



**Cégep Limoilou**

# GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION 430.B0

Informations sur le programme et description des cours

---

Service de la gestion et du développement des programmes d'études

2019-2020

## Gestion d'un établissement de restauration - 430.B0

<b>Secteur</b>	
<input type="checkbox"/> Préuniversitaire	<input checked="" type="checkbox"/> Technique
<b>Type de sanction</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> Diplôme d'études collégiales (DEC)	<input type="checkbox"/> Attestation d'études collégiales (AEC)
<b>Campus</b>	
<input type="checkbox"/> Québec	<input checked="" type="checkbox"/> Charlesbourg
<b>Choix de profils</b>	
<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non
<b>Nombre d'unités</b> 91,66	<b>Nombre d'heures</b> 4125 heures (2790 heures contact)
<b>Préalables</b>	
<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non
<b>Programme offrant la possibilité de s'inscrire en Alternance travail-études</b>	
<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non
<b>Programme offrant la possibilité de s'inscrire à un DEC+BAC</b>	
<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non
<b>Programme offrant la possibilité de passerelles avec des universités :</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Vous pourrez accéder à certains programmes universitaires, selon le respect des préalables.	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Gestion du tourisme et de l'hôtellerie (concentration Gestion hôtelière et de restauration) à l'École des sciences de la gestion de l'Université du Québec à Montréal (ESG-UQAM);</li><li>- Gestion de l'hôtellerie et de la restauration des terroirs à l'Université du Québec à Chicoutimi;</li><li>- Certificat en gestion et pratiques socioculturelles de la gastronomie à l'UQAM;.</li><li>- Certificat en tourisme durable à l'Université Laval.</li><li>- Passerelle en administration à l'Université du Québec à Rimouski (campus de Lévis).</li><li>- Passerelles en sciences et technologie des aliments et en sciences de la consommation à l'Université Laval.</li></ul>	
<b>Contingentement</b>	
<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non

Production : Service de la gestion et du développement des programmes d'études  
Cégep Limoilou  
Mai 2019



## LES PERSONNES-RESSOURCES DU PROGRAMME

### *Gestion d'un établissement de restauration 430-B0*

Titre	Nom	Local	Poste téléphonique
<b>Équipe de gestion du programme</b>			
Coordonnatrice du programme	Line Verret	C2325	3582
Coordonnateurs du département	Éric Jolicoeur	C2321	3588
	Line Verret	C2325	3582
Gestionnaire du programme	Sébastien Gagnon	C1123	3532
<b>Équipe du cheminement scolaire</b>			
Aide pédagogique individuel	Janie Faucher	C-1115	3579
* Vous pouvez aussi vous présenter au bureau du secrétariat au local C1107.			
<b>Services d'aide aux étudiants</b>			
Orientation		C1127	3801
Psychologie		C1127	3801
Centre d'aide à la réussite		C2540	3595
Services adaptés		C1127	3801
Aide financière		C1127	3646
Action communautaire		C1127	3646
Association étudiante - AGEECL		C1406	3689

*Pour joindre de l'extérieur un poste téléphonique au campus de Québec et au campus de Charlesbourg, composez d'abord le 418 647-6600, suivi du numéro du poste.*

## INTRODUCTION

### À quoi sert ce document?

La distribution de ce document de présentation du programme est rendue obligatoire par le *Règlement sur le régime des études collégiales*. Mais au-delà de cette obligation légale, nous vous le remettons parce qu'il est un document de référence pour toute question relative à votre cheminement dans le programme. Cette description de programme est aussi un outil indispensable puisqu'elle présente les compétences à atteindre durant votre formation et les cours auxquels elles sont rattachées. Référez-vous à ce document durant toutes vos études collégiales.

### Quels sont les buts principaux du programme?

Le but du programme Gestion d'un établissement de restauration est de former des personnes aptes à gérer l'ensemble des opérations d'un établissement de restauration.

### Quel type de personne se destine à des études en Gestion d'un établissement de restauration?

- La personne type qui s'inscrit dans le programme se voit faire carrière dans le domaine de la restauration.
- Elle peut aimer concevoir, élaborer, créer des menus et des mets, découvrir et cuisiner de nouveaux aliments.
- Elle peut aussi préférer travailler en salle à manger et s'assurer que les clients soient accueillis et servis selon les règles.
- Elle s'intéresse à la gestion administrative, commerciale et financière d'un restaurant.
- Elle peut poursuivre le projet de posséder son propre établissement.
- Elle a envie d'apprendre et d'assumer des responsabilités.
- Elle s'investit dans ce qu'elle fait, démontre de l'ouverture d'esprit et sait s'adapter aux situations.
- Elle a acquis l'habitude de planifier, d'organiser et de coordonner les activités auxquelles elle participe.
- Elle fait preuve d'esprit pratique et considère les divers aspects d'une réalisation : le produit, les ressources et les opérations nécessaires à sa production, son coût et son prix de vente, la clientèle visée, la façon de mettre en valeur le produit.
- Elle se sent capable de veiller à l'application de normes et de règlements pour assurer la qualité et la conformité d'un établissement et de ses produits.

### Quel sera votre profil à la sortie de votre formation en Gestion d'un établissement de restauration?

Le profil de sortie de la personne diplômée est l'image idéale d'un diplômé du programme que le Collège s'est donnée. Au terme de votre formation en Gestion d'un établissement de restauration, vous présenterez les caractéristiques suivantes :

- Vous aurez acquis des compétences variées qui feront de vous une personne polyvalente, capable d'assumer diverses fonctions de gestion dans un établissement de restauration, peu importe la taille de celui-ci.
- Vous serez capable d'évoluer dans les différents types d'établissements de restauration, tant en haute gastronomie que dans des services alimentaires institutionnels de type cafétéria et dans des entreprises de traiteur.
- Vous serez apte à diriger un établissement grâce à vos compétences en budgétisation, en réglementation, en mise en marché, en gestion des ressources humaines, physiques, matérielles, en contrôle des opérations et des résultats.
- Vous ferez preuve d'initiative et vous démontrerez le sens des responsabilités, de la qualité et de l'efficacité.
- Vous entretiendrez des relations professionnelles avec les clients, les fournisseurs, les employés et les collaborateurs, et vous vous exprimerez de manière correcte, en respectant l'étiquette du domaine de la restauration.
- Vous aurez développé un flair gastronomique et une ouverture aux cultures culinaires du monde.
- Vous saurez coordonner des équipes et superviser leur travail en faisant preuve de rigueur et de leadership.
- Vous saurez prendre en charge le travail en cuisine, en salle à manger et dans un bar, et y prendre part en démontrant vos habiletés techniques ainsi que votre savoir sur les aliments, sur la nutrition, sur les vins et les boissons.
- Vous saurez comment prévenir et corriger les problèmes liés à l'hygiène, à la salubrité et à la sécurité.
- Vous utiliserez efficacement les outils informatiques et technologiques propres à la gestion de la restauration et à la commercialisation des produits.
- Vous aurez accru votre capacité à utiliser la langue anglaise dans vos activités professionnelles.

