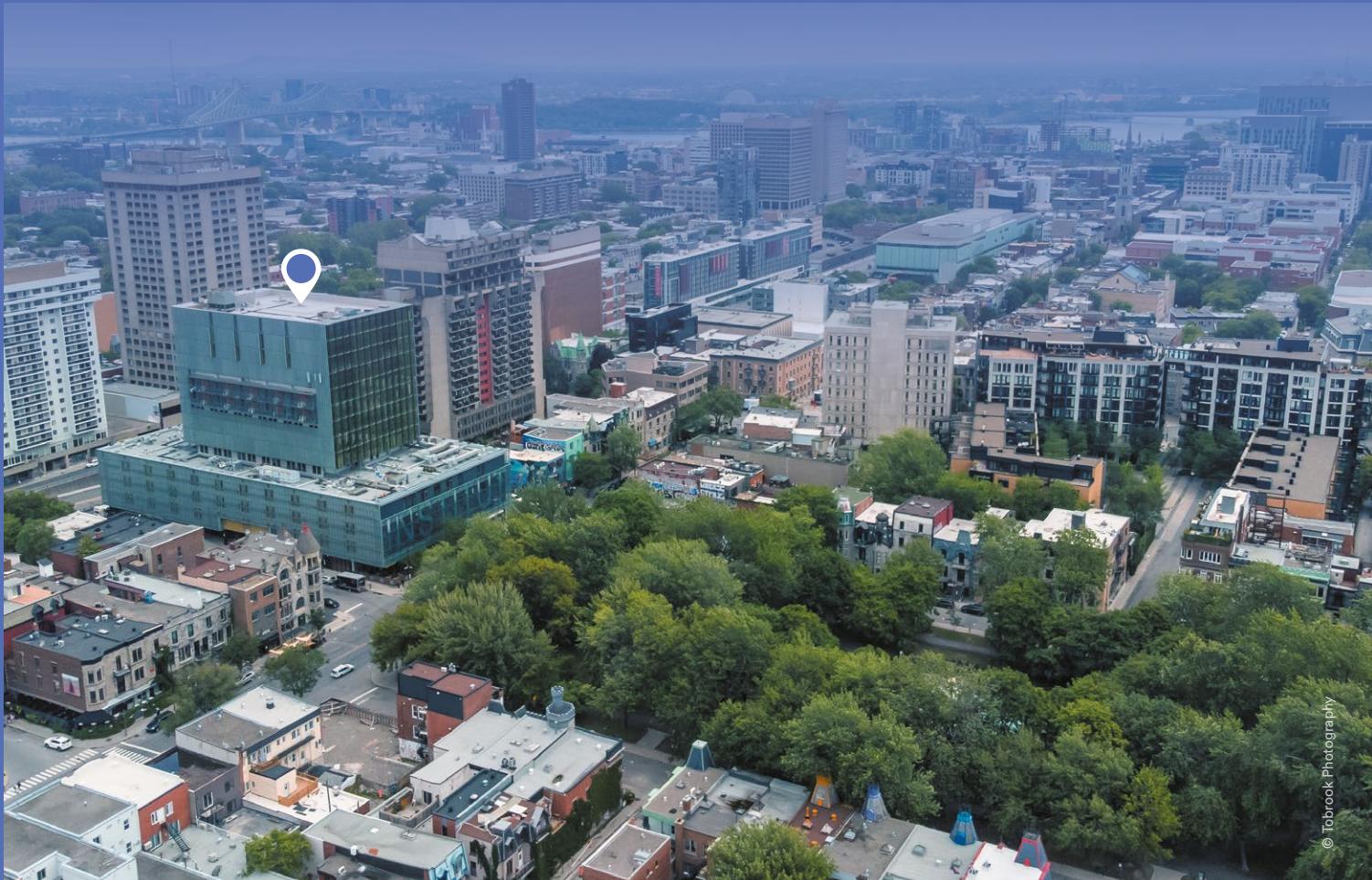
Et grâce au soutien d'entreprises, d'associations et d'organismes philanthropiques, la Fondation de l'ITHQ remet chaque année plus d'une centaine de bourses destinées aux étudiants et étudiantes de tous les programmes réguliers.

Vous pourriez ainsi avoir accès à des bourses d'admission, d'excellence, de stage et de persévérence scolaire pour vous aider à réaliser vos plus grandes ambitions! Parmi le lot, les prestigieuses bourses Les Chefs Relais & Châteaux donnent l'occasion à des personnes diplômées de profiter d'une année de perfectionnement à l'international.

aide financière



au cœur de Montréal



© Tobrook Photography

Situé en plein cœur de Montréal, ville reconnue comme étant l'une des meilleures où étudier en Amérique du Nord, l'ITHQ se trouve à la frontière du Plateau-Mont-Royal et du Quartier latin, deux des quartiers les plus vivants de la métropole. Facilement accessible à partir de la station de métro Sherbrooke, notre école se trouve à distance de marche de plusieurs attractions, notamment le square Saint-Louis, le Quartier des spectacles, le Village, le parc La Fontaine ainsi que les restaurants, bars et boutiques branchés de la rue Saint-Denis, de l'avenue du Mont-Royal et du boulevard Saint-Laurent.

enseignants passionnés

L'ITHQ compte sur l'expertise de plus de 120 enseignantes et enseignants pour la plupart issus de l'industrie. Passionné par le métier autant que la transmission de compétences, le corps professoral s'investit avec conviction dans la réussite de la relève. De plus, nos formations s'appuient sur la contribution de spécialistes et de chefs de file de l'industrie. Que ce soit lors d'une démonstration culinaire d'Antonin Mousseau-Rivard, d'une rencontre à l'hôtel avec Christiane Germain, d'une conférence d'Evenko ou encore d'une visite surprise de Ricardo Larrivée, nos étudiants et nos étudiantes ont la chance d'échanger avec les plus grands noms du domaine et de s'en inspirer!



TOURNAISE
MARTIN JUNEAU

ACE.
N DE PORC
NC DE VOLAIL
PUMPERNICKEL



diplômés inspirants

Parmi les 17 000 personnes diplômées de l'ITHQ depuis 1968, on compte les personnalités publiques Martin Juneau, Danny St Pierre et Camilo Lapointe-Nascimento; les chef(fe)s Marc-Olivier Frappier, Jessica Noël, Luca Cianciuli et Emma Cardarelli; les sommeliers Joris Gutierrez Garcia et Marie-Josée Beaudoin; la directrice de l'hébergement du Ritz-Carlton, Laurence Pronovost; et bien d'autres encore. D'autres ont choisi de mener de brillantes carrières à l'étranger, comme la cheffe Jessica Rosval (Al Gatto Verde, Italie) et la directrice générale Christina Poon (Hôtel W Union Square, États-Unis), pour n'en nommer que quelques-unes.

Cuisine et gastronomie



En un clin d'œil

- Programme d'une durée de 17 mois à temps plein
- Connaissance pointue des matières premières : fruits et légumes, viandes, volailles, gibiers à poil et à plumes, poissons, mollusques et crustacés
- Découverte des produits du terroir
- Apprentissage dans l'action grâce aux ateliers et aux restaurants de l'ITHQ
- Participation à des activités gastronomiques variées
- Cours d'enrichissement favorisant la créativité en cuisine



Ce que vous apprendrez



- Recettes tirées des classiques de la cuisine française et adaptées à la culture gastronomique québécoise
- Évaluation des qualités organoleptiques des mets
- Dextérité et maîtrise des coupes de base ainsi que des techniques de cuisson
- Organisation de la cuisine et entreposage des marchandises
- Travail d'équipe au sein d'une brigade
- Mise en place et présentation des différents plats, service de menus variés
- Normes d'hygiène, de salubrité ainsi que de santé et sécurité au travail

Grille de cours

SESSION 1

- Cuisine 1
- Cuisine 2
- Desserts 1
- Hygiène, salubrité, santé et sécurité
- Qualités organoleptiques 1

SESSION 2

- Cuisine 3
- Conception de menus
- Desserts 2
- Menus du jour
- Qualités organoleptiques 2
- Créativité

TAUX DE PLACEMENT

Excellent



DEP 5311

DATES LIMITES D'ADMISSION¹

1^{er} novembre et 1^{er} mars



Programme Signature

DÉBUT DES COURS

Hiver et automne



Avec stages

You faites preuve de créativité et de curiosité? Vous aimez travailler en équipe et résistez bien au stress?
Ce programme est pour vous!

Stages en entreprise



- Stage rémunéré ou gratifié de 3 mois au Canada ou à l'international
- Stage de fin d'études non rémunéré de 3 semaines dans la région montréalaise

Perspectives d'avenir



Sur le marché du travail :

- Cuisinier(ière)
- Cuisinier(ière) d'établissement
- Garde-manger
- Rôtisseur(euse)
- Grillardin(e)

Aux études : Ce DEP est un excellent préambule aux programmes Cuisine supérieure et Gestion de cuisine.

Conditions d'admission

- DES²
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- Expérience professionnelle pertinente, un atout
- Entrevue de groupe

Pour déposer votre demande d'admission et connaître les documents exigés par l'ITHQ, visitez notre site web.



« L'ITHQ, c'est travailler avec les meilleurs enseignants et les meilleurs équipements, en plus de pouvoir faire des stages dans de grandes maisons. Ça rend l'expérience unique! »

Daven Chowreemootoo,
diplômé en cuisine



¹ Étudiants internationaux : consulter le site web pour connaître les dates limites d'admission.

