



MON CHOIX



**Ce document est également disponible sur le centre virtuel
en information scolaire et professionnelle à l'adresse suivante :
www.cegeplimoilou.ca/isep**

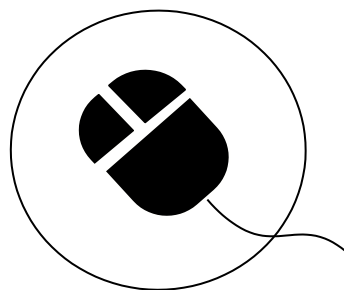
La série « La Rose des vents » a pour objectif de supporter les interventions individuelles et collectives auprès des élèves et à promouvoir l'orientation scolaire et professionnelle et la réussite éducative.

Conception et réalisation

Équipe des conseillers et conseillères d'orientation du Cégep Limoilou

Mise en page

Mélanie Simard



Mise à jour

Marie-Andrée Thibault
Stagiaire en orientation
Mai 2020

Réussir ses études n'est pas le fruit du hasard; c'est une question **d'effort** et **d'implication**. L'énergie et le dynamisme nécessaires à l'investissement dans ses études sont intimement liés à **l'intérêt** que l'on a pour son programme d'études et au sens de ce dernier dans son **projet de carrière**.

Ce document vous sera utile si vous vous questionnez sur la pertinence de poursuivre ou non vos études en **Techniques de gestion d'un établissement de restauration (T.G.E.R.)**

Essayons d'y voir plus clair en répondant à ces 4 questions :

1. Quelle est ma perception du programme de T.G.E.R?
2. Quel est mon projet de carrière?
3. Quelle est ma motivation à poursuivre ou à m'engager dans le programme de T.G.E.R?
4. Qui peut m'aider?

1. QUELLE EST MA PERCEPTION DU PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION?

Pour vérifier si vous possédez une perception juste et réaliste du programme, il est intéressant de faire un retour sur les objectifs de formation, les compétences développées et la programmation prévue.

1.1 LES OBJECTIFS DU PROGRAMME

Ce programme vise à former des superviseurs d'un service alimentaire appelés à exercer leurs fonctions dans divers établissements commerciaux ou institutionnels du secteur de la restauration : restaurants indépendants, restaurants franchisés, restaurants gastronomiques, chaîne de restauration rapide, cuisines centrales, bars, brasseries, cantines, épicerie-traiteurs, cafés, restaurants de casinos, services alimentaires institutionnels, etc. Les diplômés seront aptes à gérer les opérations de production, de distribution ou de service de mets et produits culinaires.

Le programme de formation de **Gestion d'un établissement de restauration** vise à développer des compétences relatives :

- à une **intégration harmonieuse** au milieu scolaire et au milieu de travail;
- **au renforcement d'une dextérité manuelle** associée à l'application de principes de cuisine managériale (potages, pâtes de base, viandes, poissons, etc.) et de techniques de services de mets et boissons;
- à l'intégration et l'application de **notions et principes managériaux, scientifiques et technologiques** : application de méthodes d'évaluation des aliments, de notions de sciences et technologie des aliments, d'hygiène et de salubrité, de gestion et d'organisation du travail, d'aménagement physique;
- à **l'exécution des tâches** de conception et planification des menus, de gestion des approvisionnements, de standardisation des recettes, etc.

1.2 LA LISTE DES COMPÉTENCES

- ❶ Analyser la fonction de travail
- ❶ Établir des relations professionnelles
- ❶ Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration
- ❶ Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail
- ❶ Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production
- ❶ Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets
- ❶ Cuisiner les mets d'un menu de restaurant
- ❶ Élaborer et standardiser une recette
- ❶ Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments
- ❶ Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles
- ❶ Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire
- ❶ Assurer un service simple en salle à manger
- ❶ Gérer les opérations comptables
- ❶ Commercialiser des produits et des services de restauration
- ❶ Assurer la conformité légale de l'établissement de restauration
- ❶ Interagir en langue seconde avec des clientes ou clients et des fournisseurs
- ❶ Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité
- ❶ Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration
- ❶ Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire
- ❶ Gérer le personnel d'un service
- ❶ Diriger la production de mets servis à la carte et en table d'hôte
- ❶ Diriger le service en salle à manger
- ❶ Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire
- ❶ Mesurer la performance d'un établissement de restauration
- ❶ Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.