Note : L'emploi du masculin a pour seule fin d'alléger le texte et ne porte aucunement préjudice au sexe féminin.

## LA FORMATION COLLÉGIALE

### Quelles sont les grandes visées de toute formation collégiale?

La formation collégiale poursuit trois visées générales :

- former l'étudiant à vivre en société de façon responsable; c'est-à-dire en étant rigoureux et persévérant, en faisant appel à ses habiletés de recherche, d'analyse, de synthèse et de jugement, en exploitant ce qu'il a appris pour s'adapter à de nouvelles situations, en s'engageant comme citoyen;
- amener l'étudiant à intégrer les acquis de la culture; c'est-à-dire à mettre en valeur sa culture personnelle et à apprécier diverses formes d'expression culturelle grâce à ses repères historiques, à sa conscience sociale, à son sens critique et à sa capacité d'établir des liens entre différents phénomènes;
- conduire l'étudiant à accroître sa maîtrise de la langue comme outil de pensée, de communication et d'ouverture sur le monde, de sorte que ses habiletés de lecture, d'écriture, de réflexion et d'expression lui permettent de comprendre et de produire des discours complexes de formes variées adaptés à différentes situations.

En conséquence, la formation collégiale est orientée vers le développement de cinq compétences fondamentales :

- exercer son sens des responsabilités;
- communiquer;
- résoudre des problèmes;
- exercer sa créativité;
- s'adapter à des situations nouvelles.

### Quelles sont les composantes de votre programme d'études?

La formation à laquelle vous êtes inscrit comporte deux volets : **la formation générale et la formation spécifique**. Toutes les formations menant à l'obtention d'un diplôme d'études collégiales (DEC) comportent une composante de formation spécifique, c'est-à-dire des cours spécialisés dans le domaine que vous avez choisi – la gestion d'un établissement de restauration – et une composante de formation générale, qui comprend quatorze (14) cours visant l'acquisition de compétences et de capacités communes à l'ensemble des détenteurs d'un DEC.

### Qu'est-ce que la formation générale?

La formation générale est composée de :

- 4 cours en langue d'enseignement et littérature,
- 3 cours de philosophie,
- 2 cours d'anglais langue seconde,
- 3 cours d'éducation physique,
- 2 cours complémentaires.

Chacun de ces cours vise l'atteinte d'un objectif qui lui est spécifique et qui est déterminé par le ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur. L'atteinte de chaque objectif est vérifiée au moyen de critères qui forment le standard de performance établi par le Ministère et requis pour que l'enseignant certifie votre réussite.

Ensemble, ces cours contribuent à l'atteinte des trois grandes visées et des cinq compétences fondamentales de la formation collégiale.

## LES EXIGENCES DE RÉUSSITE DU PROGRAMME

### Que faut-il pour obtenir le diplôme d'études collégiales (DEC)?

Pour obtenir le DEC auquel conduit votre programme d'études en *Gestion d'un établissement de restauration*, vous devez :

- réussir tous les cours de la formation générale et de la formation spécifique, c'est-à-dire obtenir pour chacun une note supérieure ou égale à 60 %;
- réussir l'épreuve uniforme de français, langue d'enseignement et littérature (EUF);
- réussir l'épreuve synthèse de programme (ASP).

### Qu'est-ce que l'épreuve uniforme de français, langue d'enseignement et littérature (EUF)?

La réussite de l'EUF est une condition obligatoire d'obtention du diplôme posée par le ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur à tous les étudiants inscrits à un programme conduisant à l'obtention du DEC. L'EUF consiste à rédiger une dissertation critique (un texte argumentatif et raisonné sur un sujet qui porte à discussion) de 900 mots à partir d'un des trois sujets proposés. Le but de cette épreuve, qui est la même dans l'ensemble des collèges francophones du Québec, est de vérifier qu'au terme de votre troisième cours de littérature vous détenez les compétences suffisantes pour comprendre des textes littéraires et pour énoncer un point de vue critique pertinent, cohérent et écrit dans une langue correcte.

Pour être admis à l'EUF, vous devez avoir réussi les deux premiers cours de formation générale en langue d'enseignement et littérature et être en voie de terminer le troisième au moment de l'inscription à l'épreuve. Il en est ainsi parce que la dissertation fait appel aux capacités développées dans chacun des trois premiers cours, soit : analyser, dissenter et critiquer. La maîtrise de la langue française est évidemment le critère le plus important de réussite de cette épreuve. Afin de bien vous y préparer, le Centre d'aide à la réussite offre des mesures d'aide individuelles en français et organise des simulations de l'EUF. Le moment venu, vous serez informé de la marche à suivre pour vous inscrire à cette épreuve.

### Qu'est-ce que l'épreuve synthèse de programme (ESP)?

L'épreuve synthèse de programme – qui prend la forme d'une activité synthèse de programme (ASP) – a pour fonction de vérifier l'atteinte par chaque étudiant des buts, de même que des objectifs et des standards (des compétences) ministériels du programme auquel il est inscrit. Le Règlement sur le régime des études collégiales a fait de la réussite de cette épreuve une des conditions d'obtention du DEC. L'ASP a lieu durant la dernière session, généralement dans le cadre d'un cours qui a pour but l'intégration et l'exploitation des compétences développées dans le programme. L'épreuve synthèse de programme est propre à chaque programme et est élaborée localement par les enseignants du programme; elle n'est donc pas une épreuve ministérielle, comme l'est l'épreuve uniforme de français. Elle est conçue à partir des buts, des objectifs et des standards de compétence prescrits par le Ministère ainsi qu'à partir du profil de sortie de la personne diplômée qui a été rédigé lors de la conception du programme. L'ASP peut prendre des formes variées.