² Si DES incomplet : avoir au moins 16 ans et avoir réussi les cours de langue maternelle, de langue seconde et de mathématiques de 4^e secondaire ou l'équivalent.

Cucina Italiana

Offert en collaboration avec l'école ALMA



En un clin d'œil



- Formation unique de 14 mois à temps plein misant sur les classiques de la gastronomie italienne
- Découverte et mise en valeur des produits italiens et locaux
- Enrichissement grâce à des cours d'italien et de culture italienne
- Apprentissage dans l'action grâce aux ateliers et aux restaurants de l'ITHQ
- Participation à des activités gastronomiques variées, dont un gala

Ce que vous apprendrez



- Techniques de base en cuisine à l'aide de recettes de la gastronomie italienne
- Évaluation des qualités organoleptiques des mets
- Dextérité et maîtrise des coupes et des techniques de cuisson
- Organisation de la cuisine et entreposage des marchandises
- Travail d'équipe au sein d'une brigade
- Mise en place et présentation des différents plats, service de menus variés
- Normes d'hygiène, de salubrité ainsi que de santé et sécurité au travail

Grille de cours

SESSION 1

- Cucina 1
- Cucina 2
- Cucina 3
- Desserts 1
- Hygiène, salubrité, santé et sécurité
- Qualités organoleptiques 1
- Langue et culture italienne 1

SESSION 2

- Conception de menus
- Cucina 4
- Desserts 2
- Desserts 3
- Petits déjeuners
- Menus du jour
- Menus de production
- Langue et culture italienne 2
- Qualités organoleptiques 2

TAUX DE PLACEMENT

Excellent



DEP 5311

DATE LIMITE D'ADMISSION¹

1^{er} mars



Programme Signature

DÉBUT DES COURS

Automne



Avec stages

Vous vous passionnez pour la gastronomie italienne? Vous rêvez de voyager en Italie et de parler la langue?
Ce programme est pour vous!

Stage en entreprise



Séjour de 3 mois en Italie, incluant 2 semaines de perfectionnement et 10 semaines de stage non rémunéré, offert en collaboration avec ALMA – École internationale de cuisine italienne, grâce au soutien de la Fondation Magnani-Montaruli

Perspectives d'avenir



Sur le marché du travail :

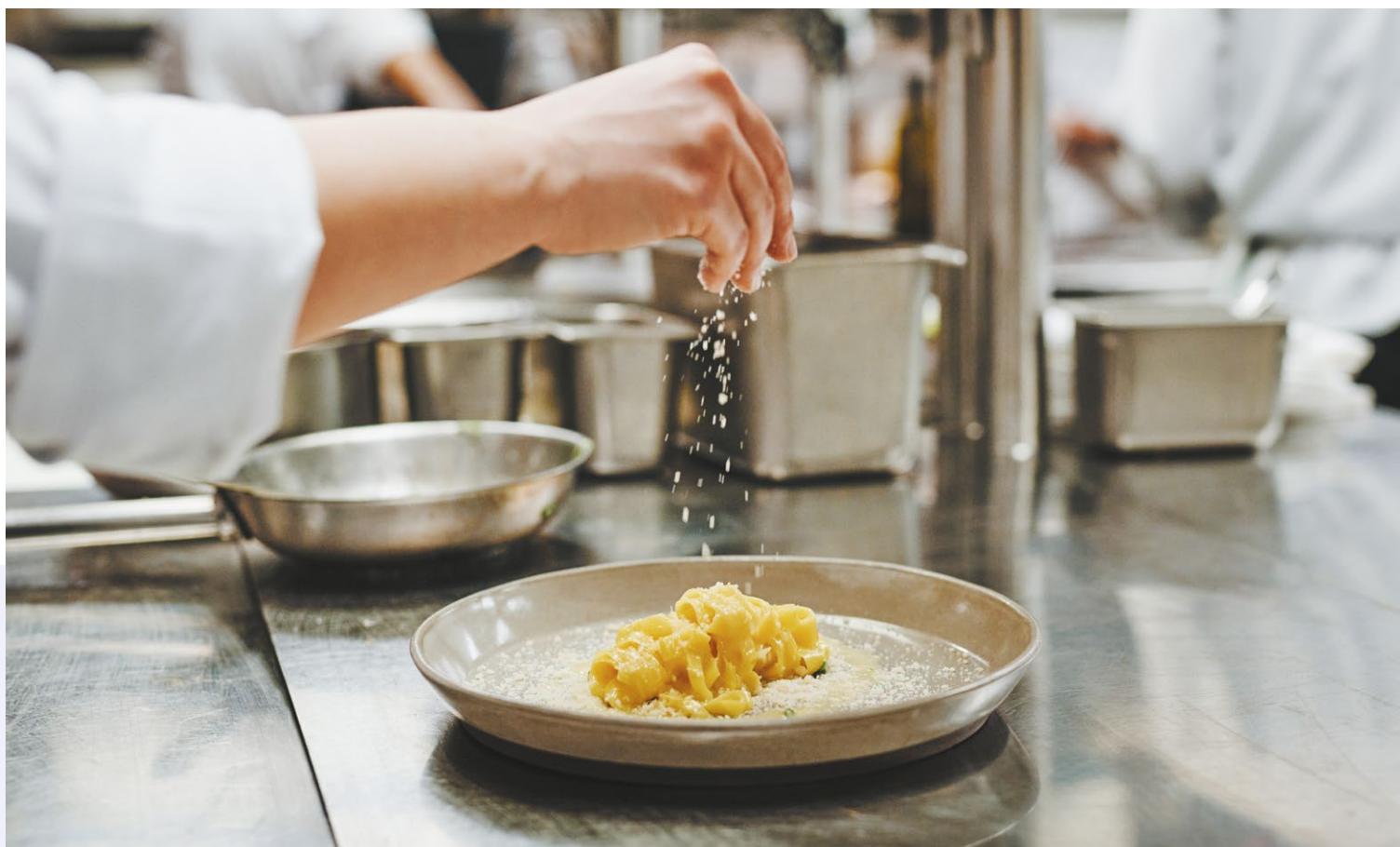
- Cuisinier(ière)
- Garde-manger
- Rôtisseur(euse)
- Grillardin(e)
- Chef(fe) de partie en cuisine

Aux études : Ce DEP est un excellent préambule aux programmes Cuisine supérieure et Gestion de cuisine.

Conditions d'admission

- DES²
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- Expérience professionnelle pertinente, un atout
- Entrevue de groupe

Pour déposer votre demande d'admission et connaître les documents exigés par l'ITHQ, visitez notre site web.



¹ Étudiants internationaux : consulter le site web pour connaître les dates limites d'admission.

² Si DES incomplet : avoir au moins 16 ans et avoir réussi les cours de langue maternelle, de langue seconde et de mathématiques de 4^e secondaire ou l'équivalent.

Pâtisserie professionnelle



En un clin d'œil

- Programme d'une durée de 17 mois à temps plein
- Cours de chocolaterie, de boulangerie, de viennoiserie, de dessin et de desserts à l'assiette
- Accès à des produits de grande qualité et à un équipement de pointe
- Des centaines d'heures de production en atelier, notamment pour les différents services de restauration de l'ITHQ
- Participation à des activités gastronomiques variées



Ce que vous apprendrez



- Tour de main de la pâtisserie classique et moderne
- Préparation, confection, cuisson et décoration de desserts
- Réactions physicochimiques en pâtisserie
- Techniques et dextérité grâce à un maximum d'expérience pratique

Grille de cours

SESSION 1

Pâtisserie 1

Décoration de pièces de pâtisserie

Hygiène, salubrité, santé et sécurité

Dessin en pâtisserie

SESSION 2

Pâtisserie 2

Applications de cuisine en pâtisserie

Confection de produits en chocolat

TAUX DE PLACEMENT

Excellent



DEP 5297

DATES LIMITES D'ADMISSION¹

1^{er} novembre et 1^{er} mars



Programme Signature

DÉBUT DES COURS

Hiver et automne



Avec stages

Vous avez un sens de l'esthétisme aiguisé? Vous faites preuve de rigueur et d'organisation au quotidien?
Ce programme est pour vous!

Stages en entreprise



- Stage rémunéré ou gratifié de 3 mois au Canada ou à l'international
- Stage de fin d'études non rémunéré de 3 semaines dans la région montréalaise

Perspectives d'avenir



Sur le marché du travail :

- Commis ou apprenti(e) pâtissier(ière)
- Pâtissier(ière)
- Chef(fe) pâtissier(ière)
- Traiteur(e)
- Glacier(ière)
- Chocolatier(ière)
- Confiseur(euse)
- Boulanger(ière)

Conditions d'admission

- DES²
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- Expérience professionnelle pertinente, un atout
- Entrevue de groupe

Pour déposer votre demande d'admission et connaître les documents exigés par l'ITHQ, visitez notre site web.



¹ Étudiants internationaux : consulter le site web pour connaître les dates limites d'admission.

² Si DES incomplet : avoir au moins 16 ans et avoir réussi les cours de langue maternelle, de langue seconde et de mathématiques de 4^e secondaire ou l'équivalent.