1.3 LA PROGRAMMATION

Première session-automne 1

		Théorie	Labo	Études	Stage
601-101-MQ	Écriture et littérature	2	2	3	0
604-10*-MQ	Anglais (formation commune)	2	1	3	0
410-018-LI	Opérations comptables	1	3	2	0
430-154-LI	Technosciences et nutrition	2	2	2	0
430-1A3-LI	Approche client	1	2	1	0
430-1A4-LI	Introduction à l'hôtellerie et à la restauration	2	2	1	0
430-1A6-LI	Environnement culinaire	2	4	2	0
430-1B4-LI	Services de mets et de boisson	2	2	2	0

Deuxième session-hiver 1

		Théorie	Labo	Études	Stage
340-101-MQ	Philosophie et rationalité	3	1	3	0
109-101-MQ	Activité physique et santé	1	1	1	0
365-905-LI	Complémentaire ou ATE	1	2	3	0
410-019-LI	Vente et mise en marché	1	3	2	0
430-244-LI	Processus de gestion	2	2	1	0
430-254-LI	Cuisine managériale	1	3	1	0
430-297-LI	Intégration 1	1	6	1	0
604-025-LI	Anglais appliqué	2	2	1	0

Troisième session- automne 2

		Théorie	Labo	Études	Stage
601-102-MQ	Littérature et imaginaire	3	1	3	0
640-102-MQ	L'être humain	3	0	3	0
109-102-MQ	Activité physique et efficacité	0	2	1	0
430-393-LI	Gestion de la restauration	2	1	1	0
430-395-LI	Menus et standardisation	2	3	1	0
430-3B4-LI	Ressources matérielles et approvisionnement	2	2	1	0
430-3B5-LI	Supervision de banquets	1	4	1	0
430-3C5-LI	Ressources humaines	2	3	2	0

Quatrième session-hiver 2

		Théorie	Labo	Études	Stage
601-103-MQ	Littérature québécoise	3	1	4	0
604-8**-LI	Anglais (formation propre)	2	1	3	0
430-453-LI	Gestion analytique	2	1	2	0
430-465-LI	Gestion de la production alimentaire adaptée	2	3	1	0
430-473-LI	Ressources humaines 2	2	1	1	0
430-475-LI	Supervision d'un service alimentaire	2	3	1	0
430-496-LI	Intégration 2	1	5	1	0

Cinquième session-automne 3

		Théorie	Labo	Études	Stage
601-800-LI	Communication et discours	2	2	2	0
340-800-LI	Éthique et politique	3	0	3	0
235-007-LI	Optimisation des processus de gestion	2	2	1	0
430-564-LI	Gestion de la formation et du personnel HSST	2	2	2	0
430-583-LI	Gestion des ressources matérielles et de l'approvisionnement	1	2	1	0
430-584-LI	Planification des opérations	2	2	1	0
430-594-LI	Gestion des coûts et contrôle	2	2	2	0
430-496-LI	Gestion d'événements	2	4	1	0

Sixième session-hiver 3

		Théorie	Labo	Études	Stage
109-103-MQ	Activité physique et autonomie	1	1	1	0
XXX-XX-XX	Complémentaire	-	-	-	-
430-634-LI	Développement entrepreneurial	2	2	1	0
430-654-LI	Gestion commerciale et RH	1	3	2	0
430-687-LI	Gestion des opérations d'un établissement de restauration	2	5	2	0
430-693-LI	Stage	1	2	0	10
430-697-LI	Gestion des activités	2	5	2	0

Particularités du programme offert au Cégep Limoilou :

- Une entreprise-école permettant aux étudiants de faire la gestion complète d'activités liées aux divers types de restauration (salle à manger, comptoir de produits cuisinés à emporter, services de traiteur et de banquet, cafétéria).
- Des méthodes d'enseignement et des activités d'apprentissage innovatrices et uniques dans le réseau collégial.
- Des sorties « repas découvertes » dans les divers types d'établissements.
- La gestion complète par les étudiants d'activités commerciales liées aux divers types de restauration (salle à manger, comptoir de produits cuisinés à emporter, services de traiteur et de banquet, cafétéria).
- Des laboratoires de cuisine, de techniques de service de table et de sommellerie, munis des logiciels reconnus et utilisés dans l'industrie.
- Des enseignants qui possèdent une solide expérience pratique dans l'industrie.