### Quelle forme prend l'épreuve synthèse de programme pour les étudiants de Gestion d'un établissement de restauration?

L'épreuve synthèse de programme est associée à quatre cours de la sixième session : *Gestion commerciale*, *Gestion des opérations*, *Gestion des activités de cuisine* et *Gestion des activités de salle à manger*. Durant toute cette session, les étudiants assumeront les diverses fonctions de gestion de l'établissement de restauration du programme. Selon les semaines, ils dirigeront entièrement ou assumeront les fonctions de responsable commercial, de gestionnaire en cuisine ou en salle à manger et au bar. Chaque semaine, ils coordonneront leur brigade composée d'étudiants de deuxième et de première année du programme et prendront en charge l'offre complète de restauration qui peut comporter des activités en salle à manger, des banquets, des buffets, un service de traiteur et un service alimentaire.

Les étudiants démontreront aux enseignants du programme qu'ils savent agir avec compétence dans toutes les fonctions de gestion et à toutes les phases du travail : lors de la détermination, de la planification et de l'organisation des activités; lorsqu'ils dirigent et contrôlent la réalisation; au moment de l'analyse des résultats et de l'interprétation des écarts par rapport aux objectifs; lorsqu'ils identifient les ajustements à apporter à la conduite des opérations, aux performances des employés et à leur propre compétence de gestionnaire.

## LA GRILLE DES COURS

Le tableau ci-dessous présente l'ordre dans lequel auront lieu vos cours. Il est important de respecter cet ordre dans votre parcours de formation. Des liens étroits unissent des cours à l'intérieur d'une session et d'une session à l'autre. De nombreux cours sont corequis, c'est-à-dire sont conçus pour être suivis à la même session. Un grand nombre de cours comportent des préalables, c'est-à-dire exigent, pour pouvoir s'y inscrire, d'avoir obtenu une note d'au moins 50% ou 60% dans un ou dans des cours précédents. LES COURS PRÉALABLES NE SONT PAS OFFERTS TOUTES LES SESSIONS ET UN ÉCART PAR RAPPORT AU CHEMINEMENT PRÉVU POURRAIT EMPÊCHER L'ACCÈS À CERTAINS COURS. Pour plus d'informations, consultez votre aide pédagogique individuel.

SESSION 1		SESSION 2	
<b>Formation générale</b> 601-101-MQ   Écriture et littérature 604-10*-MQ   Anglais, formation commune		<b>Formation générale</b> 340-101-MQ   Philosophie et rationalité xxx-xxx-xxx   Cours complémentaire	
<b>Formation spécifique</b> 430-163-LI   Gestion de la relation client 430-164-LI   Service de restauration  430-166-LI   Analyse du domaine de la restauration 430-173-LI   Technologie alimentaire 430-183-LI   Hygiène et sécurité en restauration 430-196-LI   Approche culinaire		<b>Formation spécifique</b> 430-264-LI   Service des vins et des boissons 430-284-LI   Sciences des aliments et nutrition (préalable : 50 % 430-173-LI) 430-294-LI   Pratiques culinaires 430-296-LI   Intégration des pratiques de restauration (corequis : 430-264-LI et 430-294-LI) 430-2B7-LI   Opérations d'exploitation d'un ER	
SESSION 3		SESSION 4	
<b>Formation générale</b> 601-102-MQ   Littérature et imaginaire (préalable : 60 % 601-101-MQ) 109-101-MQ   Activité physique et santé  604-8*-LI   Anglais, formation propre (préalable : 60 % 604-10*-MQ)		<b>Formation générale</b> 601-103-MQ   Littérature québécoise (préalable : 60% 601-102-MQ) 340-102-MQ   L'être humain (préalable : 60 % 340-101-MQ)	
<b>Formation spécifique</b> 430-3A4-LI   Gestion du service de restauration (préalables : 60 % 430-164-LI ; 50 % 430-264-LI) 430-3A7-LI   Gestion de projet culinaire : banquet (préalable : 50 % 430-294-LI; corequis : 430-3A4-LI et 430-3B3-LI) 430-3B3-LI   Gestion d'une brigade 430-3C3-LI   Vente en restauration 430-376-LI   Gestion de l'approvisionnement et des ressources matérielles		<b>Formation spécifique</b> 430-4A5-LI   Gestion de projet culinaire : service alimentaire (préalable : 60 % 430-294-LI) 430-4B4-LI   Gestion analytique et budgétaire (préalable : 50 % 430-2B7-LI)  430-4D4-LI   Production alimentaire adaptée (préalable : 50 % 430-284-LI) 430-4C4-LI   Gestion des ressources humaines (préalable : 50 % 430-3B3-LI) 430-488-LI   Intégration des pratiques de gestion en restauration (corequis : 430-4B4-LI et 430-4C4-LI)	



SESSION 5		SESSION 6	
<b>Formation générale</b>		<b>Formation générale</b>	
601-800-LI	Communication et discours (préalable : 60 % 601-103-MQ)	340-800-LI	Éthique et politique (préalable : 60 % 340-102-MQ)
109-102-MQ	Activité physique et efficacité	109-103-MQ	Activité physique et autonomie (préalables : 60 % 109-101-MQ et 109-102-MQ)
xxx-xxx-xx	Cours complémentaire		
<b>Formation spécifique</b>		<b>Formation spécifique</b>	
430-3A3-LI	Standardisation	350-014-LI	Communication interne et gestion d'un ER
430-384-LI	Gestion de l'hygiène et de la SST (préalable : 60 % 430-183-LI)	430-673-LI	Gestion commerciale (ASP) (1) (préalable : 50 % 430-573) (corequis : 430-674-LI, 430-683-LI et 430-694-LI)
430-5A6-LI	Contrôle (préalables : 60 % 430-4B4-LI et 430-376-LI)	430-674-LI	Gestion des opérations (ASP) (1) (préalables : 50 % 430-4B4-LI et 60% 430-5A6-LI) (corequis : 430-673-LI, 430-683-LI et 430-694-LI)
430-5C5-LI	Gestion de projet culinaire : buffet et traiteur (préalable : 60 % 430-294-LI)	430-683-LI	Gestion des activités de salle à manger (ASP) (1) (préalables : 60 % 430-3A4-LI et 430-4C4-LI) (corequis : 430-673-LI, 430-674-LI et 430-694-LI)
430-573-LI	Planification commerciale (préalable : 50% 430-3C3-LI)	430-694-LI	Gestion des activités de cuisine (ASP) (1) (préalables : 60 % 430-3A7-LI, 430-4A5-LI, 430-4C4-LI et 430-384-LI : 50 % 430-5C5-LI) (corequis : 430-673-LI, 430-674-LI et 430-683-LI)
604-014-LI	Communication en anglais dans un ER (préalable : 60 % 604-101-MQ)	430-6A3-LI	Insertion professionnelle (1)

- (1) Pour avoir accès à ces cours, l'étudiant doit être en voie de compléter sa formation : il est inscrit à sa dernière session de son programme d'études OU il ne lui reste au maximum qu'une session supplémentaire pour obtenir son diplôme d'études collégiales.

