

Gestion d'un établissement de restauration

Descriptifs de cours
(janvier 2026)

ITHQ

Préambule

- L'horaire, les dates et l'ordre des cours sont sujets à changement.
- L'ITHQ se réserve le droit d'annuler un cours ou un programme si un nombre insuffisant d'inscriptions justifie cette décision. Les droits de scolarité et les frais d'ouverture de dossier seront, dans ce cas, remboursés en totalité.
- Ces descriptifs de cours sont sujets à changement.
- Les étudiant(e)s de ce programme devront se soumettre à des tests de classement en français et en anglais. Selon le résultat obtenu, ils pourraient être amenés à suivre obligatoirement un ou des cours de mise à niveau.
- La séquence des cours de formation générale est sujette aux résultats des tests de classement.
- Les deux stages d'été rémunérés sont obligatoires et préalables au stage de fin d'études (430-62R-HQ).

Descriptifs de cours

Session 1

Techniques culinaires et préparations fondamentales

Sigle 430-11R-HQ	Nombre d'heures 120 h	Préalable Certification MAPAQ	Langue d'enseignement Français
---------------------	--------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours permet à l'étudiant(e) de développer les compétences nécessaires pour réaliser des préparations culinaires. Il apprend à traiter l'ensemble des informations préliminaires à l'exécution des recettes, à préparer les ingrédients et le matériel requis, ainsi qu'à effectuer la mise en place culinaire selon les standards de l'établissement. L'étudiant(e) applique les techniques de base en cuisine afin de produire diverses préparations tout en intégrant les principes de contrôle de la qualité et de gestion des coûts. Il assure également le conditionnement des mets de façon efficace et conforme aux normes.

Tout au long de ses réalisations, l'étudiant(e) doit mettre en pratique les notions d'hygiène, de salubrité ainsi que de santé et sécurité au travail. Il est également sensibilisé à l'importance du travail d'équipe et encouragé à intégrer dans ses méthodes de travail des pratiques écoresponsables et des notions d'efficacité.

Découverte des boissons et des vins

Sigle 430-15R-HQ	Nombre d'heures 45 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours est une initiation aux principes de base du service des boissons et des vins. L'étudiant(e) découvre la sommellerie, la vitiviniculture et l'art de la dégustation analytique, en plus de développer un vocabulaire professionnel. Il apprend à préparer et à servir des cocktails, tout en s'initiant à la fabrication des spiritueux. Le cours met en valeur les produits du Québec et aborde les tendances actuelles en matière de consommation et de produits. Enfin, une sensibilisation aux effets de l'alcool sur le comportement ainsi qu'aux responsabilités morales et légales des restaurateurs est intégrée au cours afin de former des personnes professionnelles conscientes de leur rôle en milieu de restauration.

Découverte de la profession

Sigle 430-12R-HQ	Nombre d'heures 45 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours propose une immersion dans l'univers riche et diversifié de la restauration, en mettant en lumière la fonction de travail dans différents contextes : restauration commerciale, services alimentaires et cuisines institutionnelles. Il met en valeur la diversité des environnements professionnels ainsi que les principales tâches et opérations propres à chacun.

L'analyse des habiletés et comportements professionnels attendus permet de mieux comprendre les exigences du secteur et les qualités recherchées sur le terrain. Le cours ouvre également une perspective stimulante sur les nombreuses possibilités de carrière qu'offre ce domaine en constante évolution, en favorisant une compréhension élargie des chemins professionnels possibles et des rôles émergents dans l'industrie de l'alimentation.

Hygiène, salubrité et sécurité au travail

Sigle 430-14R-HQ	Nombre d'heures 45 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours permet à l'étudiant(e) d'acquérir les connaissances essentielles en matière d'hygiène, de salubrité ainsi que de santé et sécurité au travail, appliquées à la manipulation des denrées alimentaires et des marchandises. Il apprend à identifier efficacement les risques de contamination, à adopter des pratiques professionnelles rigoureuses et à faire preuve de vigilance en tout temps. La formation inclut les règles du SIMDUT et mène à la certification de manipulateur d'aliments du MAPAQ en hygiène et salubrité. En mettant l'accent sur la protection des personnes et la conformité aux normes, ce cours contribue au développement de comportements responsables et sécuritaires en milieu de travail. Les compétences développées servent de fondement aux apprentissages à venir, notamment dans le cours Gestion des risques et de la sécurité.

Initiation à la nutrition et à l'analyse sensorielle

Sigle 430-16R-HQ	Nombre d'heures 45 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours initie l'étudiant(e) aux liens fondamentaux entre la science des aliments et les techniques culinaires. Il développe ses habiletés en évaluation sensorielle et apprend à décrire de manière précise les caractéristiques organoleptiques des aliments à l'aide d'un vocabulaire professionnel. Il acquiert les bases nécessaires en nutrition pour mieux comprendre les besoins variés des clientèles, notamment dans les contextes de restauration collective, commerciale ou institutionnelle. Tout au long de la formation, l'étudiant(e) cultive sa curiosité pour le goût, développe son sens de l'observation et affine sa capacité à contribuer à une expérience client distinctive.