Service de la restauration gastronomique



En un clin d'œil

- Programme d'une durée de 10 mois à temps plein
- Cours d'enrichissement en dégustation analytique
- Initiation au rôle de majordome en service
- Service en salle dans les deux restaurants-écoles de l'ITHQ
- Participation à des activités gastronomiques variées



Ce que vous apprendrez



- Maîtrise de l'art de bien se présenter et de parfaire son image professionnelle
- Aptitudes à expliquer les menus et les cartes des vins
- Service des aliments, des vins et des boissons selon les règles de l'art
- Dextérité manuelle, coordination, minutie, mémoire et planification des déplacements
- Éléments d'un service à la clientèle d'exception : courtoisie, écoute active et discernement
- Dégustation et analyse
- Travail d'équipe, gestion du temps et gestion du stress

TAUX DE PLACEMENT

Excellent



DEP 5293

DATES LIMITES D'ADMISSION¹

1^{er} novembre et 1^{er} mars



Programme Signature

DÉBUT DES COURS

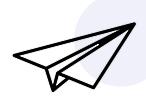
Hiver et automne



Avec stages

Vous adorez être en contact avec les gens, avez de l'entregent et savez bien communiquer? Vous aimez l'action et savez faire preuve de leadership?
Ce programme est pour vous!

Stages en entreprise



- Stage rémunéré ou gratifié de 3 semaines au Canada ou à l'international
- Stage de fin d'études non rémunéré de 3 semaines au Canada ou à l'international

Perspectives d'avenir



Sur le marché du travail :

- Serveur(euse)
- Chef(fe) de rang
- Maître d'hôtel

Aux études : Vous pourrez poursuivre vos apprentissages avec le programme Sommellerie.

Grille de cours

SESSION 1

- Métier et gastronomie
- Service professionnel
- Service de bar
- Dégustation analytique
- Sommellerie 1
- Anglais de la restauration 1

SESSION 2

- Sommellerie 2
- Anglais de la restauration 2
- Service haut de gamme
- Stage en milieu de travail
- Intégration au milieu de travail

Conditions d'admission

- DES²
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- Expérience professionnelle pertinente, un atout
- Entrevue de groupe

Pour déposer votre demande d'admission et connaître les documents exigés par l'ITHQ, visitez notre site web.



¹ Étudiants internationaux : consulter le site web pour connaître les dates limites d'admission.

² Si DES incomplet : avoir au moins 16 ans et avoir réussi les cours de langue maternelle, de langue seconde et de mathématiques de 3^e secondaire ou l'équivalent.

Sommellerie



En un clin d'œil

- Formation d'une durée de 5 mois à temps plein
- Travail sur les accords mets et vin en situation de service au Restaurant de l'ITHQ
- Participation à des concours et à un banquet gastronomique
- Accès à un laboratoire d'analyse sensorielle et à une cave de vieillissement
- Visites de vignobles, de microbrasseries et de distilleries



Ce que vous apprendrez



- Dégustation et analyse organoleptique des vins, des spiritueux et d'autres boissons
- Développement des facultés gustatives et olfactives
- Compréhension de l'incidence des étapes d'élaboration sur les vins
- Aptitudes à concevoir les cartes des vins et à conseiller les clients
- Organisation et gestion d'une cave à vins

Grille de cours

SESSION 1

Vins d'Europe et du monde

Évolution de sa pratique professionnelle

Spiritueux et autres boissons

Élaboration des vins

Gestion de la cave et de la carte

Analyse sensorielle

Service-conseil appliquée

TAUX DE PLACEMENT

Excellent



ASP 5314

DATES LIMITES D'ADMISSION¹

1^{er} novembre et 1^{er} mars



Programme Signature

DÉBUT DES COURS

Hiver et automne

Vous êtes sensible aux ambiances, aux goûts et aux odeurs? Vous savez raconter des histoires et avez une excellente mémoire? Ce programme est pour vous!

Perspectives d'avenir



Sur le marché du travail :

- Serveur(euse)
- Sommelier(ière)
- Maître d'hôtel
- Conseiller(ère) ou représentant(e) en vins et spiritueux



Conditions d'admission

Sur la base des études :

- DEP en service de la restauration
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- Expérience professionnelle pertinente, un atout
- Entrevue de sélection, si applicable

Sur la base de l'expérience professionnelle :

- Formation jugée suffisante
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- 1 200 heures d'expérience professionnelle pertinente
- Entrevue de sélection, si applicable

Pour déposer votre demande d'admission et connaître les documents exigés par l'ITHQ, visitez notre site web.



¹ Étudiants internationaux : consulter le site web pour connaître les dates limites d'admission.

Cuisine supérieure



En un clin d'œil

- Programme de spécialisation d'une durée de 9 mois à temps plein s'adressant aux professionnel(l)e)s en cuisine
- Cours d'enrichissement misant sur la créativité en cuisine
- Rencontres avec des chef(fe)s de renom ainsi que des producteur(trice)s et des artisan(e)s locaux
- Participation à des événements gastronomiques, dont deux galas

Ce que vous apprendrez

- Découverte des produits fins du terroir québécois et des grandes tendances en cuisine
- Maîtrise des nouvelles technologies alimentaires
- Approfondissement de la cuisine professionnelle haut de gamme : boulangerie, sommellerie, charcuterie, desserts à l'assiette, produits nobles
- Création de menus haut de gamme, standardisation de recettes, accords mets et vins



TAUX DE PLACEMENT

Excellent



ASP 5324

DATES LIMITES D'ADMISSION

1^{er} novembre et 1^{er} mars



Programme Signature

DÉBUT DES COURS

Hiver et automne



Avec stages

Vous avez un grand sens de l'initiative et aimez repousser vos limites?
Vous êtes toujours à l'affût des tendances?
Ce programme est pour vous!

Stages en entreprise



- Stage non rémunéré de 2 semaines dans un restaurant au Québec
- Stage gratifié de 3 mois dans un établissement étoilé Michelin ou Relais & Châteaux en France

Perspectives d'avenir



Sur le marché du travail :

- Cuisinier(ière)
- Chef(fe) de partie en cuisine
- Sous-chef(fe) de cuisine
- Chef(fe) de cuisine

Aux études : Vous pourrez poursuivre vos apprentissages avec le programme Gestion de cuisine.

Grille de cours

SESSION 1

- Cuisine du marché
- Charcuterie
- Boulangerie
- Dessert à l'assiette
- Standardisation de recettes
- Sommellerie
- Créativité
- Stage au Québec : mise en place et service de menus

SESSION 2

- Stage en France
- Visite de producteurs
- Menu de gala

Conditions d'admission

Sur la base des études :

- DEP en cuisine
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- 500 heures d'expérience en cuisine de restauration haut de gamme
- Entrevue de sélection, si applicable

Sur la base de l'expérience professionnelle :

- Formation jugée suffisante
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- 2 000 heures d'expérience de travail en cuisine, dont 500 heures en restauration haut de gamme
- Entrevue de sélection, si applicable

Pour déposer votre demande d'admission et connaître les documents exigés par l'ITHQ, visitez notre site web.



«En cuisine, on a du plaisir et on fait plaisir aux gens. C'est toujours ça qui nous ramène derrière les fourneaux!»

Coyote Pedneault-Walton,
diplômé en cuisine



Techniques de tourisme



En un clin d'œil

- Formation pratique d'une durée de 3 ans à temps plein, axée sur l'élaboration et la gestion de projets touristiques
- Rencontres avec des spécialistes du secteur touristique
- Apprentissage dans l'action avec un bureau de voyages, des activités de guidage, des événements à organiser et plus encore
- Cours d'enrichissement en anglais spécifique à l'accueil et apprentissage d'une troisième langue



Ce que vous apprendrez



- Élaboration et promotion de produits et services touristiques
- Exploitation d'un lieu ou d'un attrait touristique pour en assurer la rentabilité
- Notions de gestion (vente et marketing, ressources humaines, comptabilité, etc.) et d'organisation d'événements
- Liens et contacts avec l'industrie touristique au Québec et partout dans le monde
- Grandes tendances nationales et internationales en tourisme, y compris les notions de tourisme écoresponsable
- Découverte des destinations touristiques

Grille de cours

SESSION 1

- Professions en tourisme
Découverte de l'industrie : le Grand Montréal
Relations professionnelles et interculturelles
Technologies de l'information et des communications
Productions écrites professionnelles
Activités d'hébergement
Activité physique et efficacité

SESSION 2

- Découverte de l'industrie : le Canada
Anglais de l'hôtellerie et de la restauration
Activités de la conciergerie
Métier de guide
Dynamique des événements
Écriture et littérature
Philosophie et rationalité
Anglais (selon le classement)
Formation générale complémentaire

TAUX DE PLACEMENT

Excellent



DEC 414.A0

DATE LIMITE D'ADMISSION

1^{er} mars



Programme Signature

DÉBUT DES COURS

Automne



Avec stages

Vous aimez les langues et les découvertes culturelles? Vous possédez de grandes compétences relationnelles et un bon sens du leadership? Ce programme est pour vous!