---

## Description des cours de chaque session

## LA DESCRIPTION DES COURS

### Comment lire une description de cours?

Pour chacun des cours du programme, des informations importantes sont présentées comme dans l'exemple suivant :

<b>430-296-LI</b>	<b>Intégration des pratiques de restauration</b>
2,66	1-5-2
048A 048F 0482 0485	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cours visant l'intégration et la mise en œuvre des acquis de la première année.</li> <li>• L'étudiant participe aux activités de production et de service de l'établissement de restauration du programme. Il consolide ainsi ses compétences de cuisinier et de serveur.</li> <li>• Il se prépare aussi, par son évaluation de la gestion des activités en cuisine et en salle, à l'exercice des responsabilités de gestion qui lui seront attribuées en deuxième année.</li> </ul>
Préalable :	Aucun
Corequis :	430-264-LI et 430-294-LI

### Signification des indications

<b>430-296-LI</b> Les trois premiers chiffres (430) identifient la discipline, ici <i>Techniques de gestion hôtelière et des services alimentaires</i> , les trois suivants identifient le cours concerné, les deux lettres désignent le Cégep Limoilou. En formation générale, les lettres MQ indiquent que les cours proviennent du Ministère.	<b>Intégration des pratiques de restauration</b> Le titre du cours.
<b>2,66</b> Le nombre d'unités que la réussite du cours permet d'obtenir. Ce nombre d'unités est la somme des trois chiffres de la pondération, divisée par trois.	<b>1-5-2</b> La pondération du cours indique les heures à consacrer au cours chaque semaine : - le premier chiffre indique le nombre hebdomadaire d'heures d'apprentissage théorique en classe; - le deuxième chiffre indique le nombre hebdomadaire d'heures d'apprentissage pratique ou en laboratoire; - le troisième chiffre indique le nombre hebdomadaire d'heures d'étude, d'entraînement et de réalisations personnelles hors classe.
<b>048A, 048F, 0482, 0485</b> Chaque numéro identifie une compétence ministérielle qui est développée ou atteinte dans le cours. Les compétences auxquelles correspondent les numéros sont identifiées à la fin de ce document.	La description du cours <b>Cours visant l'intégration et la mise en œuvre des acquis de la première année.</b>  <b>L'étudiant participe aux activités de production et de service de l'établissement de restauration du programme. Il consolide ainsi ses compétences de cuisinier et de serveur.</b>  <b>Il se prépare aussi, par son évaluation de la gestion des activités en cuisine et en salle à manger, à l'exercice des responsabilités de gestion qui lui seront attribuées en deuxième année.</b>
<b>Préalable</b> Lorsqu'un cours particulier est préalable au cours présenté, la note minimale qui doit être obtenue dans le cours préalable pour être admis au cours présenté est indiquée. <b>Corequis</b> Lorsque pour être admis au cours décrit, un autre cours doit être suivi en même temps ou avoir été réussi, ce cours est identifié.	Il n'y a aucun préalable pour pouvoir s'inscrire à ce cours.  Les cours <b>430-264-LI</b> et <b>430-294-LI</b> doivent être suivis en même temps ou avoir été réussis pour pouvoir être admis à ce cours.

## Cours de formation spécifique de la première session

<b>430-163-LI</b>	<b>Gestion de la relation client</b>
1,66	2-1-2
0480	<p>Cours d'introduction au volet commercialisation.</p> <p>L'étudiant apprend à communiquer et à interagir de façon professionnelle avec ses collègues étudiants et avec des clients.</p> <p>Il se représente la loi de l'offre et de la demande, la mise en valeur des produits et des services de restauration de même que le rôle et l'impact de l'expérience client pour les établissements.</p> <p>Il contribue à une expérience client réussie en développant et en utilisant ses habiletés à créer une atmosphère agréable, à caractériser les clients, à les approcher, à les accueillir, les informer, les guider, les accompagner durant leur repas, à recueillir et à gérer leurs commentaires.</p>
Préalable :	Aucun

<b>430-164-LI</b>	<b>Service de restauration</b>
1,66	1-3-1
048A	<p>Premier de quatre cours consacrés au service de restauration.</p> <p>L'étudiant analyse l'organisation et le fonctionnement du service.</p> <p>Il acquiert et applique les principes, techniques et règles de mise en place et de fermeture d'une salle à manger de même que de description, de vente et de service des mets.</p> <p>Il développe sa confiance et son assurance comme commis serveur et serveur de même que sa capacité de communiquer clairement et correctement avec la clientèle et avec le personnel en salle à manger et en cuisine.</p>
Préalable :	Aucun

<b>430-166-LI</b>	<b>Analyse du domaine de la restauration</b>
3,00	3-3-3
047Z 0481	<p>Premier de deux cours servant à se situer au regard du domaine et de la gestion d'un établissement de restauration.</p> <p>L'étudiant se représente l'industrie de la restauration, caractérise le fonctionnement des établissements et analyse l'offre et les prestations d'établissements de Québec.</p> <p>Il apprend à utiliser des moyens technologiques ainsi que des logiciels courants et spécialisés à des fins professionnelles.</p>
Préalable :	Aucun

<b>430-173-LI</b>	<b>Technologie alimentaire</b>
1,66	1-2-2
0487	<p>Premier de trois cours technicoscientifiques sur l'alimentation.</p> <p>L'étudiant distingue et caractérise les aliments et les ingrédients du point de vue technologique et organoleptique.</p> <p>Il exploite sa compréhension des propriétés des aliments et des méthodes de cuisson pour expliquer les techniques de travail utilisées en <i>Approche culinaire</i> et les résultats de leur application.</p> <p>Il applique son savoir en <i>Service de restauration</i> pour décrire les plats d'un menu.</p>
Préalable :	Aucun

<b>430-183-LI</b>	<b>Hygiène et sécurité en restauration</b>
1,00	2-1-0
0482 048F	<p>Premier de deux cours visant l'adoption et la gestion des bonnes pratiques en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires.</p> <p>L'étudiant apprend à assurer la salubrité des aliments à toutes les étapes du travail : lors de la manipulation, de la préparation, de la transformation, de l'entreposage et de la</p>