2. QUEL EST MON PROJET DE CARRIÈRE?

Concernant votre projet de carrière, il y a deux aspects sur lesquels vous devez d'abord vous arrêter :

2.1 LES CARACTÉRISTIQUES PERSONNELLES NÉCESSAIRES

Voici les principales caractéristiques personnelles idéales pour étudier et œuvrer dans le domaine de la gestion d'un établissement de restauration. **Cochez** celles que vous possédez ☒ ou que vous croyez pouvoir développer ☒.

Intérêts

- ☐ Posséder un goût marqué pour le monde de la cuisine et de la restauration.
- ☐ Démontrer un intérêt pour les chiffres et les tâches administratives.
- ☐ Aimer communiquer avec les gens pour les convaincre, les persuader, les diriger.
- ☐ Aimer résoudre des problèmes concrets et assumer des responsabilités.
- ☐ Aimer écouter, accueillir et servir la clientèle.

Indices de tempérament

- ☐ Être créatif, créative.
- ☐ Être polyvalent, polyvalente.
- ☐ Avoir du leadership.
- ☐ Avoir de l'initiative et le sens des responsabilités.
- ☐ Posséder le souci du détail et du travail bien fait.
- ☐ Posséder de bonnes capacités d'adaptation et de résistance au stress.

Aptitudes

- ☐ Avoir du tact et de la diplomatie.
- ☐ Démontrer des aptitudes en planification, en supervision et en organisation.
- ☐ Avoir la capacité de travailler sous pression et d'être assujetti(e) à des horaires variables.
- ☐ Posséder des aptitudes pour le travail d'équipe.
- ☐ Faire preuve d'une grande disponibilité.
- ☐ Posséder du dynamisme, de la débrouillardise et de l'entregent.
- ☐ Être bilingue.

2.2. LES POSSIBILITÉS DE CARRIÈRES EN GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION

La nature du travail

Le technicien ou la technicienne en gestion d'un établissement de restauration est appelé(e) à gérer, sur le plan opérationnel, les ressources humaines, matérielles, financières et informationnelles d'un service alimentaire dans un établissement commercial, industriel ou institutionnel de façon à satisfaire la clientèle tout en assurant la rentabilité de l'entreprise.

Les principales tâches

- ❶ participer à l'embauche du personnel et superviser sa formation;
- ❶ élaborer les horaires de travail et répartir les tâches du personnel;
- ❶ déterminer les quantités de denrées alimentaires et autres articles à commander selon les besoins et tenir à jour les registres d'achats et de distribution;
- ❶ participer à l'élaboration des menus et standardiser les recettes selon les clientèles visées;
- ❶ planifier et superviser la production des mets et boissons;
- ❶ comparer les prix de revient et les prix de vente et fixer les prix des aliments et boissons;
- ❶ veiller au respect des normes de qualité des denrées alimentaires et à l'application des mesures de sécurité et de salubrité;
- ❶ préparer les budgets et vérifier les revenus et dépenses;
- ❶ superviser l'accueil et le service aux clients.

Les types d'emploi offerts

- ❶ Chef ou sous-chef de la production alimentaire
- ❶ Cuisinier, cuisinière / Traiteur, traiteuse
- ❶ Directeur, directrice de la restauration
- ❶ Directeur, directrice de banquets
- ❶ Directeur, directrice de bar
- ❶ Gérant, gérante / assistant-gérant, assistante-gérante
- ❶ Gestionnaire d'entreprise touristique
- ❶ Inspecteur, inspectrice d'établissements hôteliers et touristiques
- ❶ Représentant, représentante
- ❶ Responsable de l'alimentation
- ❶ Superviseur, superviseuse des services alimentaires
- ❶ Technicien, technicienne en recherche et en développement
- ❶ Technicien, technicienne en approvisionnement ou en standardisation