Stages en entreprise



- Stage rémunéré de 3 mois en service à la clientèle au Canada ou à l'international
- Stage rémunéré de 4 mois en immersion anglaise hors Québec
- Stage de fin d'études non rémunéré de 6 semaines au Québec (session 6)

Perspectives d'avenir



Sur le marché du travail :

- Forfaitiste
- Représentant(e) à destination
- Guide touristique
- Agent(e) au développement touristique
- Coordonnateur(trice) de congrès et d'événements
- Coordonnateur(trice) en ventes et marketing
- Superviseur(euse) des opérations

SESSION 1	SESSION 2	SESSION 3	SESSION 4
Professions en tourisme	Découverte de l'industrie : le Canada	Découverte des continents : les Amériques	Découverte des continents : Europe, Afrique, Asie et Océanie
Découverte de l'industrie : le Grand Montréal	Anglais de l'hôtellerie et de la restauration	Gestion et organisation d'une entreprise	Techniques de vente
Relations professionnelles et interculturelles	Activités de la conciergerie	Tarification de produits et services touristiques	Marketing et qualité des produits et services touristiques
Technologies de l'information et des communications	Métier de guide	Activité de restauration	Droit du tourisme
Productions écrites professionnelles	Dynamique des événements	Anglais de l'accueil touristique 1 ou 2 (selon le classement)	Entreprise touristique : les opérations comptables
Activités d'hébergement	<i>Écriture et littérature</i>	Communication dans une troisième langue	Anglais des affaires 1 ou 2 (selon le classement)
Activité physique et efficacité	<i>Philosophie et rationalité</i>	<i>Activité physique et santé</i>	<i>Éthique professionnelle</i>
	<i>Anglais (selon le classement)</i>	<i>Littérature et imaginaire</i>	<i>Littérature québécoise</i>
		<i>L'être humain</i>	<i>Formation générale complémentaire</i>

En route vers l'université

Après avoir terminé ce programme, de nombreux baccalauréats seront à votre portée. D'ailleurs, vous pourrez bénéficier d'une passerelle exclusive vers les baccalauréats offerts par l'ITHQ afin d'obtenir un diplôme universitaire plus rapidement. Certaines conditions s'appliquent, plus de détails aux pages 38 à 43.



« Ce sont les meilleurs profs que j'ai jamais eus de toute ma vie. Ils sont là pour toi, pour t'aider dès que tu en as besoin. »

Bruno Corica,
diplômé en gestion du tourisme

Conditions d'admission

- DES ou DEP¹
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- Expérience professionnelle pertinente, un atout

Pour déposer votre demande d'admission et connaître les documents exigés par l'ITHQ, visitez notre site web.

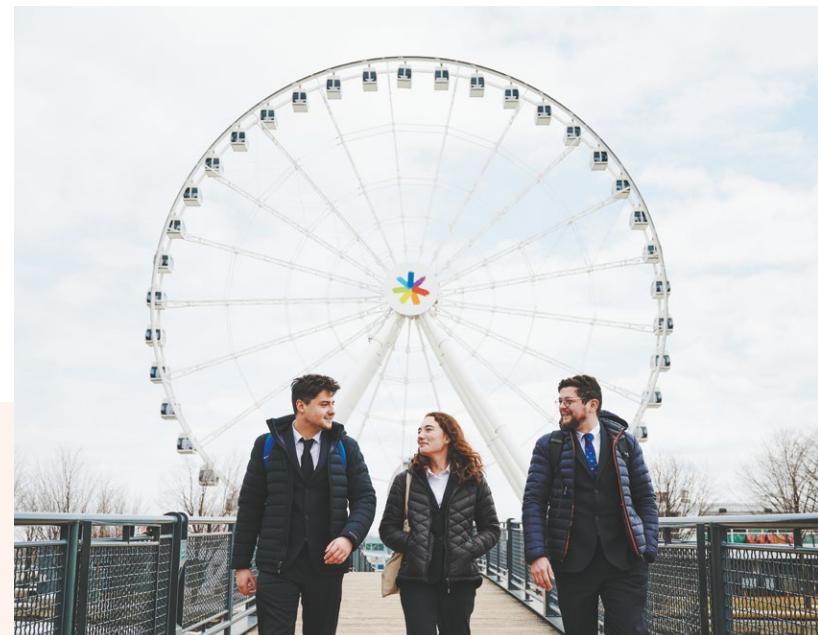


SESSION 5

Culture : faits et tendances
Gestion des ressources humaines
Introduction aux outils de communication
Coordination d'un événement : de la planification à la réalisation
Activités du bureau de voyages
Activité physique et autonomie

SESSION 6

Projet : Développement de projet touristique
Recherches à caractère touristique
Entreprise touristique : les budgets
Stage en entreprise
Communication et écriture



¹ Incluant les unités de 5^e secondaire en français et en anglais ainsi que les unités de 4^e secondaire en mathématiques (CST 4^e ou l'équivalent)

FORMATION TECHNIQUE

Gestion d'un établissement de restauration



En un clin d'œil

- Formation pratique axée sur l'agilité en gestion, l'expérience client, la communication, le développement durable et l'engagement dans la communauté
- Programme d'une durée de 3 ans à temps plein touchant à tous les milieux de la restauration et des services alimentaires
- Cours de développement professionnel et activités de réseautage favorisant l'intégration au marché du travail
- Activités de bénévolat
- Sorties pédagogiques variées
- Apprentissage dans l'action au resto-école La Relève gourmande de l'ITHQ



Ce que vous apprendrez



- Techniques de base en cuisine
- Gestion des opérations et de l'expérience client
- Planification des menus, contrôle des coûts et gestion de l'approvisionnement
- Tendances en restauration et stratégies de mise en marché
- Coordination, supervision et mobilisation du personnel en cuisine et en salle à manger
- Responsabilité sociale des entreprises et pratiques écoresponsables

Grille de cours

En cours de révision,
veuillez consulter le site web
pour tous les détails.

TAUX DE PLACEMENT

Excellent



DEC 430.B0

DATE LIMITE D'ADMISSION

1^{er} mars



Programme Signature

DÉBUT DES COURS

Automne



Avec stages

Vous aimez découvrir de nouvelles saveurs et travailler avec les gens? Vous aimez relever des défis, loin de la routine?
Ce programme est pour vous!

Stages en entreprise



- Stage rémunéré d'une durée de 3 mois en cuisine
- Stage rémunéré d'une durée de 3 mois en service
- Stage de fin d'études non rémunéré de 15 semaines en supervision de restaurant (session 6)

Perspectives d'avenir



Sur le marché du travail :

- Maître d'hôtel
- Coordonnateur(rice) des opérations
- Gérant(e) de restaurant
- Superviseur(euse) de la restauration ou de services alimentaires
- Entrepreneur(euse)

En route vers l'université

Après avoir terminé ce programme, de nombreux baccalauréats seront à votre portée. D'ailleurs, vous pourrez bénéficier d'une passerelle exclusive vers les baccalauréats offerts par l'ITHQ afin d'obtenir un diplôme universitaire plus rapidement. Certaines conditions s'appliquent, plus de détails aux pages 38 à 43.

Conditions d'admission

- DES ou DEP¹
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- Expérience professionnelle pertinente, un atout

Pour déposer votre demande d'admission et connaître les documents exigés par l'ITHQ, visitez notre site web.



¹ Incluant les unités de 5^e secondaire en français et en anglais ainsi que les unités de 4^e secondaire en mathématiques (CST 4^e ou l'équivalent)

Gestion d'un établissement de restauration

Offert en partenariat avec le Collège Montmorency



En un clin d'œil

- Formation pratique en gestion axée sur l'industrie des services alimentaires et la science des aliments
- Programme d'une durée de 3 ans à temps plein misant sur la recherche-développement de nouveaux produits alimentaires
- Cours offerts dans deux campus différents pour profiter des avantages de chacun : sessions 1 à 4 au Collège Montmorency et sessions 5 et 6 à l'ITHQ



Ce que vous apprendrez



- Techniques de base en cuisine et en service des mets et boissons
- Supervision d'un établissement de restauration et de ses ressources humaines pour assurer la rentabilité des opérations
- Production et distribution de mets dans l'industrie des services alimentaires auprès de clientèles variées
- Recherche et développement de nouveaux produits et services en alimentation
- Planification des menus et contrôle des coûts, de l'approvisionnement et de la qualité des produits

TAUX DE PLACEMENT

Excellent



DEC 430.80

DATE LIMITE D'ADMISSION

1^{er} mars



Offert
à Laval

DÉBUT DES COURS

Automne



Avec stages

Vous faites preuve de curiosité et de créativité? Vous aimez la science des aliments et avez un penchant pour la chimie? Ce programme est pour vous!

Stages en entreprise



- Deux stages rémunérés de 3 mois dans la couronne nord de Montréal
- Un stage de fin d'études non rémunéré de 6 semaines en supervision de restaurant (session 6)

Perspectives d'avenir



Sur le marché du travail :

- Gérant(e) de restaurant
- Superviseur(e) de la restauration en milieu hôtelier ou institutionnel
- Responsable d'un service alimentaire
- Propriétaire d'un service traiteur

Grille de cours

SESSION 1

- Caractérisation de l'organisation d'un service alimentaire
- Évaluation des aliments
- Initiation aux possibilités de carrière
- Préparations culinaires simples
- Techniques culinaires de base
- Introduction à la littérature*
- Philosophie et rationalité*

SESSION 2

- Sciences des aliments I
- Analyse de l'organisation d'un service alimentaire
- Approvisionnement d'un service alimentaire
- Production en restauration différée
- Préparations culinaires complexes
- Écriture et littérature*
- L'être humain*
- Activité physique et santé*
- Anglais I*

SESSION 3

- Sciences des aliments II
- Planification de la production et de la distribution
- Opérations d'un établissement de restauration
- Production d'un banquet ou un buffet
- Service d'un banquet ou un buffet
- Littérature et imaginaire*
- Éthique et politique*
- Activité physique et efficacité*
- Anglais II*

SESSION 4

- Élaboration de menus
- Conformité légale d'un service alimentaire
- Standardisation de recettes
- Production des mets de restaurant
- Service en salle à manger
- Littérature québécoise*
- Activité physique et autonomie*

En route vers l'université

Après avoir terminé ce programme, de nombreux baccalauréats seront à votre portée. D'ailleurs, vous pourrez bénéficier d'une passerelle exclusive vers les baccalauréats offerts par l'ITHQ afin d'obtenir un diplôme universitaire plus rapidement. Certaines conditions s'appliquent, plus de détails aux pages 38 à 43.