<b>430-196-LI</b>	<b>Approche culinaire</b>
2,33	2-4-1
0483	<p>Premier de deux cours visant le développement des compétences de base en cuisine.</p> <p>L'étudiant se familiarise avec les méthodes et les techniques fondamentales de préparation et de cuisson des aliments.</p>

	conservation des aliments ainsi que lors du nettoyage et de l'assainissement de l'équipement et des lieux.  Il applique les normes et règles de santé, de sécurité, d'hygiène et de salubrité en cuisine et en salle et sait intervenir en situation d'urgence (RCR).
Préalable :	Aucun

	Il s'initie aux principes et procédures de base de la gestion de la production, et adopte des pratiques responsables en cuisine.  Il apprend à contrôler la qualité et l'efficacité de son travail et à prendre en main le développement de ses habiletés techniques en cuisine.
Préalable :	Aucun

### Cours de formation spécifique de la deuxième session

430-264-LI	Service des vins et des boissons
1,66	2-2-1
048A	Deuxième de quatre cours consacrés au service de restauration.  L'étudiant distingue les types de restaurants et de bars, leur clientèle, les vins et les boissons qui y sont consommés.  Il apprend à caractériser les vins et les boissons, à les présenter et à en proposer aux clients.  Il assure le service des vins, la préparation et le service des boissons, effectue les transactions et les opérations d'ouverture et de fermeture des lieux en respectant les lois et les règlements en vigueur.
Préalable :	Aucun

430-284-LI	Sciences des aliments et nutrition
2,00	2-2-2
0487	Deuxième de trois cours technicoscientifiques sur l'alimentation.  L'étudiant assure l'équilibre nutritionnel de menus en s'appuyant sur sa connaissance des aliments, sur sa compréhension des éléments nutritifs, sur le calcul des apports nutritionnels et sur les indications du <i>Guide alimentaire canadien</i> .  Il explique scientifiquement des phénomènes culinaires, détermine les causes de productions inadéquates et identifie les correctifs à apporter en s'appuyant sur une démarche méthodique d'investigation.
Préalable :	50 % 430-173-LI

430-294-LI	Pratiques culinaires
1,66	1-3-1
0485	Second cours visant le développement des compétences de base en cuisine.  L'étudiant accroît sa maîtrise des techniques culinaires et de la gestion de son travail de cuisinier en réalisant des menus complets en un temps donné.  Le degré de difficulté des menus augmente au fil de la progression de l'étudiant.  L'étudiant évalue ses réalisations et sa gestion du travail : il met en relief ses acquis, ses réussites, les éléments à améliorer et les moyens de le faire.
Préalable :	Aucun

430-296-LI	Intégration des pratiques de restauration
2,66	1-5-2
048A 048F 0482 0485	Cours visant l'intégration et la mise en œuvre des acquis de la première année.  L'étudiant participe aux activités de production et de service de l'établissement de restauration du programme. Il consolide ainsi ses compétences de cuisinier et de serveur.  Il se prépare aussi, par son évaluation de la gestion des activités en cuisine et en salle à manger, à l'exercice des responsabilités de gestion qui lui seront attribuées en deuxième année.
Préalable :	Aucun
Corequis :	430-264-LI et 430-294-LI

<b>430-2B7-LI</b>	<b>Opérations d'exploitation d'un ER</b>
3,33	4-3-3
0481 0488 048C 048N 048P	<p>Second cours servant à se situer au regard du domaine et de la gestion d'un établissement de restauration.</p> <p>L'étudiant se familiarise avec la démarche de gestion d'un établissement de restauration.</p> <p>Il illustre et analyse de façon détaillée le fonctionnement de divers types d'établissement au moyen de calculs de ratio, de coût, de rendement, de coefficient et de productivité.</p> <p>Il apprend aussi à analyser et à élaborer des menus en fonction de paramètres liés aux aliments, à la nutrition, au budget, à la clientèle, aux ressources et à la vente.</p>
Préalable :	Aucun

### Cours de formation spécifique de la troisième session

<b>430-3A4-LI</b>	<b>Gestion du service de restauration</b>
1,66	1-3-1
048D 048L	<p>Troisième de quatre cours consacrés au service de restauration.</p> <p>L'étudiant apprend à planifier le service de restauration, à organiser le travail de l'équipe de serveurs et de commis, à diriger le personnel lors du service des mets, des vins et des boissons ainsi qu'à contrôler les transactions et les opérations de fermeture.</p> <p>Il évalue la prestation du service, la performance des employés et sa compétence de gestionnaire de l'unité en se référant à des standards de haut niveau. Il identifie et applique les correctifs requis, rédige des rapports et assure le suivi des activités.</p>
Préalables :	60 % 430-164-LI ; 50 % 430-264-LI

<b>430-3A7-LI</b>	<b>Gestion de projet culinaire : banquet</b>
3,00	1-6-2
048K 0483 0484	<p>Premier de trois cours de gestion appliquée en cuisine.</p> <p>L'étudiant applique les principes de gestion de la restauration : il planifie le menu de banquets en fonction du budget établi et des ressources disponibles, et il en organise, coordonne et supervise la production et le service.</p> <p>Il est responsable de la tenue des événements, en analyse sommairement après-coup tous les aspects et évalue la gestion des activités.</p> <p>Il détermine les correctifs nécessaires à la gestion et à la réalisation des activités et les points sur lesquels il doit progresser comme gestionnaire.</p>
Préalable :	50 % 430-294-LI
Corequis :	430-3A4-LI et 430-3B3-LI

<b>430-3B3-LI</b>	<b>Gestion d'une brigade</b>
1,33	2-1-1
048J	<p>Premier de trois cours portant sur la gestion des ressources d'un établissement de restauration.</p> <p>L'étudiant applique les principes et méthodes de gestion d'une équipe de travail.</p> <p>Il planifie le travail en fonction du mandat confié et du cadre établi. Il apprend à coordonner, à superviser et à évaluer le travail d'une brigade</p>

<b>430-3C3-LI</b>	<b>Vente en restauration</b>
1,33	1-2-1
048C	<p>Cours charnière du volet commercialisation. L'étudiant se représente la vente comme moyen de communication et d'information au sujet d'un ER.</p> <p>Dans le cadre du plan marketing mis en œuvre en <b>Planification commerciale</b> (5<sup>e</sup> session), il exploite les habiletés acquises en <b>Gestion de la relation client</b> (1<sup>re</sup> session) pour prospecter des</p>