Initiation à la gestion et aux enjeux contemporains de la restauration

Sigle 430-13R-HQ	Nombre d'heures 60 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours d'initiation permet à l'étudiant(e) de se familiariser avec les pratiques de gestion propres aux établissements de restauration. Il propose une vue d'ensemble des différents types d'établissements et de leur structure organisationnelle, tout en abordant des notions clés comme la responsabilité sociale de l'entreprise, les pratiques écoresponsables ainsi que les enjeux environnementaux et sociétaux. L'étudiant(e) est également amené(e) à reconnaître les principaux éléments des environnements interne et externe d'une organisation, à repérer des sources d'information pertinentes et à comprendre l'utilité de certains indices de gestion. Le cours présente les différentes plateformes numériques et les grands principes des écosystèmes technologiques qui soutiennent une gestion actuelle et efficace.

Écriture et littérature

Sigle 601-101-MQ	Nombre d'heures 60 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Premier cours de la séquence de littérature, Écriture et littérature vise à initier l'étudiant(e) à l'analyse textuelle au moyen d'œuvres marquantes de l'histoire de la littérature, du point de vue de leurs qualités langagières, textuelles, littéraires et morales.

Activité physique et santé

Sigle 109-101-MQ	Nombre d'heures 30 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours porte sur le rapport entre une bonne santé et la pratique de l'activité physique associée à de saines habitudes de vie. L'étudiant(e) expérimente une ou plusieurs activités physiques et les met en relation avec ses capacités, ses besoins, sa motivation, ses habitudes de vie et ses connaissances en matière de prévention. Cette démarche vise à encourager l'étudiant(e) à faire des choix pertinents et justifiés en matière d'activité physique.

Formation générale complémentaire

Sigle	Nombre d'heures 45 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
-------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

L'ITHQ offre différents cours complémentaires dans le domaine des langues modernes, de l'esthétique, des sciences humaines et des technologies. Pour parfaire son parcours scolaire, l'étudiant(e) peut ainsi choisir parmi un éventail de cours qui varient d'une session à l'autre.

Session 2

Gestion des risques et de la sécurité

Sigle 430-21R-HQ	Nombre d'heures 45 h	Préalable 430-14R-HQ	Session S2
Langue d'enseignement Français			

Sommaire

Ce cours permet à l'étudiant(e) d'adopter une posture de supervision rigoureuse en matière d'hygiène, de salubrité ainsi que de santé et sécurité au travail (SST). Il apprend à reconnaître les risques, à collaborer aux inspections, à appliquer des systèmes de contrôle efficaces et à encourager les bonnes pratiques au sein de l'équipe. Il apprend aussi à intervenir de façon appropriée en situation d'urgence et veille à la protection de ses collègues, des clientèles et de l'environnement de travail. Le cours mène également à la certification en Hygiène et salubrité alimentaire du MAPAQ destinée aux gestionnaires d'établissement.

Interprétation des liens entre la science des aliments et les techniques culinaires

Sigle 430-22R-HQ	Nombre d'heures 60 h	Préalable 430-16R-HQ	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	-------------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours permet à l'étudiant(e) de faire des liens entre la science des aliments et les techniques culinaires. Il apprend à déterminer le bon traitement des aliments à appliquer selon le produit final à préparer, en tenant compte de ses propriétés et des réactions chimiques anticipées. On y explore les grandes familles d'aliments, les agents de texture ainsi que les principes de base liés à la cuisson, à la transformation et à la conservation. L'étudiant(e) développe aussi sa capacité à interpréter les phénomènes physicochimiques en cuisine. L'objectif de ce cours est de mieux comprendre l'impact des choix culinaires sur le goût, la qualité, le rendement et l'expérience client.

Service en salle à manger, sommellerie et expérience client

Sigle 430-23R-HQ	Nombre d'heures 60 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours permet à l'étudiant(e) de s'initier aux différentes techniques de service en salle à manger dans un contexte réel et de se familiariser avec la séquence du service en relation avec la brigade en cuisine. L'étudiant(e) apprend à communiquer de façon professionnelle avec les différentes clientèles, en adaptant son approche en fonction de leurs attentes et besoins spécifiques.

Une attention particulière est portée à la connaissance des produits et des menus, en mettant l'accent sur la sécurité et la satisfaction des clientèles. Enfin, l'étudiant(e) s'initie aux différents outils numériques de réservation, de traitement des commandes en salle à manger et en ligne ainsi que de facturation, lui permettant ainsi d'optimiser l'efficacité du service et l'expérience client.