Conditions d'admission

- DES ou DEP¹
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- Expérience professionnelle pertinente, un atout

Pour déposer votre demande d'admission, rendez-vous sur le SRAM et sélectionnez le Collège Montmorency.



SESSION 5 (à l'ITHQ)

Gestion des ressources matérielles spécialisées en restauration

Gestion et mobilisation du personnel

Direction du service d'un établissement de restauration

Direction de la production des mets servis à la carte et en table d'hôte

Interaction en langue seconde avec les clientèles

SESSION 6 (à l'ITHQ)

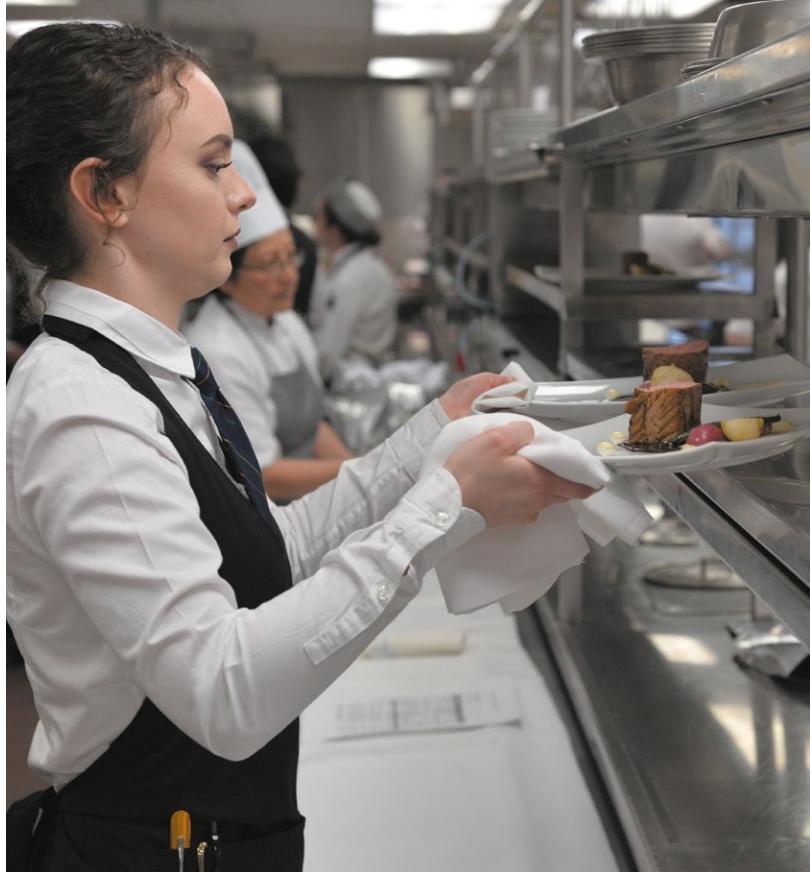
Commercialisation des produits et des services de restauration

Coordination de la production et de la distribution dans un service alimentaire

Mesure de la performance d'un établissement de restauration

Cycle d'exploitation d'un établissement de restauration

Épreuve synthèse de programme



¹ Incluant les unités de 5^e secondaire en français et en anglais ainsi que les unités de 4^e secondaire en mathématiques (CST 4^e ou l'équivalent)

Gestion d'un établissement de restauration

Offert en partenariat avec le Cégep de Jonquière et le CECC Charlevoix



En un clin d'œil

- Formation pratique en gestion axée sur la restauration régionale
- Programme d'une durée de 3 ans à temps plein misant sur le développement économique régional, les produits du terroir et le développement durable
- Cours offerts dans deux campus différents pour profiter des avantages de chacun : sessions 1, 2, 3 et 6 sur le campus du cégep partenaire choisi et sessions 4 et 5 à l'ITHQ



Ce que vous apprendrez



- Techniques de base en cuisine et en service des mets et boissons
- Gestion des opérations de production et de distribution de mets dans l'industrie de la restauration
- Coordination et supervision du personnel en cuisine et en salle à manger
- Planification des menus et contrôle des coûts, de l'approvisionnement et de la qualité des produits
- Optimisation des ressources et des pratiques pour assurer la rentabilité des opérations
- Enjeux liés au développement régional et capacité à travailler avec des partenaires variés

Grille de cours

SESSION 1

- Introduction à la gestion d'un établissement
Découverte des aliments
Interactions professionnelles
Découverte des carrières en restauration (à distance)
Écriture et littérature
Philosophie et rationalité
Activité physique et efficacité

SESSION 2

- Techniques de service en salle à manger I
Santé et sécurité dans un milieu de travail (à distance)
Opérations comptables
Gestion de l'hygiène et de la salubrité (à distance)
Conception et rédaction de menus
Anglais de base
Littérature et imaginaire
L'être humain
Activité physique et santé

TAUX DE PLACEMENT

Excellent



DEC 430.B0

DATE LIMITE D'ADMISSION

1^{er} mars



Offert à Jonquière ou à La Malbaie

DÉBUT DES COURS

Automne



Avec stages

Vous êtes toujours prêt(e) à relever des défis et à prendre des initiatives? Vous aimez utiliser votre créativité et préparer des menus? Ce programme est pour vous!

Stages en entreprise



- Deux stages rémunérés de 3 mois dans la région du cégep partenaire choisi ou à Montréal
- Un stage de fin d'études non rémunéré de 6 semaines en supervision de restaurant (session 6)

Perspectives d'avenir



Sur le marché du travail :

- Maître d'hôtel
- Gérant(e) de restaurant
- Superviseur(e) d'un service alimentaire
- Coordonnateur(trice) d'un service de traiteur

En route vers l'université

Après avoir terminé ce programme, de nombreux baccalauréats seront à votre portée. D'ailleurs, vous pourrez bénéficier d'une passerelle exclusive vers les baccalauréats offerts par l'ITHQ afin d'obtenir un diplôme universitaire plus rapidement. Certaines conditions s'appliquent, plus de détails aux pages 38 à 43.

Conditions d'admission

- DES ou DEP¹
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- Expérience professionnelle pertinente, un atout

Pour déposer votre demande d'admission, rendez-vous sur le SRASL et sélectionnez le cégep partenaire de votre choix.



SESSION 5 (à l'ITHQ)

Science des aliments en cuisine
Gestion des activités de salle à manger
Supervision de la production de mets à la carte
Production de mets de restaurant
Gestion de l'approvisionnement

SESSION 6

Stage de supervision en restauration
Indice et mesures de performance
Application de la législation d'un établissement de restauration (formation à distance)
Commercialisation d'un établissement de restauration
Français adapté
Activité physique et autonomie



¹ Incluant les unités de 5^e secondaire en français et en anglais ainsi que les unités de 4^e secondaire en mathématiques (CST 4^e ou l'équivalent)

FORMATION TECHNIQUE

Techniques de gestion hôtelière



En un clin d'œil

- Formation pratique axée sur la gestion multidisciplinaire d'établissements d'hébergement touristique et l'expérience client, dans une approche humaine
- Programme d'une durée de 3 ans à temps plein touchant à tous les départements que l'on retrouve dans les hôtels : hébergement, réception, restauration, vente et marketing, et administration
- Trois cours en anglais spécifiques au domaine hôtelier
- Plusieurs voyages éducatifs et visites d'établissements hôteliers
- Apprentissage dans l'action à l'Hôtel de l'ITHQ



Ce que vous apprendrez



- Pratiques de gestion innovantes et durables en milieu hôtelier
- Supervision d'équipe, leadership et prise de décisions
- Comptabilité, gestion des ressources humaines et administration
- Empathie, diplomatie et savoir-être pour un service à la clientèle d'exception
- Technologies propres au domaine hôtelier
- Grandes tendances nationales et internationales en hôtellerie

Grille de cours

En cours de révision,
veuillez consulter le site web
pour tous les détails.

TAUX DE PLACEMENT

Excellent



DEC 430.A0

DATE LIMITE D'ADMISSION

1^{er} mars



Programme Signature

DÉBUT DES COURS

Automne



Avec stages

Vous êtes à l'écoute des autres et avez de l'entregent? Vous êtes à la recherche d'un environnement de travail dynamique et aimez travailler en équipe?
Ce programme est pour vous!

Stages en entreprise¹



- Stage rémunéré en immersion anglaise hors Québec d'une durée de 3 mois
- Stage rémunéré ou gratifié à l'international d'une durée de 3 mois
- Stage de fin d'études non rémunéré de 15 semaines en supervision d'équipe (session 6)

Perspectives d'avenir



Sur le marché du travail :

- Superviseur(e) en hébergement
- Superviseur(e) en restauration
- Coordonnateur(trice) des ventes
- Coordonnateur(trice) des congrès et banquets
- Concierge

En route vers l'université

Après avoir terminé ce programme, de nombreux baccalauréats seront à votre portée. D'ailleurs, vous pourrez bénéficier d'une passerelle exclusive vers les baccalauréats offerts par l'ITHQ afin d'obtenir un diplôme universitaire plus rapidement. Certaines conditions s'appliquent, plus de détails aux pages 38 à 43.