	<p>ainsi qu'à résoudre des problèmes de comportement, de rendement, de relations, de communication et de collaboration.</p> <p>Il s'autoévalue comme responsable d'équipe et prend en main sa progression.</p>
Préalable :	Aucun

	<p>clients au moyen d'appels téléphoniques, de rencontres et des TIC.</p> <p>Il apprend à utiliser une base de données et des outils de vente, à mettre en valeur les produits et les services offerts, à proposer des ententes, à remplir des rapports de vente.</p>
Préalable :	Aucun

<b>430-376-LI</b>	<b>Gestion de l'approvisionnement et des ressources matérielles</b>
2,66	2-4-2
048G 048H	<p>Deuxième de trois cours portant sur la gestion des ressources d'un établissement de restauration.</p> <p>L'étudiant caractérise l'équipement de cuisine, de salle à manger et de bar ainsi que son fonctionnement. Il s'initie à la gestion raisonnée de son utilisation, de son entretien et de sa conservation.</p> <p>Il apprend à définir les besoins en espace d'un établissement de restauration et à en concevoir l'aménagement de façon efficace.</p> <p>Il applique les méthodes et techniques d'approvisionnement : commande, réception, entreposage, distribution des aliments et des fournitures, gestion des stocks, contrôle des coûts et inventaire.</p>
Préalable :	Aucun

### Cours de formation spécifique de la quatrième session

<b>430-4A5-LI</b>	<b>Gestion de projet culinaire : service alimentaire</b>
2,00	1-4-1
048M 0489	<p>Deuxième de trois cours de gestion appliquée en cuisine.</p> <p>L'étudiant met en pratique les principes de gestion de la restauration dans le cadre d'un service alimentaire.</p> <p>Il planifie des menus en fonction du cycle établi, du budget fixé et des ressources disponibles. Il en organise, coordonne, supervise la production, la distribution, l'analyse de la consommation ainsi que de la satisfaction de la clientèle.</p> <p>Il évalue tous les aspects de la performance du service alimentaire sous sa responsabilité ainsi</p>

<b>430-4B4-LI</b>	<b>Gestion analytique et budgétaire</b>
1,66	2-2-1
048B 048D 048N 048P	<p>Cours portant sur la gestion administrative et financière globale d'un établissement de restauration.</p> <p>L'étudiant apprend, au moyen de simulations, à élaborer des budgets prévisionnels, à en effectuer le suivi et à étudier la performance économique d'établissements de restauration.</p> <p>Il consolide sa capacité à effectuer des calculs de ratio, de coût, de rendement, de coefficient et de productivité.</p> <p>Il analyse et évalue les résultats économiques des activités en <b>Gestion de projet culinaire : service alimentaire</b> et en <b>Intégration des</b></p>

	que sa compétence de gestionnaire. Il détecte et résout des problèmes de qualité et de rentabilité.
Préalable :	60 % 430-294-LI

	<b>pratiques de gestion en restauration</b> qui ont lieu à la même session.
Préalable	50 % 430-2B7-LI

<b>430-4C4-LI</b>	<b>Gestion des ressources humaines</b>
2,00	2-2-2
048D 048J 0480	<p>Dernier de trois cours portant sur la gestion des ressources d'un établissement de restauration.</p> <p>L'étudiant apprend à recruter le personnel, à le former, à le motiver, à évaluer la compétence, la performance et la contribution des employés au bon fonctionnement et à l'atteinte des objectifs d'un établissement.</p> <p>Il applique les lois et normes du travail, participe à la résolution de problèmes de ressources humaines et rédige des documents administratifs.</p> <p>Il consolide ses apprentissages en les mettant en œuvre dans le cours <b>Intégration des pratiques de gestion en restauration</b> à la même session.</p>
Préalable :	50 % 430-3B3-LI

<b>430-4D4-LI</b>	<b>Production alimentaire adaptée</b>
1,66	2-2-1
0488	<p>Dernier de trois cours technicoscientifiques sur les aliments.</p> <p>L'étudiant conçoit et élabore des menus ou transforme des recettes pour qu'ils soient adaptés aux exigences nutritionnelles de régimes thérapeutiques, à l'état de santé de clients, aux besoins de groupes cibles et aux exigences d'une saine alimentation.</p> <p>En atelier-cuisine, il réalise certains de ces menus et de ces recettes en tenant compte des objectifs visés et des contraintes établies.</p> <p>Il analyse la consommation des menus réalisés et l'appréciation de la clientèle cible.</p>
Préalable :	50 % 430-284-LI

<b>430-488-LI</b>	<b>Intégration des pratiques de gestion en restauration</b>
3,33	1-7-2
048L 048M	<p>Cours d'intégration des acquis des deux premières années de formation.</p> <p>L'étudiant s'assure, dans différentes fonctions de gestion intermédiaire, que les opérations d'approvisionnement, de production, de distribution et de service de l'établissement du programme sont conformes aux directives des étudiants finissants et permettent l'atteinte des objectifs financiers, commerciaux et techniques.</p> <p>Il prend en main son développement comme gestionnaire intermédiaire, évalue la compétence et la performance des étudiants qu'il encadre et se prépare, par ses échanges avec les étudiants de 3<sup>e</sup> année, à l'exercice des responsabilités de direction qui lui seront attribuées l'année suivante.</p>
Préalable :	Aucun
Corequis :	430-4B4-LI et 430-4C4-LI



Cours de formation spécifique de la cinquième session

<b>430-3A3-LI</b>	<b>Standardisation</b>
1,33	2-1-1
0486	<p>Cours outil de gestion en cuisine.</p> <p>L'étudiant acquiert la maîtrise d'un pilier de la cuisine managériale : la standardisation.</p> <p>Il applique une démarche scientifique complète de standardisation d'une recette de façon à répondre aux besoins et aux standards d'un établissement de même qu'aux préceptes d'une saine alimentation.</p> <p>Il détermine le coût de production et le prix de vente des plats inscrits dans un menu.</p>
Préalable :	Aucun

<b>430-384-LI</b>	<b>Gestion de l'hygiène et de la SST</b>
2,00	2-2-2
048D 048F 0482	<p>Cours terminal visant l'implantation et le maintien des bonnes pratiques en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires ainsi que de SST.</p> <p>L'étudiant applique le système d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques (HACCP). Il évalue la situation et les pratiques d'un établissement en matière de santé et de sécurité au travail, de salubrité des lieux et de respect des normes de manipulation, d'entreposage et de conservation des aliments.</p> <p>Il forme le personnel aux bonnes pratiques en matière d'hygiène, de salubrité et de SST.</p> <p>Il apprend à compléter les documents de la CNESST, à intervenir en situation d'urgence, de réaction allergique alimentaire ou d'accident de travail.</p>
Préalable :	60 % 430-183-LI