Communiquer en milieu de travail

Sigle 350-1HR-HQ	Nombre d'heures 60 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours vise à initier l'étudiant(e) aux principes de la psychologie du travail pour lui permettre de comprendre les comportements humains, les personnalités et les dynamiques de groupe. En explorant les fondements de la communication orale, il apprend à adapter ses comportements professionnels au domaine et au milieu de travail afin d'interagir avec les collègues et les clientèles de manière productive et positive, à animer efficacement des réunions ainsi qu'à vulgariser de l'information dans le cadre de présentations orales.

Production de menu de restaurant

Sigle 430-24R-HQ	Nombre d'heures 90 h	Préalable 430-11R-HQ	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	-------------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours a pour objectif de former l'étudiant(e) à la production de menu de restaurant en adéquation avec les tendances culinaires actuelles et les besoins de la clientèle, tout en renforçant les compétences techniques acquises et en mettant l'accent sur les produits locaux. Il apprend à utiliser les espaces de travail et les équipements disponibles, à prévoir les quantités à produire, à assurer la mise en place et la finition des mets ainsi qu'à en contrôler la qualité en appliquant des pratiques durables, sécuritaires et écoresponsables.

Dans ce cours, l'étudiant(e) travaille en brigade, dans une dynamique inclusive et collaborative, et en étroite relation avec l'équipe de la salle à manger pour garantir la fluidité du service, notamment dans un contexte de distribution en salle ou pour des services à emporter.

Formation générale en anglais

Sigle 604-10X-MQ	Nombre d'heures 45 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Anglais
---------------------	-------------------------	--------------------	-------------------------------------

Selon le niveau d'anglais évalué lors des tests de classement, l'étudiant(e) est inscrit(e) à l'un des trois cours suivants :

604-101-MQ - Langue anglaise et communication

Ce cours d'anglais langue seconde de niveau intermédiaire se concentre sur le développement des compétences en compréhension et en communication orale, ainsi qu'en rédaction et en lecture. Les étudiant(e)s auront l'occasion d'élargir leur vocabulaire et d'améliorer leur maîtrise de la langue grâce à des activités centrées sur divers sujets de culture générale. Une attention particulière est accordée à l'amélioration de la précision linguistique.

604-102-MQ - Langue anglaise et culture

Ce cours d'anglais langue seconde de niveau avancé initie les étudiants à diverses thématiques sociales, culturelles ou littéraires grâce à l'étude de pièces de théâtre, de

films et d'essais. De plus, les étudiant(e)s apprendront la grammaire avancée et développeront des stratégies de rédaction et de révision. L'objectif de ce cours consiste à enrichir et à approfondir les connaissances de l'anglais des étudiant(e)s de niveau avancé en les sensibilisant à des thématiques sociales, culturelles et littéraires. Pour les étudiant(e)s ayant appris l'anglais en dehors d'un contexte scolaire anglophone, les activités (notamment la rédaction) favorisent l'acquisition d'un niveau d'expression soutenu et formel.

604-103-MQ - Culture anglaise et littérature

Ce cours vise à développer les compétences linguistiques des étudiant(e)s grâce à l'étude des différents genres littéraires, tels que le théâtre, la poésie et la nouvelle. Une attention particulière est accordée à la rédaction, notamment à travers l'analyse de nouvelles littéraires.

Littérature et imaginaire

Sigle 601-102-MQ	Nombre d'heures 60 h	Préalable 601-101-MQ	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	-------------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours vise l'acquisition de certaines compétences intellectuelles, tant en lecture qu'en écriture, en vue de procurer à l'étudiant(e) une autonomie de pensée au moyen d'un retour efficace sur ses propres productions. Le cours vise plus particulièrement le développement des habiletés langagières par la consolidation des acquis en français, l'acquisition de nouvelles connaissances ainsi que l'adoption d'habitudes rigoureuses de pensée critique, d'autoévaluation et d'autocorrection. Dans cette perspective, des œuvres littéraires choisies servent de toile de fond aux apprentissages langagiers et à l'acquisition de compétences intellectuelles, en plus de favoriser le développement de la culture générale.

Activité physique et efficacité

Sigle 109-102-MQ	Nombre d'heures 30 h	Préalable Aucun	Session S2
---------------------	-------------------------	--------------------	---------------

Sommaire

Ce cours vise l'apprentissage et le développement des techniques de base en vue de l'amélioration de l'efficacité lors de la pratique d'une activité physique.

Formation générale complémentaire

Sigle	Nombre d'heures 45 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
-------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

L'ITHQ offre différents cours complémentaires dans le domaine des langues modernes, de l'esthétique, des sciences humaines et des technologies. Pour parfaire son parcours scolaire, l'étudiant(e) peut ainsi choisir parmi un éventail de cours qui varient d'une session à l'autre.

