

DEC technique

TECHNIQUES DE GESTION HÔTELIÈRE

www.cegelimoilou.ca/tgh

ATE MONDE

Dans des locaux spécialement aménagés, le programme Techniques de gestion hôtelière forme des superviseurs ou des cadres intermédiaires appelés à exercer leurs fonctions dans l'un ou l'autre des départements d'un établissement hôtelier :

- hébergement (réception et réservations);
- entretien ménager;
- vente et marketing;
- administration et gestion;
- restauration et banquets.

An 1, opérations : comptabilité, entretien des lieux, techniques de réception, service de restauration, vente, bases en cuisine, etc.

An 2, supervision : gestion informatisée de la réception, supervision des ressources humaines, commercialisation, vérification et supervision en hébergement, etc.

An 3, gestion : gestion d'événements, gestion des lieux, marketing appliqué à l'hôtellerie, application des lois et règlements, gestion de l'hébergement, etc.

L'ACCENT ANGLAIS !

L'accent mis sur le développement des compétences en communication orale et écrite en anglais :

- plus de 300 heures d'anglais durant le DEC, dont 3 cours spécifiques de communication professionnelle en anglais;
- des mesures de soutien afin de favoriser le bilinguisme, dont des ateliers de conversation anglaise;
- l'ATE Monde, soit la possibilité de faire deux stages rémunérés à l'extérieur du Québec, en anglais ou en espagnol. Le Canada anglais, la Belgique, le Royaume-Uni et le Mexique sont les destinations offertes.

LA GESTION HÔTELIÈRE AU CÉGEP LIMOILLOU, C'EST...

- L'accès à des laboratoires pédagogiques : cuisine, sommellerie, bar, salle à manger et chambre d'hôtel.
- Un laboratoire informatique à la fine pointe de la technologie muni des logiciels Maitre'D et Hotello.
- Un stage qui s'étale sur toute la dernière session, à raison de deux jours par semaine. L'étudiant accompagne un superviseur de département dans ses tâches quotidiennes. Ce dernier devient ainsi son mentor.
- La possibilité de faire la troisième session à la Haute École Charlemagne, à Liège, en Belgique (DEC Monde).



Dîners à La grappe d'or

Les étudiants en gestion hôtelière reçoivent des clients à La grappe d'or pour des dîners en formule table d'hôte, trois services. Les étudiants de 2^e et 3^e année du programme sont alors en cuisine, assurent le service et coordonnent l'activité.





LES POSSIBILITÉS D'EMPLOI

Les emplois disponibles sont très variés. En début de carrière, le diplômé travaille en étroite collaboration avec les gestionnaires. Avec de l'expérience, il peut gravir les échelons et obtenir des postes de supervision ou de direction.

Dans un établissement de grande taille, les tâches sont davantage circonscrites à un service ou à un département particulier. Dans un établissement de plus petite taille, le diplômé gère souvent l'ensemble des activités de l'entreprise.

Exemples d'emplois

- ▶ Vérificateur de nuit
- ▶ Maître d'hôtel
- ▶ Directeur de l'entretien ménager
- ▶ Superviseur à la réception, à l'entretien ménager
- ▶ Serveur, salle à manger et banquets
- ▶ Délégué commercial
- ▶ Coordonnateur d'événements
- ▶ Directeur adjoint

Employeurs

- ▶ Établissements hôteliers
- ▶ Auberges, gîtes, couettes et cafés
- ▶ Centres de villégiature et stations touristiques
- ▶ Centres de foires et de congrès
- ▶ Restaurants d'hôtels
- ▶ Centres d'accueil privés et publics
- ▶ Transporteurs aériens, ferroviaires et maritimes

Type de tâches effectuées

- ▶ Recruter, former et superviser le personnel, gérer et contrôler les besoins en main-d'œuvre et en matière première;
- ▶ Établir les horaires de travail;
- ▶ Veiller à la qualité des services offerts à la clientèle et recevoir les réclamations des clients;
- ▶ S'assurer que les règlements relatifs à l'hygiène et à la sécurité sont respectés;
- ▶ Préparer les budgets et analyser les revenus et les dépenses, contrôler les ventes et les dépenses;
- ▶ Établir les prix, promouvoir les produits et les services d'un hôtel, coordonner les activités hôtelières;
- ▶ Négocier avec les fournisseurs lors de l'achat de marchandises et d'approvisionnements;
- ▶ Discuter avec les clients de l'utilisation des installations pour des congrès, des banquets, des réceptions et autres activités;
- ▶ Exercer, au besoin, des fonctions normalement remplies par les employés supervisés.



Qualités et aptitudes souhaitées

- Aimer planifier, organiser et coordonner les activités
 - S'adapter rapidement aux situations nouvelles et savoir réagir face aux imprévus
 - Faire preuve d'ouverture, de politesse, de tact et de diplomatie
 - Avoir de la facilité à communiquer avec les gens
 - Avoir un goût prononcé pour les langues
 - Avoir le sens de l'initiative et des responsabilités
 - Démontrer du dynamisme, de la débrouillardise et de la polyvalence
-
- L'étudiant peut aimer être en contact avec le public, accueillir les gens, les informer, leur rendre service.
 - Ou préférer concevoir et réaliser des opérations de mise en valeur ou de vente de produits et de services.
 - Il peut aussi se sentir plus à l'aise dans des tâches de gestion de personnel ou d'un service.

