

# DEC technique

# GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION



[www.cegelimoilou.ca/ger](http://www.cegelimoilou.ca/ger)

**Le diplômé sait diriger l'ensemble des activités d'un établissement de restauration, de type commercial, industriel ou institutionnel : l'approvisionnement, la production, la distribution, la commercialisation, la gestion budgétaire et la gestion du personnel.**

- Il conjugue, au quotidien, tous les aspects de la gestion managériale d'une entreprise de restauration.
- Il applique des 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, etc.
- Il effectue la conception et la planification des menus, la gestion des approvisionnements, la standardisation des recettes, etc.

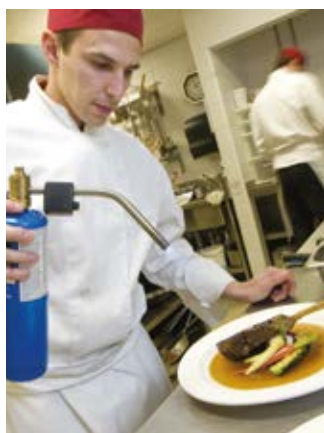
**An 1, opérations :** gestion de la relation client, service de restauration, technologie des aliments, hygiène et sécurité en restauration, pratiques culinaires

**An 2, supervision :** gestion d'une brigade, gestion du service de restauration, gestion des approvisionnements et des ressources matérielles, vente en restauration

**An 3, gestion :** standardisation, gestion commerciale, gestion des activités de cuisine, gestion des activités en salle à manger, gestion des opérations

## LA GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION AU CÉGEP LIMOILOU, C'EST...

- Des méthodes d'enseignement et des activités d'apprentissage innovatrices et uniques dans le réseau collégial.
- 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.



### Beaucoup de projets pour acquérir de l'expérience concrète

À la dernière session de formation spécifique, l'étudiant dirige tous les services de restauration et doit atteindre les objectifs financiers établis en début de session. Chaque semaine, il coordonne sa brigade composée d'étudiants de 1<sup>re</sup> et de 2<sup>e</sup> années du programme pour mener à bien des activités en salle à manger, des banquets, des buffets, des services traiteurs ou des services alimentaires.

#### Pour des clients réels

Par exemple, les étudiants ont pris en charge un buffet pour 500 convives à l'occasion du coquetel-bénéfice au profit du Patro de Charlesbourg en avril 2015.

#### La grappe d'or



À la salle à manger pédagogique du Cégep, La grappe d'or, les finissants ont notamment proposé cet hiver un menu bistro avec accord mets et bière. Ils ont conçu, développé et mis en marché la formule offerte au grand public, en plus de diriger les opérations en cuisine et en salle à manger.

Durant l'automne, des soupers table d'hôte, quatre services, étaient offerts au public ainsi que des buffets thématiques (culture du monde).

#### Comptoir de produits cuisinés à emporter

Les étudiants de 3<sup>e</sup> année gèrent également un comptoir de vente au campus de Charlesbourg où l'on propose les productions culinaires réalisées par les trois cohortes.



## LES POSSIBILITÉS D'EMPLOI

La double expertise en gestion et en techniques permet au diplômé d'avoir une certaine polyvalence sur le marché du travail. Il doit s'attendre à occuper des postes en cuisine avant de devenir gestionnaire. La formation aide à gravir les échelons plus rapidement.

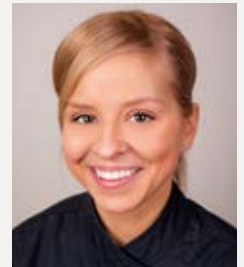
### Restaurants, bistros et bars, services traiteurs

La majorité des diplômés commencent leur carrière en occupant divers postes de base, puis ils graduent en s'appuyant sur leurs habiletés et leurs connaissances. Qu'il s'agisse d'un restaurant gastronomique, d'une brasserie, d'un café ou d'un traiteur, les horaires sont variables, souvent le soir et la fin de semaine.

Avec quelques années d'expérience, des diplômés sont devenus sous-chefs dans des établissements aussi prestigieux que Le Château Frontenac ou Le Panache à Québec. Un sous-chef effectue autant de planification et de gestion, que de cuisine.

### Isabelle Plante

La reconnaissez-vous? Deux fois finaliste à l'émission Les Chefs, Isabelle est diplômée en Gestion d'un établissement de restauration. Elle a ensuite fait une spécialisation en pâtisserie. Elle est chef pâtissière au Centre des congrès de Lévis.



### Services alimentaires

Dans une autre branche tout aussi active de la restauration, certains vont orienter leur carrière dans le vaste domaine des services alimentaires. Pour un rythme plus posé et un horaire en semaine, ils présentent de belles opportunités. Le technicien assure la planification des menus, l'approvisionnement, la production alimentaire, contrôle les budgets (et fixe les prix, s'il y a lieu), gère le personnel et supervise l'accueil et le service au client.

### À son compte

La finalité du programme est de préparer les étudiants à atteindre le sommet de la profession. Au cours des trois années de formation, ils ont développé les compétences nécessaires pour se lancer en affaires. Ce n'est plus qu'une question de temps!

### Industrie agroalimentaire

Toute entreprise de fabrication de produits cuisinés ou de denrées alimentaires représente un employeur potentiel.

- ▶ En production : le technicien planifie et supervise la production, standardise les recettes, veille au respect des normes de qualité et à l'application des mesures de sécurité et de salubrité.
- ▶ En recherche et développement : au sein d'équipes multidisciplinaires, le technicien en gestion d'un établissement de restauration collabore à l'amélioration de recettes ou à la création de nouveaux produits.

### Qualités et aptitudes souhaitées

- Être capable d'analyser son environnement
- Être créatif et polyvalent
- Avoir du *leadership*, de l'initiative et le sens des responsabilités
- Posséder de bonnes capacités d'adaptation et de résistance au stress
- Démontrer des aptitudes en planification, en supervision et en organisation
- Posséder des aptitudes pour le travail d'équipe
- Faire preuve d'une grande disponibilité
- Avoir du tact et de la diplomatie