Les milieux de travail

- ❶ À son compte
- ❶ Bateaux de croisière
- ❶ Cafétérias en milieux scolaires, d'établissements ou administratifs
- ❶ Centres d'accueil
- ❶ Centres hospitaliers
- ❶ Centres de la petite enfance (CPE)
- ❶ Centres de villégiature
- ❶ Complexes sportifs
- ❶ Fabricants de produits alimentaires
- ❶ Firmes de consultants de gestion de services alimentaires
- ❶ Restaurants, hôtels, bars et auberge
- ❶ Services alimentaires
- ❶ Services de traiteur
- ❶ Stations touristiques
- ❶ Transporteurs aériens, ferroviaires et maritimes
- ❶ Usines de transformation alimentaire

Vers le marché du travail

La double expertise en gestion et en techniques de cuisine permet au technicien ou à la technicienne en gestion d'un établissement de restauration d'avoir une certaine polyvalence sur le marché du travail. Les finissants et finissantes en Gestion d'un établissement de restauration doivent s'attendre toutefois à occuper des postes en cuisine avant de devenir gestionnaire. Les finissants et finissantes doivent faire face également à la concurrence des diplômés du secteur professionnel. Au-delà des postes offerts en production et en service, le domaine de la restauration propose une gamme d'emplois en gestion où la polyvalence et le sens du leadership sont au rendez-vous.

L'horaire de travail varie selon les milieux. La vie trépidante avec des horaires de soirs et de fins de semaine des restaurants est contrastée par le rythme plus posé et les horaires sur semaine des services alimentaires. Des compétences en restauration et en supervision, une bonne capacité d'analyse et de l'initiative pour déceler les besoins des diverses clientèles et mettre en place des services pour y répondre, ainsi que la connaissance des logiciels appropriés, sont des atouts importants lors de l'embauche.

Quelques éléments clés pour comprendre le secteur de la restauration au Québec :

- L'industrie de la restauration joue un rôle économique de premier plan au Québec avec un peu plus de 20 000 établissements exploités. C'est la région de Montréal qui en compte le plus, suivie de la Montérégie et de la région de la Capitale-Nationale.
- Avec la plus forte concentration de restaurants indépendants au pays, l'industrie représente un formidable maillage du territoire et un bel exemple d'un entrepreneuriat dynamique.
- Les quelques 21 000 établissements de restauration commerciale québécois emploient plus de 230 000 personnes et ont versé 4,5 milliards de dollars en salaires, traitements et revenus d'entreprise au cours de la dernière année. Au plus fort de la saison touristique 2019, ce sont 6,2 % des Québécois et Québécoises qui travaillaient au sein de cette industrie cruciale pour le tourisme québécois.

Source : site de l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ), 2020 : www.restaurateurs.ca

- La clientèle exige une nourriture bien préparée, des conditions d'hygiène rigoureuses, des couverts impeccables, un service courtois, un rythme adapté, une ambiance agréable et une bonne tenue de l'établissement.
- La rentabilité d'un établissement de restauration repose non seulement sur la qualité des services, mais aussi sur une gestion efficace. Ainsi, les directeurs-gérants, techniciens en gestion de services alimentaires, chefs cuisiniers et autres gestionnaires en restauration se partagent les tâches.

Source : Conseil québécois des ressources humaines en tourisme

- La restauration est le secteur le plus important de l'industrie touristique tant en terme d'emplois que d'établissements. Elle fournit aussi des emplois à 21% des travailleurs de l'hébergement et à 8% des travailleurs en loisirs et divertissements.

Source : Conseil québécois des ressources humaines en tourisme, 2020

Vers l'université

Pour celles et ceux qui désirent poursuivre leurs apprentissages dans le domaine, il est possible, moyennant le respect des préalables, de s'inscrire à des études universitaires en gestion de restauration ou dans certaines disciplines connexes.