Session d'été

Stage obligatoire rémunéré I

Détails à venir

Session 3

Mobilisation du capital humain

Sigle 350-31R-HQ	Nombre d'heures 45 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours permet de maîtriser les modèles de gestion des talents, de démontrer du leadership et d'agir avec intégrité au sein d'une équipe, en respectant les objectifs de l'entreprise et sa structure organisationnelle. L'accent est mis sur la motivation du personnel, l'organisation et la direction d'activités, ainsi que sur l'utilisation efficace des plateformes de gestion. Les concepts de psychologie du travail et de mobilisation du capital humain sont abordés pour optimiser les relations de travail et promouvoir l'équité, la diversité et l'inclusion (EDI). Les aptitudes en communication sont développées pour gérer les conflits et créer une ambiance positive.

Élaboration et standardisation des recettes

Sigle 430-32R-HQ	Nombre d'heures 60 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours enseigne l'élaboration et la standardisation de recettes adaptées aux différents types d'établissements et de clientèles. L'étudiant(e) apprend à rechercher des recettes de référence, à les adapter selon des critères de rentabilité et de satisfaction, tout en prenant en considération les contraintes de l'organisation. Il définit un profil culinaire pour chaque plat, en tenant compte des valeurs nutritives et des caractéristiques sensorielles. Le calcul des coûts, la vérification de la qualité et le respect des normes de sécurité alimentaire sont également abordés, notamment pour prévenir les risques d'allergies. L'étudiant(e) teste les recettes, ajuste les résultats, puis rédige des fiches claires et standardisées en faisant preuve d'organisation, de vigilance et d'efficacité.

Cuisine événementielle

Sigle 430-33R-HQ	Nombre d'heures 60 h	Préalable 430-24R-HQ	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	-------------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours s'inscrit dans un contexte de cuisine événementielle. L'étudiant(e) planifie et réalise la mise en place ainsi que la production culinaire pour divers types d'événements, tels que des buffets, des banquets ou des prestations de service traiteur. Tout en appliquant les techniques acquises et en adoptant des pratiques écoresponsables, il développe les aptitudes nécessaires à la réalisation d'expériences clients de qualité : rigueur dans la planification et la production, efficacité en production de volume, capacité d'adaptation et collaboration structurée au sein d'une brigade, souci du détail dans les qualités gustatives et visuelles des mets. Certaines activités sont réalisées en collaboration avec la collectivité, renforçant l'engagement social et la compréhension du rôle des restaurateurs dans la responsabilité sociale des entreprises (RSE).

Service événementiel

Sigle 430-34R-HQ	Nombre d'heures 45 h	Préalable 430-23R-HQ	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	-------------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce deuxième cours de service permet à l'étudiant(e) de développer ses compétences dans des contextes spécifiques de service en restauration, soit les banquets et les buffets. Il apprend à adapter les techniques de service en fonction des particularités de ces événements, en appliquant les notions vues dans les cours précédents. Il apprend à coordonner le service en fonction du déroulement prévu, de la cadence des plats et des attentes des clientèles. Le cours met également l'accent sur la gestion logistique, l'organisation du travail en équipe et l'interaction avec des clientèles variées.

Certains événements sont réalisés dans la collectivité, ce qui offre à l'étudiant(e) l'opportunité d'apprendre dans un cadre réel tout en contribuant à la communauté. Cette approche lui permet de comprendre le rôle des restaurateurs dans la responsabilité sociale des entreprises (RSE), notamment en ce qui concerne l'engagement auprès des populations locales.

Communiquer en anglais : expérience client

Sigle 430-35R-HQ	Nombre d'heures 45 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Anglais
---------------------	-------------------------	--------------------	-------------------------------------

Sommaire

Ce cours apprend à l'étudiant(e) à établir un contact, à répondre à des demandes, à formuler des questions claires et à donner des explications simples. Le cours met l'accent sur l'usage d'un langage courtois favorisant une expérience client positive et professionnelle. L'étudiant(e) développe sa connaissance du vocabulaire lié à la cuisine afin d'être en mesure d'expliquer correctement les menus, les recettes et les prix, de commercialiser l'offre alimentaire et de répondre aux commentaires de la clientèle. Le cours favorise ainsi une communication efficace et adaptée aux différentes situations de service en restauration.

S'initier à la recherche d'information juridique

Sigle 310-2HR-HQ	Nombre d'heures 60 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours vise à sensibiliser l'étudiant(e) aux diverses obligations juridiques en gestion ainsi qu'aux enjeux propres aux secteurs du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. L'étudiant(e) apprend à chercher en ligne de l'information juridique au moyen de sources fiables ainsi qu'en exploitant judicieusement l'intelligence artificielle. Ce cours permet également de survoler les principales lois et règlements applicables dans un contexte de gestion. Il propose également une introduction aux systèmes politique et juridique ainsi qu'une exploration des principaux organismes réglementaires du domaine. Cette approche permet ainsi de mieux comprendre les implications des entorses aux lois et règlements. Enfin, le cours aborde la portée légale des contrats, les mécanismes de résolution des conflits juridiques et contractuels ainsi que le recours stratégique aux conseillers juridiques.