Conditions d'admission

- DES ou DEP²
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- Expérience professionnelle pertinente, un atout

Pour déposer votre demande d'admission et connaître les documents exigés par l'ITHQ, visitez notre site web.



« Le sceau de l'ITHQ, c'est la possibilité de travailler en France, en Australie, en Asie... Ça ouvre toutes les portes du monde! »

Laurence Pronovost,
diplômée en gestion hôtelière



¹ Grâce au Parcours Carrière, il est aussi possible de réaliser les deux premiers stages au Québec, à temps partiel entre la fin de la 2^e session et le début de la 6^e session de cours. Veuillez consulter le site web pour tous les détails.

² Incluant les unités de 5^e secondaire en français et en anglais ainsi que les unités de 4^e secondaire en mathématiques (CST 4^e ou l'équivalent)

Techniques de gestion hôtelière

Offert en partenariat avec le Cégep de Saint-Jérôme
(Centre collégial de Mont-Tremblant)



En un clin d'œil

- Formation pratique en gestion axée sur l'hôtellerie de villégiature
- Programme d'une durée de 3 ans à temps plein touchant à tous les départements qu'on trouve dans les hôtels : hébergement, réception, restauration, vente et marketing et administration
- Cours offerts dans les hôtels de la région des Laurentides avec un accompagnement personnalisé des enseignant(e)s
- Cours offerts en partenariat avec l'ITHQ exclusivement dans les locaux du Centre collégial de Mont-Tremblant



Ce que vous apprendrez



- Gestion des opérations en milieu hôtelier
- Supervision d'équipe et leadership
- Coordination d'activités ou d'événements de tout genre
- Service à la clientèle d'exception dans divers contextes
- Technologies propres au domaine hôtelier
- Grandes tendances dans le secteur de l'hôtellerie de villégiature

Grille de cours

SESSION 1

- Introduction à la profession
- Communication en milieu de travail
- Réception d'hôtel
- Logiciels de gestion I
- Introduction à la gestion hôtelière
- Activité physique et santé*
- Communication*
- Anglais I*

SESSION 2

- Service des mets et boissons
- Offre en restauration
- Règlementation dans le domaine hôtelier
- Service d'entretien ménager
- Anglais de l'accueil
- Philosophie et rationalité*
- Écriture et littérature*
- Activité physique et efficacité*

TAUX DE PLACEMENT

Excellent



DEC 430.A0

DATE LIMITE D'ADMISSION

1^{er} mars



Offert à
Mont-Tremblant

DÉBUT DES COURS

Automne



Avec stages

Vous êtes sociable et aimez communiquer? Vous savez faire preuve de polyvalence et avez de la facilité à coordonner des activités?
Ce programme est pour vous!

Stages en entreprise



- Deux stages rémunérés de 3 mois dans les hôtels de la région des Laurentides
- Un stage de fin d'études non rémunéré de 8 semaines en supervision d'une équipe de travail (session 6)

Perspectives d'avenir



Sur le marché du travail :

- Superviseur(e) en hôtellerie de villégiature
- Coordonnateur(trice) des ventes
- Coordonnateur(trice) des congrès et banquets
- Concierge

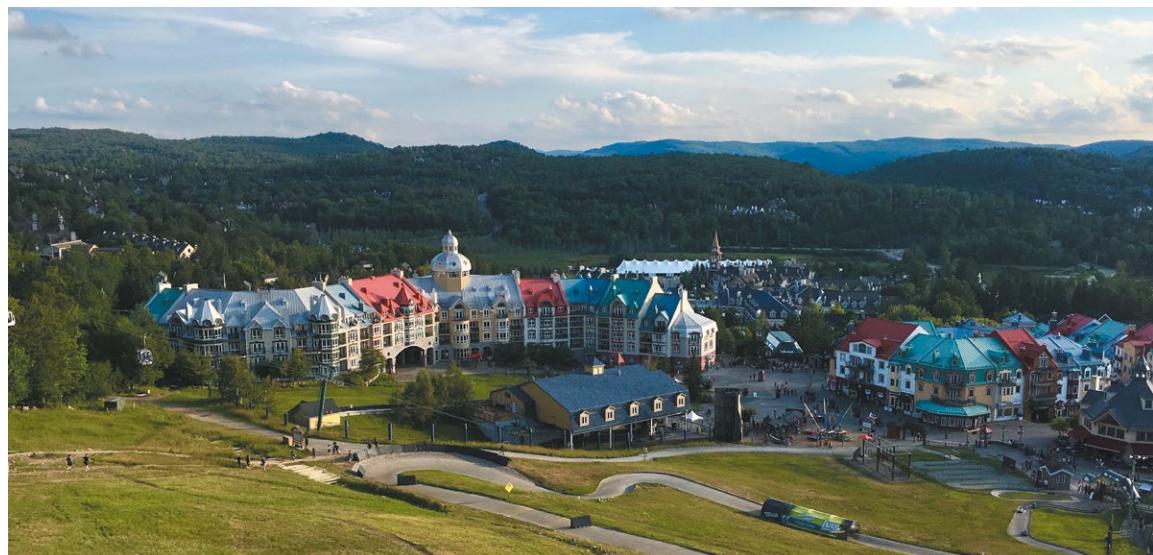
En route vers l'université

Après avoir terminé ce programme, de nombreux baccalauréats seront à votre portée. D'ailleurs, vous pourrez bénéficier d'une passerelle exclusive vers les baccalauréats offerts par l'ITHQ afin d'obtenir un diplôme universitaire plus rapidement. Certaines conditions s'appliquent, plus de détails aux pages 38 à 43.

Conditions d'admission

- DES ou DEP¹
- Preuve de maîtrise du français, si applicable

Pour déposer votre demande d'admission, rendez-vous sur le SRAM et sélectionnez le Centre collégial de Mont-Tremblant (Cégep de Saint-Jérôme).



SESSION 5

Opérations comptables II
Promotion et outils de communication marketing
Leadership et mobilisation
Assurance qualité en hôtellerie
Communication professionnelle en anglais
Éthique et politique
Formation générale complémentaire

SESSION 6

Gestion des activités de restauration
Stage d'intégration (épreuve synthèse de programme)
Gestion des ressources matérielles

¹ Incluant les unités de 5^e secondaire en français et en anglais ainsi que les unités de 4^e secondaire en mathématiques (CST 4^e ou l'équivalent)

Bac appliqué Gestion de l'accueil et de l'hôtellerie



En un clin d'œil



- Formation pratique axée sur la gestion de l'expérience client et employé dans le domaine de l'accueil
- Cours offerts à proportion égale en français et en anglais
- Applications pédagogiques avec des partenaires : simulations de gestion, rencontres avec des spécialistes du domaine, visites industrielles, etc.
- Programme offert à temps plein (pour une durée de 3 ans) ou à temps partiel

Ce que vous apprendrez



- Gestion des services dans les secteurs de l'hébergement, de la restauration, des loisirs, des voyages et transports, des congrès et des attractions
- Compétences comportementales, savoir-être et sens de l'éthique caractéristiques au domaine de l'accueil
- Analyse et compréhension des orientations stratégiques d'une entreprise
- Recherche de solutions innovantes en gestions humaine, matérielle et financière

TAUX DE PLACEMENT

Excellent



Grade B. Appl. G.

DATES LIMITES D'ADMISSION¹

1^{er} novembre et 1^{er} juillet



Programme bilingue

DÉBUT DES COURS

Hiver et automne



Avec stages

Vous avez un esprit d'analyse et l'innovation dans le sang? Vous avez de la facilité à anticiper les besoins des autres et vous êtes empathique? Ce programme est pour vous!

Stages en entreprise



Deux stages rémunérés ou gratifiés de 5 mois chacun, dont un à l'international

Perspectives d'avenir



Avec ce programme, vous pourrez accéder à un vaste choix de postes de gestion dans des secteurs comme l'hébergement sous toutes ses formes, la restauration, les loisirs, les congrès ou les voyages et, plus largement, tout secteur d'activité où le service à la clientèle ainsi que l'expérience de la clientèle et du personnel sont incontournables.

Grille de cours

BLOC 1 : LES ESSENTIELS EN GESTION (30 crédits)

- Méthodologie et méthodes d'enquête
Dynamique organisationnelle dans les entreprises de l'accueil
Opération et entreprise de l'accueil
Introduction à la gestion des ressources humaines
Systèmes d'information et performance de l'entreprise
Comptabilité et mesures de performance
Marketing des produits et services
Finances
Direction et leadership
Intrapreneuriat

BLOC 2 : LA GESTION DE L'ACCUEIL (48 crédits)

- Modèles d'affaires et environnements des entreprises de l'accueil
Innovation et industries de l'accueil
Cadres légaux et entreprises de l'accueil
Gestion de la sécurité et ingénierie dans les entreprises de l'accueil
Qualité et expérience client
Gestion des revenus et e-commerce dans les entreprises de l'accueil
Diversité, cultures et inclusion
Processus budgétaires et exploitation
Dynamisation des ressources commerciales dans les entreprises de l'accueil

BLOC 3 : COURS OPTIONNELS (3 cours au choix, 9 crédits)

- Gastronomie et cultures culinaires
Gestion de restaurant gastronomique
Entreprises de l'accueil et destination touristique
Dynamique des congrès et banquets
Thèmes et problématiques contemporains hors Québec
Transformation numérique et intelligence d'affaires
Optimisation des processus en hébergement et restauration

Passerelles DEC-BAC

Après avoir terminé un DEC en Techniques de gestion hôtelière, en Gestion d'un établissement de restauration, en Techniques de tourisme, en Gestion de commerces ou en Techniques de gestion et d'intervention en loisir, vous pourrez obtenir votre diplôme universitaire plus rapidement. Selon votre dossier scolaire, vous pourriez bénéficier d'une reconnaissance d'acquis allant jusqu'à dix cours. Communiquez avec nous pour en savoir plus.