Université	Programmes	Préalables	Reconnaissance de crédits
Université Laval N.B Ces informations sont sujettes à changements. Veuillez vérifier auprès sur les sites internet des universités	BAC Sciences et technologie des aliments	BIO NYA, CHI NYA, CHI NYB, CHM 202, MAT NYA, PHY NYA et PHY NYB	12 crédits si CRC égale ou >25
	Sciences de la consommation	IPMSH (300-300) Méth. quantitatives	15 crédits si CRC égale ou >25
UQAM	BAC en Gestion du tourisme et de l'hôtellerie	Aucun préalable (R minimale : 24.0)	Jusqu'à 15 crédits selon le dossier
UQAC	Certificat en gestion de l'hôtellerie et de la restauration des terroirs	Aucun préalable	Aucune
	Certificat en gestion de l'hôtellerie et de la restauration des terroirs	Aucun préalable	Aucune

D'autres programmes à explorer à l'université :

- Communication
- Gestion
- Marketing
- Relations publiques
- Finances

Pour plus d'information :

Si vous voulez en connaître plus long sur le programme de Techniques de gestion d'un établissement de restauration et les possibilités de carrière dans ce domaine, vous pouvez consulter :

- Les Carrières au collégial
- Le prospectus du collège
- Cursus : guide d'information et d'orientation
- Avez-vous la tête de l'emploi pour le Tourisme? Éditions Septembre
- La banque d'information scolaire et professionnelle «Repères-mon Webfolio» disponible via Omnivox
- Le Centre virtuel en information scolaire et professionnelle :
www.cegeplimoilou.ca/isep

Voici quelques sites internet pertinents au domaine de la restauration :

Association des restaurateurs du Québec (ARQ)

www.restaurateurs.ca

Comité sectoriel du commerce de l'alimentation

www.csmoca.org/

RH Tourisme Canada

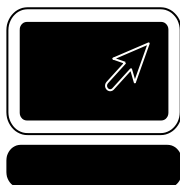
<http://tourismhr.ca>

Conseil québécois des ressources humaines en tourisme (CQRHT)

www.cqrht.qc.ca/

Office du tourisme de Québec

www.quebecregion.com



3. QUELLE EST MA MOTIVATION POUR LE PROGRAMME DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION?

Après avoir pris connaissance du programme et des possibilités de carrière en gestion des services alimentaires et de restauration, il serait intéressant maintenant de te questionner sur tes motivations à poursuivre ou à t'engager dans ce programme.

Réponds au questionnaire ci-dessous.

3.1 POURQUOI J'ÉTUDIE OU DÉSIRE ÉTUDIER EN GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION?

Ce questionnaire a pour objectif de faciliter votre réflexion concernant votre motivation actuelle à poursuivre vos études ou à vous engager dans le programme de Gestion d'un établissement de restauration et à évaluer le réalisme de votre choix.

À l'aide de l'échelle ci-dessous, indiquez dans quelle mesure chacun des énoncés suivants correspond à votre situation. Coche la réponse qui vous convient le mieux.

	OUI	NON	+ OU -
1. Avant de faire ma demande dans ce programme, je me suis bien informé(e) sur :			
1.1 le programme de formation	☐	☐	☐
1.2 les professions reliées à la formation	☐	☐	☐
1.3 le marché du travail	☐	☐	☐
Si oui , où et auprès de qui?			

2. J'ai pris le temps de réfléchir sur les différents aspects de ma personnalité avant de m'engager dans ce programme.	☐	☐	☐
3. La plupart des cours du programme (cuisine, gestion, sciences et technologie des aliments, anglais, etc.) m'intéressent.	☐	☐	☐

	OUI	NON	+ OU -
4. Les aptitudes et qualités recherchées dans ce domaine correspondent à des caractéristiques personnelles que je possède ou que je pourrais facilement développer.	☐	☐	☐
Si oui , lesquelles?			
5. Les possibilités de carrière dans ce domaine (types d'emploi, milieux de travail, etc.) me conviennent.	☐	☐	☐
Si oui , quels métiers vous intéressent plus particulièrement?			
6. À la lumière des informations reçues et des éléments de ma réflexion, je maintiens ma décision de poursuivre (ou je décide de m'engager) dans le programme.	☐	☐	☐