Philosophie et rationalité

Sigle 340-101-MQ	Nombre d'heures 60 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Dans ce cours, l'étudiant(e) est amené(e) à analyser la structure et la fonction de notre raisonnement ainsi que celles des discours que nous utilisons et entendons. Il ou elle aura l'occasion de s'initier à la philosophie afin de comprendre son utilité dans la société d'aujourd'hui et son influence dans les discours, sans pour autant se restreindre à l'acquisition d'un simple savoir théorique ou d'une structure de la pensée et du discours. Ce cours vise aussi à développer l'autonomie de la pensée face aux problématiques qu'on peut rencontrer dans la vie de tous les jours et dans le monde du travail. Au terme de sa formation, l'étudiant(e) sera en mesure de se forger une argumentation personnelle, originale et structurée, en faveur ou en défaveur des discours et des pensées du quotidien.

Littérature québécoise

Sigle 601-103-MQ	Nombre d'heures 60 h	Préalable 601-102-MQ	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	-------------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours vise la consolidation des compétences d'analyse et de synthèse acquises lors des 2 précédents cours de français (Écriture et littérature et Littérature et imaginaire) afin de fournir à l'étudiant(e) les assises d'une appréciation plus personnelle de notre littérature. De plus, ce cours lui permet d'acquérir une meilleure connaissance de la littérature québécoise et de reconnaître les caractéristiques qui la définissent.

Ce cours vise donc plus spécifiquement la capacité d'exprimer rigoureusement un jugement critique sur les œuvres proposées, au moyen de la maîtrise de la dissertation critique. L'étudiant(e) est ainsi amené(e) à comparer des œuvres de courants et de genres différents. Enfin, ce dernier cours en langue d'enseignement et littérature qui relève de la formation générale commune prépare l'étudiant(e) à l'épreuve uniforme de français qui aura lieu en fin de programme.

Activité physique et autonomie

Sigle 109-103-MQ	Nombre d'heures 30 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Dans ce cours, l'étudiant(e) est amené(e) à comprendre les divers paramètres d'un plan d'entraînement personnalisé et sa gestion pour ainsi démontrer sa capacité à prendre en charge sa pratique de l'activité physique dans une perspective de santé.

Session 4

Planification efficace de la production

Sigle 430-41R-HQ	Nombre d'heures 45 h	Préalable 430-32R-HQ	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	-------------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours permet à l'étudiant(e) de développer les compétences nécessaires pour planifier et organiser la production ainsi que la distribution d'un service alimentaire. En tenant compte des ressources humaines et matérielles disponibles, il apprend à anticiper les besoins, à répartir les tâches et à optimiser les processus afin de réduire les pertes, les retards, les erreurs et le gaspillage. Il est également amené à évaluer l'impact de l'automatisation sur les opérations de production et de distribution, tant sur le plan de l'efficacité que de l'organisation du travail. Enfin, il apprend à développer des outils clairs pour communiquer efficacement les plans et directives à l'équipe de travail.

Conception et développement de menus adaptés

Sigle 430-42R-HQ	Nombre d'heures 75 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours permet à l'étudiant(e) d'apprendre à élaborer des menus distinctifs et adaptés à une diversité de clientèles et à optimiser la performance du menu sur les plans nutritionnel, économique, environnemental et commercial.

Le cours permet également d'appliquer les règles de rédaction propres aux différents types de menus. L'étudiant(e) y explore aussi des stratégies efficaces de présentation et de promotion, dans le but d'optimiser la performance commerciale et l'expérience client. L'approche tient compte des contraintes opérationnelles, des tendances de l'industrie, des objectifs de l'entreprise, des modes de production et de distribution ainsi que des besoins spécifiques des clientèles ciblées.

Gérer les ressources humaines

Sigle 430-4HR-HQ	Nombre d'heures 60 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours permet à l'étudiant(e) de développer une compréhension approfondie des enjeux stratégiques liés à la gestion des ressources humaines dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration. Il apprend pourquoi une gestion efficace du personnel est essentielle pour assurer à la fois la performance de l'établissement, le bien-être des employé(e)s et le respect du cadre légal, incluant les contrats de travail individuels et collectifs en vigueur. Au moyen d'études de cas, de simulations et de mises en situation, l'étudiant(e) découvre comment planifier les besoins en personnel, organiser le travail, élaborer les horaires, définir les descriptions des postes ainsi qu'assurer le recrutement, la formation, l'évaluation du personnel et la gestion de la diversité tout en favorisant un climat de travail positif.