Conditions d'admission

Sur la base des études :

- DEC (cote R minimale de 24) OU 15 crédits universitaires (moyenne minimale de 2,5/4,3)
- Cours de mathématiques ou de comptabilité de niveau collégial ou universitaire²
- Preuve de maîtrise du français et de l'anglais (niveau intermédiaire avancé B2)

Sur la base de l'expérience professionnelle :

- 21 ans et plus
- Au moins 850 heures d'expérience professionnelle pertinente
- Cours de mathématiques ou de comptabilité de niveau collégial ou universitaire
- Preuve de maîtrise du français et de l'anglais (niveau intermédiaire avancé B2)

Pour déposer votre demande d'admission et connaître les documents exigés par l'ITHQ, visitez notre site web.

BLOC 4 :
ACTIVITÉ DE SYNTHÈSE
(3 crédits)

Évaluation des pratiques de gestion dans les entreprises de l'accueil

BLOC 5 :
ACTIVITÉS PRATIQUES
(4 crédits)

Stage 1 : Exploration d'une entreprise de l'accueil
Stage 2 : Supervision dans une entreprise de l'accueil



« On aborde la théorie à travers la pratique, ça nous permet de débattre et de voir rapidement ce qui fonctionne ou non. C'est l'une des grandes forces du baccalauréat appliqué. »

Victoria Najera-Huot,
étudiante en gestion



¹ Étudiants internationaux : consulter le site web pour connaître les dates limites d'admission.

² La personne admissible n'ayant pas les connaissances requises en mathématiques ou en comptabilité sera admise conditionnellement à la réussite d'un cours d'appoint. La réussite du cours devra être attestée au plus tard avant le début de la deuxième session d'inscription au programme.

Bac en administration des affaires Gestion du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration

Offert conjointement avec l'ESG UQAM



En un clin d'œil

- Formation solide en gestion des affaires adaptée aux domaines du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration
- Baccalauréat en administration des affaires offrant trois concentrations, soit Gestion des organisations et des destinations touristiques (7307), Gestion hôtelière et de restauration (7317) et Gestion du tourisme (6695)
- Cours offerts sur les campus de l'UQAM et de l'ITHQ
- Programme proposé à temps plein (pour une durée de 3 ans) ou à temps partiel



Ce que vous apprenez



- Optimisation de l'efficacité et de la rentabilité des opérations
- Supervision des activités d'exploitation et des standards de qualité
- Ventes et activités de marketing
- Coordination et mobilisation du personnel
- Maîtrise des technologies de communication et de gestion
- Résolution de problèmes et prise de décision
- Pratiques de saine gestion environnementale

Grille de cours

TRONC COMMUN EN ADMINISTRATION DES AFFAIRES (36 crédits)

- Dimensions économiques du tourisme
- Dimensions juridiques du tourisme
- Gestion financière
- Management
- Gestion des opérations dans les services touristiques
- Introduction aux technologies d'affaires
- Marketing du tourisme et de l'hôtellerie
- Comportement organisationnel
- Introduction à la gestion des ressources humaines
- Introduction aux sciences comptables
- + 2 cours au choix

TRONC COMMUN EN GESTION DU TOURISME (30 crédits)

- Tourisme et société : histoire et enjeux
- Méthodes d'enquête dans l'industrie touristique
- Séminaire d'intégration en gestion du tourisme et de l'hôtellerie
- Tendances et avenir des marchés touristiques
- Stratégies des entreprises touristiques et hôtelières
- Dynamique de l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration
- Gestion des relations socioprofessionnelles dans les services touristiques
- + 3 cours au choix

TAUX DE PLACEMENT

Excellent



Grade B.A.A.

DATES LIMITES D'ADMISSION¹

1^{er} novembre et 1^{er} août



Cheminement
Coop offert²

DÉBUT DES COURS

Hiver et automne



Programme certifié
ONU Tourisme TedQual

Vous êtes à l'aise avec les chiffres et avez le sens des affaires? Vous aimez diriger des équipes et avez du leadership? Ce programme est pour vous!

Activité terminale au choix



- Stage rémunéré de 3 mois au Canada ou à l'international
- Séminaire en création d'entreprise
- Activité de recherche-développement ou d'innovation

Perspectives d'avenir



Une carrière en tourisme, en hôtellerie et en restauration vous mènera vers des débouchés professionnels variés. Grâce à cette formation, vous pourrez rapidement décrocher des postes de gestion ou d'encadrement en marketing, en ressources humaines, en ventes, en opérations et plus encore.

Passerelles DEC-BAC

Après avoir terminé un DEC en Techniques de gestion hôtelière, en Gestion d'un établissement de restauration, en Techniques de tourisme ou en Techniques administratives, vous pourrez obtenir votre diplôme universitaire plus rapidement. Selon votre dossier scolaire, vous pourriez bénéficier d'une reconnaissance d'acquis allant jusqu'à dix cours. Communiquez avec nous pour en savoir plus.

Conditions d'admission

Sur la base des études :

- DEC (cote R minimale de 22) OU 15 crédits universitaires (moyenne minimale de 2,5/4,3)

Sur la base de l'expérience professionnelle :

- 21 ans et plus
- Au moins 3 500 heures d'expérience professionnelle pertinente

Dans tous les cas, vous devez avoir réussi un cours de mathématiques équivalent à MAT1002³.

Pour connaître l'ensemble des conditions d'admissibilité de ce programme et transmettre votre demande d'admission, consultez le site web de l'ESG UQAM.

ACTIVITÉ TERMINALE AU CHOIX
(3 crédits)

Stage, mandat de recherche
ou création d'entreprise

Cette liste de cours est donnée à titre indicatif seulement. Consultez le site de l'UQAM pour tous les détails.
À noter qu'un cours et un test d'anglais sont exigés pour obtenir un diplôme de ce programme.

« Ce baccalauréat m'a permis d'apprendre énormément à travers des projets concrets, mais aussi de rencontrer des personnes d'exception dont je me souviendrai longtemps. »

Mariane Lapierre,
diplômée en gestion



¹ Étudiants internationaux : consulter le site web pour connaître les dates limites d'admission.

² Dates limites d'admission pour le Cheminement Coop : 1^{er} novembre et 15 avril

³ La personne admissible n'ayant pas les connaissances requises en mathématiques sera admise conditionnellement à la réussite d'un cours d'appoint.

FORMATION UNIVERSITAIRE

Bac en sciences de la gestion Tourisme culturel, patrimonial et autochtone

Offert conjointement avec l'ESG UQAM



En un clin d'œil

- Baccalauréat en sciences de la gestion offrant une concentration en gestion du tourisme culturel, patrimonial et autochtone (6697)
- Formation permettant d'acquérir des compétences de base en gestion tout en explorant l'univers du tourisme à travers les secteurs des musées, du patrimoine, de l'animation culturelle et des réalités autochtones
- Cours offerts sur les campus de l'UQAM et de l'ITHQ
- Programme proposé à temps plein (pour une durée de 3 ans) ou à temps partiel



Ce que vous apprenez



- Gestion des organisations touristiques à vocation culturelle
- Analyse des clientèles, des comportements de consommation et des tendances touristiques
- Conception de produits et d'expériences touristiques innovants
- Gestion du tourisme durable et responsable
- Leadership, gestion d'équipe et performance organisationnelle

Grille de cours

TRONC COMMUN EN SCIENCES DE LA GESTION (21 crédits)

- Introduction aux technologies d'affaires
Dimensions économiques du tourisme
Dimensions juridiques du tourisme
Management
Marketing du tourisme et de l'hôtellerie
+ 2 cours au choix

TRONC COMMUN EN GESTION DU TOURISME (30 crédits)

- Tourisme et société : histoire et enjeux
Technologies de l'information et de réseaux de distribution en tourisme
Dimensions de gouvernance des territoires touristiques
Stratégies des entreprises touristiques et hôtelières
Dynamique de l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration
Gestion des relations socioprofessionnelles dans les services touristiques
Positionnement et mise en valeur des destinations et expériences touristiques
+ 3 cours au choix

TAUX DE PLACEMENT

À venir



Grade B.Sc.G.

DATES LIMITES D'ADMISSION¹

1^{er} novembre et 1^{er} août



Cheminement Honor offert

DÉBUT DES COURS

Hiver et automne



Programme certifié
ONU Tourisme TedQual

Vous avez un intérêt marqué pour la diversité culturelle? Vous souhaitez contribuer à la valorisation des cultures autochtones et locales? Ce programme est pour vous!

Activité terminale



Stage rémunéré de 3 mois en valorisation culturelle ou touristique, au Canada ou à l'international

Perspectives d'avenir



Excellent pont entre les sciences de la gestion et les aspects culturels du tourisme, cette formation vous ouvrira les portes des musées, des sites historiques patrimoniaux ou religieux, des festivals et des événements artistiques ou culturels.