3.2 VOTRE MOTIVATION

1. Si vous avez répondu **OUI** à tous les énoncés. Bravo ! Vous avez effectué votre démarche de façon judicieuse et votre choix semble pertinent. Vous n'êtes pas à l'abri des difficultés mais vous êtes sur la bonne voie de la réussite.
2. Si vous avez répondu **OUI** aux énoncés **1 et 2** et **NON** aux énoncés **3, 4, 5, 6**, votre démarche s'est sans doute effectuée sérieusement mais :
 - il se peut que de nouveaux éléments survenus dans votre cheminement scolaire et/ou personnel (difficultés scolaires, expériences nouvelles, etc.) vous amènent à reconsidérer votre choix actuel. Il est important alors de refaire le point sur votre situation avant d'explorer de nouvelles avenues **ou**
 - il est possible qu'à la lumière de vos recherches d'information et de votre réflexion personnelle, vous constataz que ce programme ne vous convient pas. Vous devrez alors poursuivre votre démarche afin d'examiner d'autres avenues plus conformes à vos aspirations professionnelles.
3. Si vous avez répondu **NON** à tous les énoncés, vous avez intérêt à réviser la façon dont vous avez effectué votre démarche. Vous pourrez ainsi vous assurer de prendre de meilleures décisions concernant votre avenir.

4. QUI PEUT M'AIDER?

4.1 LE SERVICE D'ORIENTATION SCOLAIRE ET PROFESSIONNELLE

Répondez d'abord à ces quatre questions.

	Oui	Non
Votre motivation pour votre programme d'études est à la baisse?	☐	☐
Vous avez une idée plutôt vague des métiers qui pourraient vous convenir?	☐	☐
Vous envisagez peut-être un changement de programme?	☐	☐
Votre projet de carrière ne vous semble pas encore très clair?	☐	☐

Si vous avez répondu « oui » à l'une ou l'autre de ces questions, l'équipe des conseillers et conseillères d'orientation peut vous aider. Nous vous offrons :

- La **rencontre d'accueil en orientation**, préalable à l'entrevue individuelle, qui vous permet de comprendre les étapes d'un processus d'orientation et qui te fournit des outils d'auto-orientation et d'aide à l'apprentissage favorisant ainsi votre cheminement scolaire et vocationnel.
- Les **entrevues individuelles d'orientation** afin d'améliorer votre connaissance de soi, de faire des liens avec les professions pouvant le mieux vous convenir et de trouver des moyens de réaliser votre projet d'avenir.
- Une **disponibilité sans rendez-vous** où nous pouvons vous aider dans votre recherche d'information sur les professions et les programmes d'études envisagés.
- Des **activités d'information** qui se déroulent tout au long de l'année. Surveillez **le site web du collège** pour les dates et les modalités!
- **Le Centre virtuel en information scolaire et professionnelle** où vous trouverez tous les sites pertinents sur les études, les établissements, les carrières, le marché du travail, l'international, etc. : www.cegeplimoilou.ca/isep

N'hésitez pas à venir nous rencontrer!

Consultez la dernière page du présent document pour connaître les coordonnées de nos services.

4.2 LE CENTRE D'AIDE À LA RÉUSSITE

Comme son nom l'indique, le Centre d'aide à la réussite regroupe un ensemble de services pour faciliter votre **réussite scolaire et donc vos études**.

Que ce soit pour mieux maîtriser la **langue française**, pour développer vos compétences en **mathématiques** ou en **anglais**, vous y trouverez des personnes-ressources (étudiants et étudiantes, tuteurs et tutrices, enseignants et enseignantes) pour vous aider concrètement et vous permettre de faire des progrès.

Vous pouvez aussi consulter l'équipe du Centre d'aide pour toute question liée à la réussite de l'Épreuve uniforme de français.

De plus, vous pourrez consulter au Centre d'aide à la réussite divers outils et guides pour être plus efficace dans votre métier d'étudiant :

Des guides méthodologiques sur :

- la prise de notes;
- la préparation aux examens;
- la présentation des travaux;
- la gestion du temps;
- etc.

N'hésitez pas à profiter de ces précieuses ressources!

Le service d'orientation

Le centre de documentation en information scolaire et professionnelle

cegeplimoilou.ca/isep

Campus de Limoilou

Local 1452

418-647-6600, #6651

Campus de Charlesbourg

Local 1127

418-647-6600, #3801



Heures d'ouverture

Du lundi au vendredi

8h30 à 12h00

13h00 à 16h30



Cégep Limoilou