Mise en marché et marketing numérique en restauration

Sigle 430-43R-HQ	Nombre d'heures 75 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours familiarise l'étudiant(e) avec les principes fondamentaux de l'analyse de marché, la conception d'une offre adaptée, ainsi que les différentes stratégies de mise en marché propres au secteur de la restauration. Il apprend à analyser les besoins des clientèles cibles, à évaluer les particularités du marché et à observer la concurrence afin de développer des approches marketing pertinentes et efficaces en tenant compte des principes d'écoresponsabilité.

Au-delà des bases du marketing, l'étudiant(e) est invité(e) à faire preuve d'audace et de créativité dans la conception de projets de communication innovants, en s'appuyant sur les tendances actuelles en restauration et sur l'évolution des comportements de consommation. Une attention particulière est portée aux modes de communication numériques et aux outils technologiques qui redéfinissent les pratiques promotionnelles dans le domaine.

Gérer les ressources financières : comptabilité

Sigle 410-3HR-HQ	Nombre d'heures 60 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours permet de comprendre les bases du système comptable d'une entreprise et d'interpréter les états financiers produits. Il couvre les activités courantes de la comptabilité, telles que l'enregistrement des opérations, la production des états financiers et la gestion de la trésorerie. L'étudiant(e) est amené(e) à comprendre la logique comptable, à réaliser des tâches administratives courantes, à analyser sommairement les performances financières d'une entreprise et à prévoir les fluctuations du fonds de roulement afin de soutenir une saine gestion financière à court terme.

Projection de mon parcours professionnel

Sigle 430-44R-HQ	Nombre d'heures 45 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours vise à accompagner l'étudiant(e) dans une démarche réflexive et proactive en lien avec son parcours professionnel en gestion de la restauration. En explorant ses intérêts, ses forces et ses axes d'amélioration, il est amené à comprendre son profil professionnel et à se situer par rapport aux exigences du rôle de superviseur ou de gestionnaire en restauration.

Le cours permet à l'étudiant(e) de développer une vision claire et réaliste de son avenir dans l'industrie, tout en identifiant les compétences clés, les comportements attendus en milieu de travail ainsi que les milieux de stage les plus pertinents selon son profil.

L'étudiant(e) apprend également à se fixer des objectifs professionnels cohérents, à valoriser ses acquis et à élaborer un plan d'action pour maximiser les retombées de son stage de fin d'études comme tremplin vers l'emploi.

Le cours inclut l'élaboration d'un plan d'action personnalisé visant à optimiser l'expérience de stage comme tremplin vers le marché du travail, en lien avec les objectifs professionnels définis.

L'être humain

Sigle 340-102-MQ	Nombre d'heures 45 h	Préalable 340-101-MQ	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	-------------------------	--------------------------------------

Sommaire

L'être humain est au cœur de nos vies et de notre monde. Nous le connaissons déjà très bien. Ne sommes-nous pas tous des êtres humains? Dès lors, il est vrai que le cours L'être humain semble superflu. Mais avant de plier bagage pour quitter cette interrogation qui ne semble finalement pas en être une, souvenons-nous de l'adage populaire qui dit que « les apparences sont souvent trompeuses ».

Ce cours permet à l'étudiant(e) d'enrichir sa conception de l'être humain au moyen de la philosophie, tout en l'amenant à prendre conscience des implications concrètes de cette conception approfondie dans sa vie de tous les jours. Ce cours permet à terme de constater que l'être humain n'est peut-être qu'un mystère qui a la possibilité de s'éclairer lui-même.

Communication et écriture

Sigle 601-602-HQ	Nombre d'heures 60 h	Préalable 601-103-MQ	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	-------------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours fait appel à une démarche pédagogique fondée sur le développement de l'esprit critique et de l'argumentation afin de s'adapter au champ d'études du programme. L'étudiant(e) est donc placé(e) dans diverses situations de communication tant professionnelles qu'individuelles et doit pouvoir s'exprimer en son nom personnel comme en celui d'une organisation, à l'oral comme à l'écrit.

Formation générale en anglais des affaires

Sigle	Nombre d'heures 45 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Anglais
-------	-------------------------	--------------------	-------------------------------------

Le cours que l'étudiant(e) devra suivre sera déterminé par le niveau d'anglais évalué lors des tests de classement.

Sommaire

Ce cours d'anglais des affaires destiné aux étudiants en anglais langue seconde de niveau avancé, propose une introduction aux compétences en communication des affaires requises dans le domaine du tourisme. Les activités sont axées sur la communication en milieu professionnel et sur la discussion autour de thèmes liés à ce secteur. Le cours vise à acquérir une maîtrise de la rédaction professionnelle précise, concise, cohérente et courtoise.

Les étudiant(e)s apprennent les principes et les techniques de la rédaction professionnelle et les appliquent à des correspondances d'affaires courantes. Les étudiant(e)s rédigent, corrigent et révisent des documents sur ordinateur, en classe, en respectant les délais prescrits. Les étudiant(e)s réalisent également des travaux pratiques complémentaires, qui portent notamment sur la révision de la grammaire, de la structure des phrases et de la syntaxe.