Conditions d'admission

Sur la base des études :

- DEC (cote R minimale de 22) OU 15 crédits universitaires (moyenne minimale de 2,5/4,3)

Sur la base de l'expérience professionnelle :

- 21 ans et plus
- Au moins 3 500 heures d'expérience professionnelle pertinente

Pour connaître l'ensemble des conditions d'admissibilité de ce programme et transmettre votre demande d'admission, consultez le site web de l'ESG UQAM.



¹ Étudiants internationaux : consulter le site web pour connaître les dates limites d'admission.

Certificat en management de l'accueil et design de l'expérience client



En un clin d'œil



- Formation pratique axée sur l'expérience de la clientèle dans le domaine de l'accueil
- Programme bilingue (français et anglais)
- Applications pédagogiques avec des partenaires : simulations de gestion, rencontres avec des spécialistes du domaine, visites industrielles, etc.
- Programme offert à temps plein ou à temps partiel

Ce que vous apprenez



- Vision 360 degrés des processus d'accueil
- Leadership et habiletés relationnelles
- Planification, conception et mise en œuvre d'un service d'accueil
- Gestion des dimensions physiques, matérielles, opérationnelles, budgétaires et perceptuelles d'un service à la clientèle



© Duo-Tang Studio

TAUX DE PLACEMENT

Excellent



Certificat

DATES LIMITES D'ADMISSION¹

1^{er} novembre et 1^{er} juillet



Programme bilingue

DÉBUT DES COURS

Hiver et automne

Conditions d'admission

Sur la base des études :

- DEC (cote R minimale de 24) OU 15 crédits universitaires (moyenne minimale de 2,5/4,3)
- Cours de mathématiques ou de comptabilité de niveau collégial ou universitaire²
- Preuve de maîtrise du français et de l'anglais (niveau intermédiaire avancé B2)

Sur la base de l'expérience professionnelle :

- 21 ans et plus
- Au moins 850 heures d'expérience professionnelle pertinente
- Preuve de maîtrise du français et de l'anglais (niveau intermédiaire avancé B2)

Pour déposer votre demande d'admission et connaître les documents exigés par l'ITHQ, visitez notre site web.

Grille de cours

9 COURS OBLIGATOIRES (27 crédits)

- Modèles d'affaires et environnements des entreprises de l'accueil
- Opérations et entreprises de l'accueil
- Innovation et industries de l'accueil
- Gestion de la sécurité et ingénierie dans les entreprises de l'accueil
- Gestion des revenus et e-commerce dans les entreprises de l'accueil
- Qualité et expérience client
- Marketing des produits et services
- Systèmes d'information et performance de l'entreprise
- Thèmes et problématiques contemporains en gestion de l'accueil

1 COURS AU CHOIX (3 crédits)

- Intrapreneuriat
- Gastronomie et cultures culinaires
- Méthodologie et méthodes d'enquête
- Entreprises de l'accueil et destination touristique

¹ Étudiants internationaux : consulter le site web pour connaître les dates limites d'admission.

² La personne admissible n'ayant pas les connaissances requises en mathématiques ou en comptabilité sera admise conditionnellement à la réussite d'un cours d'appoint.

Programmes courts en gestion



© Duo-Tang Studio

Trois programmes courts issus du baccalauréat appliqué de l'ITHQ sont offerts à temps partiel en formule bilingue (français et anglais) afin de soutenir la formation continue des professionnels et professionnelles de l'industrie de l'accueil.

Management de l'accueil

5 COURS

(15 crédits totalisant 225 heures)

Devenez un pro de l'accueil grâce à une formation bilingue de 15 crédits universitaires. Offert à temps partiel, ce programme court vous permettra d'acquérir des savoirs théoriques, pratiques et comportementaux qui vous conduiront à maîtriser certains volets de l'expérience client adaptés à votre contexte de travail.

Management de l'expérience employé dans les entreprises de l'accueil

3 COURS

(9 crédits totalisant 135 heures)

Difficile de créer une expérience mémorable pour sa clientèle avant même d'assurer une bonne expérience de travail à son personnel, n'est-ce pas? Idéale pour les professionnel(le)s et les gestionnaires, cette formation de 9 crédits universitaires place l'humain au centre des décisions d'affaires. Offert à temps partiel, ce programme court bilingue vous permettra d'aiguiser vos compétences en ressources humaines spécifiques aux industries de l'accueil, dans une perspective de gestion, de rétention, de mobilisation, d'inclusion et d'attractivité de la main-d'œuvre.

Gestion des opérations des entreprises de l'accueil

3 COURS

(9 crédits totalisant 135 heures)

Explorez les rouages de l'expérience client grâce à cette formation bilingue de 9 crédits universitaires. Offert à temps partiel, ce programme court s'adresse aux professionnel(le)s de l'industrie de l'accueil qui souhaitent en apprendre plus sur l'innovation, la gestion des revenus et les opérations.

Programmes à temps partiel



L'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration est en constante évolution. Découvrez nos formations à temps partiel destinées aux professionnels et professionnelles qui souhaitent peaufiner leur savoir-faire.

Gestion de cuisine

Apprenez à mieux contrôler les coûts et les approvisionnements d'une cuisine ainsi qu'à diriger efficacement une équipe et une salle à manger.

Ce programme comprend un total de 180 heures de formation et de tutorat, réparties entre 4 à 6 séances en présence par cours (généralement les lundis, à l'ITHQ) et 84 h de formation à distance.

DATE LIMITE D'ADMISSION
7 septembre



AEC

DÉBUT DES COURS
Automne



Cours de jour



9 mois

Coordination d'événements et de congrès

Développez des outils de gestion efficaces et une expérience solide pour faire carrière dans l'industrie des congrès, des réunions et des événements.

Ce programme compte un total de 375 heures de cours, incluant une activité d'intégration de 75 heures en situation réelle. Les cours sont offerts deux soirs par semaine, en plus de quelques samedis.

DATE LIMITE D'ADMISSION
15 août



AEC

DÉBUT DES COURS
Automne



Cours de soir



2 ans

Pour plus de détails, consultez la liste des cours et les horaires en ligne.



Professionnel du vin¹

(Programmes 1, 2 et 3)

Que vous travaillez dans le milieu de la restauration ou que vous soyez adepte du vin, ces trois programmes ont été conçus sur mesure pour étancher votre soif d'apprendre.

DATES LIMITES D'ADMISSION
10 janvier et 15 août



ITHQ

DÉBUT DES COURS
Hiver et automne



Cours de soir



3 mois/
programme

WSET Award in Wines¹

(Levels 2 et 3)

Deux formations offertes en anglais qui constituent vos premiers pas vers la certification Master of Wine (MW), le sumnum mondial en sommellerie.

DATES LIMITES D'ADMISSION
10 janvier et 15 août



WSET

DÉBUT DES COURS
Hiver et automne



Cours de soir



6 semaines/
niveau

Service de bar

Devenez un barman ou une barmaid d'exception! Une rasade d'expérience, un zeste de courtoisie et une touche de dextérité feront de vous la vedette incontestée du service au comptoir.

DATES LIMITES D'ADMISSION
10 janvier et 15 août



ITHQ

DÉBUT DES COURS
Hiver et automne



Cours de soir



2 mois

¹ La réussite des trois programmes Professionnel du vin ou de la formation WSET 3 pourrait vous conduire à l'obtention d'une accréditation officielle de l'Association canadienne des sommeliers professionnels.

lexique

Diplôme d'études professionnelles (DEP)

Programme d'études professionnelles visant un métier ou une profession. La personne diplômée peut intégrer le marché de travail ou poursuivre ses études dans une formation menant à l'obtention d'une ASP ou au collégial.

Attestation de spécialisation professionnelle (ASP)

Formation de perfectionnement ou de spécialisation dans un métier donné. La personne diplômée peut intégrer le marché de travail ou poursuivre ses études au collégial.

Programme d'études techniques

Diplôme d'études collégiales (DEC) d'une durée de trois ans incluant des cours de formation spécifique et de formation générale. Visant à préparer au marché du travail, ce diplôme donne également accès aux études universitaires, notamment grâce à des passerelles DEC-BAC qui permettent de compléter un baccalauréat plus rapidement.

Attestation d'études collégiales (AEC)

Programmes d'études techniques de courte durée qui comprend uniquement des cours de formation spécifique.

Baccalauréat (BAC)

Diplôme universitaire qui sanctionne un programme d'études de premier cycle. La personne diplômée peut intégrer le marché de travail ou poursuivre ses études à la maîtrise (deuxième cycle).

déposer sa demande



S'assurer de remplir les conditions d'admission du programme sélectionné et rassembler les documents indiqués



Effectuer le test de langue, si nécessaire



Déposer la demande d'admission à partir du site de l'ITHQ, payer les frais d'admission et téléverser les documents requis



Recevoir le verdict d'admission par courriel et... célébrer!



S'inscrire au programme dans les délais prescrits pour réserver sa place en classe



Explorer les possibilités de financement de ses études : bourses offertes par la Fondation de l'ITHQ, programmes d'aide gouvernementaux, et plus encore

À tout moment, si vous avez des questions, n'hésitez pas à contacter notre équipe à ecole@ithq.qc.ca.



**Institut de tourisme
et d'hôtellerie du Québec**

3535, rue Saint-Denis
Montréal (Québec) H2X 3P1
⊕ Sherbrooke
514 282-5110 ou 1 800 361-5111, poste 5110
ecole@ithq.qc.ca
ITHQ.qc.ca/admission