<b>430-5A6-LI</b>	<b>Contrôle</b>
2,66	3-3-2
048N	<p>Cours portant sur une opération clé de gestion.</p> <p>L'étudiant applique une démarche de contrôle aux différentes étapes du cycle d'activité d'un établissement de restauration.</p> <p>Il construit et adapte des outils de contrôle, collecte les données nécessaires au contrôle, établit, analyse et interprète les résultats opérationnels et économiques.</p> <p>Il apprend à identifier et à résoudre des problèmes de performance.</p> <p>Il établit, pour l'hiver suivant, les activités de l'établissement de restauration du programme, en élabore le budget prévisionnel et en planifie la réalisation et le suivi.</p>
Préalables :	60 % 430-376-LI et 430-4B4-LI

<b>430-5C5-LI</b>	<b>Gestion de projet culinaire : buffet et traiteur</b>
2,33	1-4-2
0484 0489	<p>Dernier cours de gestion appliquée en cuisine.</p> <p>L'étudiant gère un service de traiteur offrant des buffets, des repas préparés et des plats à emporter reliés à diverses cultures culinaires.</p> <p>Il conçoit et élabore l'offre, négocie les menus et les prix avec les clients, planifie les activités, organise, coordonne et supervise la production, la distribution et la vente en fonction des objectifs fixés et de contraintes techniques et financières.</p> <p>Il analyse et évalue tous les aspects de la performance du service, juge sa compétence de gestionnaire et prend les moyens nécessaires pour améliorer tant la performance du service que sa compétence à le gérer.</p>
Préalable :	60 % 430-294-LI

<b>430-573-LI</b>	<b>Planification commerciale</b>
1,33	2-1-1
048C	<p>Troisième cours du volet commercialisation.</p> <p>L'étudiant analyse le marché de la restauration dans la grande région de Québec et y situe des</p>

<b>604-014-LI</b>	<b>Communication en anglais dans un ER</b>
1,33	1-2-1
048E	<p>L'étudiant accroît sa capacité à communiquer oralement en anglais dans des activités et des situations de gestion d'un ER.</p>

	<p>établissements types, leurs produits, leurs services et leur commercialisation.</p> <p>Il met en œuvre la stratégie commerciale élaborée pour l'ER du programme, en effectue le suivi et en étudie les résultats.</p> <p>Il apprend à superviser les opérations de vente et d'approche client réalisées par les étudiants de 2<sup>e</sup> et de 1<sup>re</sup> années.</p>
Préalable :	50 % 430-3C3-LI

	<p>Il apprend aussi à rédiger des documents de transactions commerciales en langue anglaise.</p> <p>Il analyse ses acquis et ses lacunes en langue anglaise, identifie et utilise des moyens d'accroître sa compétence en langue anglaise.</p>
Préalable :	60 % 604-101-MQ

## Cours de formation spécifique de la sixième session

Les cours de la sixième session forment un ensemble. Chacun porte sur un volet de la gestion d'un établissement de restauration. Combinés, ces cours permettent aux étudiants de gérer de façon complète et autonome les activités de l'établissement de restauration du programme. Les cours *Gestion commerciale*, *Gestion des opérations*, *Gestion des activités de salle à manger* et *Gestion des activités de cuisine* **sont corequis**. De plus, pour pouvoir s'inscrire à tous les cours de la formation spécifique de la sixième session, à l'exception du cours *Communication interne et gestion d'un ER*, l'étudiant doit être en voie de compléter sa formation : il est inscrit à sa dernière session de son programme d'études OU il ne lui reste au maximum qu'une session supplémentaire pour obtenir son diplôme d'études collégiales.

<b>350-014-LI</b>	<b>Communication interne et gestion d'un ER</b>
1,33	1-2-1
0480	<p>Les étudiants analysent des situations et résolvent des problèmes reliés à la gestion du personnel et à la communication au sein d'un établissement.</p> <p>Les situations ont trait au climat de travail et à l'esprit d'équipe, à l'implication et à la performance du personnel, à la conduite de rencontres individuelles et de groupe, à la gestion d'employés de diverses générations ou dont la personnalité diffère, à la communication respectueuse et efficace avec les employés, aux façons de rétroagir et d'agir avec des employés dans diverses situations typiques.</p>
Préalable :	Aucun

<b>430-673-LI</b>	<b>Gestion commerciale (ASP)</b>
1,66	1-2-2
048C	<p>Un des quatre cours d'intégration porteurs de l'épreuve synthèse de programme.</p> <p>L'étudiant, en situation d'apprentissage coopératif, poursuit l'application de la stratégie commerciale implantée en <b>Planification commerciale</b> et propose des changements ou des ajustements susceptibles de permettre l'atteinte des objectifs.</p> <p>Il coordonne et conduit des activités et des actions de relations publiques, d'information, de marketing direct, de publicité, de vente et d'enquête auprès de la clientèle, en évalue les résultats, identifie les écarts par rapport aux objectifs et en détermine les causes.</p>
Préalable :	50 % 430-573-LI
Corequis :	430-674-LI, 430-683-LI et 430-694-LI

<b>430-674-LI</b>	<b>Gestion des opérations (ASP)</b>
2,33	1-3-3
048B 048D 048N 048P	<p>Un des quatre cours d'intégration porteurs de l'épreuve synthèse de programme.</p> <p>L'étudiant dirige les activités de l'établissement du programme selon le cadre établi en <b>Contrôle</b>.</p> <p>Il ajuste la planification et l'organisation des activités en fonction des conditions de</p>

<b>430-683-LI</b>	<b>Gestion des activités de salle à manger (ASP)</b>
1,66	1-2-2
048L	<p>Un des quatre cours d'intégration porteurs de l'épreuve synthèse de programme.</p> <p>L'étudiant dirige les opérations d'approvisionnement et de service de la salle à manger et du bar de l'établissement selon le cadre établi.</p>