En outre, les étudiant(e)s de niveau avancé auront l'occasion d'écouter, de regarder, de lire et de discuter du contenu de divers types de documents liés au secteur du tourisme. L'utilisation de l'anglais pendant les cours ainsi que la simulation de 2 types de situations professionnelles (une réunion d'affaires et un entretien d'embauche) offrent aux étudiant(e)s une occasion de pratiquer davantage leur expression orale et d'acquérir un niveau de maîtrise du langage professionnel dans leur langue seconde.

Session d'été

Stage obligatoire rémunéré II

Détails à venir

Session 5

Optimiser la production d'un menu de restaurant

Sigle 430-51R-HQ	Nombre d'heures 60 h	Préalable 430-31R-HQ	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	-------------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours plonge l'étudiant(e) au cœur de l'action en cuisine, où il prend les rênes de la brigade pour assurer la production de mets en contexte de restauration réelle. En réinvestissant les notions acquises dans les autres cours, il planifie, supervise et contrôle la réalisation d'un menu qu'il a conçu auparavant. L'étudiant(e) affine son rôle de gestionnaire agile et responsable, en mettant l'accent sur l'optimisation des ressources, le contrôle des coûts et la qualité de l'expérience client. Dans un esprit soucieux de son impact, il applique rigoureusement des pratiques écoresponsables tout au long du cours, en plus de renforcer ses compétences en communication en mobilisant l'équipe autour d'un objectif commun : offrir une expérience client mémorable, dans un climat de travail collaboratif, équitable et inclusif.

Optimiser le service et l'expérience client

Sigle 430-52R-HQ	Nombre d'heures 60 h	Préalable 430-34R-HQ	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	-------------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours vise à développer les compétences nécessaires pour diriger efficacement une équipe de service en salle à manger dans un établissement de restauration ou d'hôtellerie. Dans ce cadre, l'étudiant(e) et son équipe ont la responsabilité de créer une expérience client cohérente et immersive autour du menu, en y intégrant une carte des vins et boissons distinctive privilégiant les produits locaux qui enrichit l'expérience gastronomique proposée. L'étudiant(e) apprend à planifier, à organiser et à allouer les ressources tout en développant des stratégies pour motiver et engager son équipe en situation réelle. Il est amené à gérer les opérations du service, à établir des standards de qualité et à assurer une communication efficace avec l'équipe, la clientèle et la brigade en cuisine.

Coordonner un centre de production responsable

Sigle 430-53H-HQ	Nombre d'heures 60 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours permet à l'étudiant(e) de planifier et de superviser de façon proactive les opérations de production et de distribution dans un service alimentaire, en tenant compte des clientèles, des ressources disponibles et du contexte d'exploitation. L'étudiant(e) élabore et adapte un plan de production et de distribution selon la situation courante, en apportant les corrections nécessaires aux menus, aux prix et à l'estimation de l'achalandage. Il planifie, dirige et contrôle les activités de la cuisine et du comptoir, tout en intégrant des pratiques écoresponsables, écoefficientes et ancrées dans les principes de responsabilité sociale des entreprises (RSE). Il assure la disponibilité des ressources humaines, matérielles et alimentaires, tout en réagissant efficacement aux imprévus grâce à des mécanismes de contrôle opérationnels. Enfin, il analyse les résultats du service, évalue la qualité, les coûts et la satisfaction de la clientèle, et élabore un bilan collaboratif en appliquant des stratégies de communication équitables, inclusives et adaptées.

Gestion stratégique de l'approvisionnement

Sigle 430-54R-HQ	Nombre d'heures 60 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours permet à l'étudiant(e) de découvrir l'approvisionnement comme un levier stratégique au cœur de l'offre alimentaire. Il apprend à repérer les bons produits, services et fournisseurs pour répondre aux objectifs de rentabilité, de qualité et de responsabilité sociale, en valorisant l'achat local. À l'aide d'outils technologiques, il planifie les besoins à partir de menus, de recettes standardisées et de plateformes de gestion performantes. L'étudiant(e) développe son jugement, affine ses compétences en négociation et comprend l'impact de ses choix sur la satisfaction de la clientèle, le travail des équipes et la réputation de l'établissement. Recherches sur le terrain, simulations et visites en entreprise rythment l'apprentissage et ancrent la théorie dans la pratique.

Élaboration et contrôle budgétaires

Sigle 410-55R-HQ	Nombre d'heures 45 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours apprend à l'étudiant(e), dans un contexte en constante évolution, à élaborer des budgets prévisionnels à partir du système uniforme de comptabilité propre à l'industrie. Il suit périodiquement les résultats financiers, identifie les écarts, les interprète adéquatement et propose des solutions correctives pertinentes. Ce cours permet de développer des rapports de gestion structurés et d'en communiquer efficacement les résultats aux personnes concernées. L'étudiant(e) apprend à utiliser des plateformes de gestion et à sélectionner des indices de performance adaptés au type d'établissement et aux tendances du marché. Ce processus vise à renforcer sa capacité à anticiper, à justifier et à présenter de façon claire et rigoureuse les revenus, dépenses et indicateurs clés de performance.

Gestion intelligente des ressources matérielles

Sigle 430-56R-HQ	Nombre d'heures 45 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours plonge l'étudiant(e) au cœur de la gestion des espaces et des équipements d'un établissement de restauration. Par l'entremise de projets concrets, il apprend à déterminer les dimensions optimales des aires de travail et à participer au choix du matériel, du plus petit ustensile au plus gros équipement spécialisé. Il collabore à l'aménagement physique en fonction du mode de production et de distribution, des normes et des besoins et en considérant l'ergonomie, la fonctionnalité et l'impact environnemental de ses décisions. L'étudiant(e) évalue les effets de la robotisation sur la production et élabore un plan d'entretien adapté et durable. Ce cours s'inscrit dans une démarche interdisciplinaire, en lien avec le cours d'approvisionnement, afin de développer une vision globale et responsable de la gestion matérielle.

Communiquer en anglais : expérience fournisseurs

Sigle 430-57R-HQ	Nombre d'heures 45 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Anglais
---------------------	-------------------------	--------------------	-------------------------------------

Sommaire

Ce cours permet à l'étudiant(e) de développer des compétences de communication professionnelle en anglais spécifique au domaine de la restauration, avec un accent particulier sur la relation avec les fournisseurs : négociation, recherche d'information, documents commerciaux, etc.

Éthique

Sigle 340-103-HQ	Nombre d'heures 45 h	Préalable 340-101-MQ	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	-------------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours vise principalement à sensibiliser l'étudiant(e) à l'importance qu'occupe l'éthique dans la vie de tous les jours, et à le rendre apte à agir rationnellement lorsqu'il sera confronté à une problématique éthique. Le cours est divisé en deux principales étapes qui ne manqueront pas de faire ressortir l'importance de l'éthique dans le monde du travail dans lequel évoluera l'étudiant(e) au terme de sa formation: la familiarisation de l'étudiant(e) avec l'éthique comme telle et sa dimension éminemment politique et la prise de connaissance de différentes théories formulées en matière d'éthique par certains philosophes.

Session 6

Suivi et analyse des indicateurs de performance

Sigle 410-61R-HQ	Nombre d'heures 75 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours vise à ce que l'étudiant(e) collige, interprète et analyse les résultats d'exploitation en utilisant des bases de données, des outils numériques de gestion des points de vente ainsi que des mécanismes de contrôle de la qualité et des coûts. Il développe son jugement pour analyser les écarts, identifier les causes possibles et proposer des solutions adaptées aux objectifs de l'entreprise. Au moyen de simulations interactives de gestion de la performance, il fait preuve d'initiative, d'audace et d'efficacité dans ses interventions. Il rédige des recommandations claires et ciblées, en plus d'adopter une posture professionnelle axée sur la rigueur, la stratégie et l'amélioration continue.

Projet synthèse en gestion de la restauration

Sigle 430-63R-HQ	Nombre d'heures 60 h	Préalable Aucun	Langue d'enseignement Français
---------------------	-------------------------	--------------------	--------------------------------------

Sommaire

Ce cours constitue l'aboutissement du parcours de l'étudiant(e) en gestion de la restauration. À partir d'une problématique réelle observée dans son milieu de stage, l'étudiant(e) est invité(e) à mobiliser l'ensemble des compétences acquises au cours de sa formation pour proposer des solutions concrètes et applicables.

Intégration à la gestion d'une entreprise : stage immersif

Sigle 430-62R-HQ	Nombre d'heures 270 h	Préalable Stages rémunérés I et II	Langue d'enseignement Français
---------------------	--------------------------	--	--------------------------------------

Sommaire

Ce stage de 15 semaines en entreprise permet à l'étudiant(e) de suivre une personne gestionnaire en contexte réel et de s'impliquer progressivement dans les différentes étapes du cycle d'exploitation. L'étudiant(e) commence par une phase d'observation, puis prend part progressivement à la planification et à la coordination des opérations, à l'utilisation des systèmes d'information de gestion ainsi qu'à la résolution de problèmes organisationnels. Il est appelé à contribuer à la gestion des ressources, à la réalisation des fonctions opérationnelles et à l'analyse des résultats économiques. Grâce à cette expérience, il prend conscience de l'étendue de ses apprentissages et développe une compréhension intégrée des enjeux de gestion. L'environnement de stage lui sert également de contexte pour réaliser son épreuve synthèse de programme dans le cadre du cours Gestion de la performance. Ce stage favorise le développement d'un regard stratégique sur les opérations de restauration et prépare l'étudiant(e) à occuper un rôle de gestion à la sortie du programme.