	<p>réalisation, conduit leur préparation, contrôle leur réalisation.</p> <p>Il évalue les résultats technicoéconomiques des activités hebdomadaires, identifie les écarts par rapport aux objectifs et leurs causes.</p> <p>Il propose des changements ou des ajustements susceptibles de permettre l'atteinte des objectifs de rentabilité, de qualité, d'efficacité et de satisfaction.</p>
Préalables :	50 % 430-4B4-LI 60 % 430-5A6-LI
Corequis :	430-673-LI,430-683-LI et 430-694-LI

	<p>Il évalue l'aménagement, l'atmosphère, l'accueil, le service, la conduite et le déroulement des opérations, le personnel, la satisfaction de la clientèle.</p> <p>Il identifie les écarts par rapport aux attentes et leurs causes.</p> <p>Il propose des changements ou des ajustements susceptibles de permettre l'atteinte des objectifs.</p>
Préalables :	60% 430-3A4-LI et 430-4C4-LI
Corequis :	430-674-LI,430-673-LI et 430-694-LI

<b>430-694-LI</b>	<b>Gestion des activités de cuisine (ASP)</b>
2,00	1-3-2
048K 048M	<p>Un des quatre cours d'intégration porteurs de l'épreuve synthèse de programme.</p> <p>L'étudiant dirige les opérations d'approvisionnement et de production de l'établissement.</p> <p>Il évalue l'offre, la planification et la conduite des opérations de production, l'efficacité du travail, la qualité des mets, le personnel, la satisfaction de la clientèle.</p> <p>Il propose des changements ou des ajustements susceptibles de permettre l'atteinte des objectifs.</p>
Préalables :	60% 430-3A7-LI, 430-384-LI, 430-4A5-LI et 430-4C4-LI; 50 % 430-5C5-LI
Corequis :	430-674-LI,430-683-LI et 430-684-LI

<b>430-6A3-LI</b>	<b>Insertion professionnelle</b>
1,66	1-2-2
047Z 0480	<p>L'étudiant participe à des ateliers portant sur divers aspects d'une carrière en gestion d'un ER.</p> <p>Il accomplit une démarche individuelle d'évaluation de ses compétences de gestionnaire d'un ER et d'élaboration d'un projet de développement ou d'insertion professionnels dont il présente et défend les résultats.</p> <p>Il réalise le projet et en expose aux enseignants les bénéfices pour son cheminement professionnel.</p>
Préalable :	Aucun

## LISTE DES COMPÉTENCES DU PROGRAMME

### ► Compétences de la formation générale

Numéro	Énoncé
--------	--------

#### Littérature

4EF0	Analyser des textes littéraires.
4EF1	Expliquer les représentations du monde contenues dans des textes littéraires d'époques et de genres variés.
4EF2	Apprécier des textes de la littérature québécoise d'époque et de genres variés.
4EFP	Produire différents types de discours oraux et écrits liés au champ d'études de l'élève.

#### Philosophie

4PH0	Traiter d'une question philosophique.
4PH1	Discuter des conceptions philosophiques de l'être humain.
4PHP	Porter un jugement sur des problèmes éthiques et politiques de la société contemporaine.

#### Éducation physique

4EP0	Analyser sa pratique de l'activité physique au regard des habitudes de vie favorisant la santé.
4EP1	Améliorer son efficacité lors de la pratique d'une activité physique.
4EP2	Démontrer sa capacité à prendre en charge sa pratique de l'activité physique dans une perspective de santé.

#### Langue seconde

Niveau 1	
4SA0	Comprendre et exprimer des messages simples en anglais.
4SAP	Communiquer en anglais de façon simple en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées au champ d'études de l'élève.
Niveau 2	
4SA1	Communiquer en anglais avec une certaine aisance.
4SAQ	Communiquer en anglais avec une certaine aisance en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées au champ d'études de l'élève.
Niveau 3	
4SA2	Communiquer avec aisance en anglais sur des thèmes sociaux, culturels ou littéraires.
4SAR	Communiquer avec aisance en anglais en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées au champ d'études de l'élève.
Niveau 4	
4SA3	Traiter en anglais d'œuvres littéraires et de sujets à portée sociale et culturelle.
4SAS	Communiquer de façon nuancée en anglais dans différentes formes de discours.

#### Formation générale complémentaire

<i>Domaine : Sciences humaines</i>	
000V	Situer l'apport particulier des sciences humaines au regard des enjeux contemporains.
000W	Analyser l'un des grands problèmes de notre temps selon une ou plusieurs approches propres aux sciences humaines.
<i>Domaine : Culture scientifique et technologique</i>	
000X	Expliquer la nature générale et quelques-uns des enjeux actuels de la science et de la technologie.
000Y	Résoudre un problème simple par l'application de la démarche scientifique de base.
<i>Domaine : Langue moderne</i>	
000Z	Communiquer dans une langue moderne de façon restreinte.
0010	Communiquer dans une langue moderne sur des sujets familiers.
0067	Communiquer avec une certaine aisance dans une langue moderne.
<i>Domaine : Langage mathématique et informatique</i>	
0011	Reconnaître le rôle des mathématiques ou de l'informatique dans la société contemporaine.
0012	Se servir d'une variété de notions ou de procédés et utiliser des outils mathématiques ou informatiques à des fins d'usage courant.
<i>Domaine : Art et esthétique</i>	
0013	Apprécier diverses formes d'art issues de pratiques d'ordre esthétique.
0014	Réaliser une production artistique.
<i>Domaine : Problématiques contemporaines</i>	
021L	Considérer des problématiques contemporaines dans une perspective transdisciplinaire.
021M	Traiter d'une problématique contemporaine dans une perspective transdisciplinaire.

► **Compétences de la formation spécifique en gestion d'un établissement de restauration**

Numéro	Énoncé
047Z	Analyser la fonction de travail.
0480	Établir des relations professionnelles.
0481	Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.
0482	Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.
0483	Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production.
0484	Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets.
0485	Cuisiner les mets d'un menu de restaurant.
0486	Élaborer et standardiser une recette.
0487	Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.
0488	Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles.
0489	Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire.
048A	Assurer un service simple en salle à manger.
048B	Gérer les opérations comptables.
048C	Commercialiser des produits et des services de restauration.
048D	Assurer la conformité légale de l'établissement de restauration.
048E	Interagir en langue seconde avec des clientes ou clients et des fournisseurs.
048F	Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité.
048G	Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration.
048H	Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire.
048J	Gérer le personnel d'un service.
048K	Diriger la production de mets servis à la carte et en table d'hôte.
048L	Diriger le service en salle à manger.
048M	Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire.
048N	Mesurer la performance d'un établissement de restauration.
048P	Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.

