

FORMATION GÉNÉRALE					
Formation commune et propre au programme d'études					Complémentaire
AUTOMNE Session I 15,66 unités 32 heures/sem.	Écriture et littérature			Anglais (Formation commune)	
	<b>601-101-MQ</b> 2,33 / 2-2-3			<b>604-10*-MQ</b> 2,00 / 2-1-3	
HIVER Session II 15,66 unités 32 heures/sem.		Philosophie et rationalité			Complémentaire
		<b>340-101-MQ</b> 2,33 / 3-1-3			<b>XXX-XXX-XX</b> 2,00 /
AUTOMNE Session III 15,33 unités 32 heures/sem.	60 % 601-101			60 % 604-10*	
	Littérature et imaginaire		Activité physique et santé	Anglais (Formation propre)	
HIVER Session IV 15,33 unités 32 heures/sem.	<b>601-102-MQ</b> 2,33 / 3-1-3		<b>109-101-MQ</b> 1,00 / 1-1-1	<b>604-8**-LI</b> 2,00 / 2-1-3	
	60 % 601-102	60 % 340-101			
AUTOMNE Session V 16,00 unités 33 heures/sem.	60 % 601-103				Complémentaire
	Communication et discours		Activité physique et efficacité		
HIVER Session VI 13,66 unités 25 heures/sem.	<b>601-800-LI</b> 2,00 / 2-2-2		<b>109-102-MQ</b> 1,00 / 0-2-1	<b>XXX-XXX-XX</b> 2,00 /	
		60 % 340-102	60 % 109-101 et 109-102		
	Éthique et politique		Activité physique et autonomie		
	<b>340-800-LI</b> 2,00 / 3-0-3		<b>109-103-MQ</b> 1,00 / 1-1-1		

**ÉPREUVE UNIFORME DE FRANÇAIS (EUF)**

FORMATION SPÉCIFIQUE					
Formation spécifique au programme d'études					
Gestion de la relation client (0480)	Service de restauration (048A)	Analyse du domaine de la restauration (047Z-0481)	Technologie alimentaire (0487)	Hygiène et sécurité en restauration (0482-048F)	Approche culinaire (0483)
<b>430-163-LI</b> 1,66 / 2-1-2	<b>430-164-LI</b> 1,66 / 1-3-1	<b>430-166-LI</b> 3,00 / 3-3-3	<b>430-173-LI</b> 1,66 / 1-2-2	<b>430-183-LI</b> 1,00 / 2-1-0	<b>430-196-LI</b> 2,33 / 2-4-1
Opérations d'exploitation d'un ER (0481-0488-048C) (048N-048P)	Service des vins et des boissons (048A)	50 % 430-173-LI Sciences des aliments et nutrition (0487)	Pratiques culinaires (0485)	Corequis : 430-264-LI et 430-294-LI Intégration des pratiques de restauration (048A-048F-0482-0485)	
<b>430-2B7-LI</b> 3,33 / 4-3-3	<b>430-264-LI</b> 1,66 / 2-2-1	<b>430-284-LI</b> 2,00 / 2-2-2	<b>430-294-LI</b> 1,66 / 1-3-1	<b>430-296-LI</b> 2,66 / 1-5-2	
60 % 430-164-LI 50 % 430-264-LI Gestion du service de restauration (048D-048L)	Corequis 430-3A4-LI 430-3B3-LI et 50 % 430-294-LI Gestion de projet culinaire : banquet (048K-0483-0484)	Gestion d'une brigade (048J)	Vente en restauration (048C)	Gestion de l'approvisionnement et des ressources matérielles (048G-048H)	
<b>430-3A4-LI</b> 1,66 / 1-3-1	<b>430-3A7-LI</b> 3,00 / 1-6-2	<b>430-3B3-LI</b> 1,33 / 2-1-1	<b>430-3C3-LI</b> 1,33 / 1-2-1	<b>430-376-LI</b> 2,66 / 2-4-2	
60 % 430-294-LI Gestion de projet culinaire : service alimentaire (048M-0489)	50 % 430-2B7-LI Gestion analytique et budgétaire (048B-048D-048N) (048P)	50 % 430-3B3-LI Gestion des ressources humaines (048D-048J-0480)	50 % 430-284-LI Production alimentaire adaptée (0488)	Corequis : 430-4B4-LI et 430-4C4-LI Intégration des pratiques de gestion en restauration (048L-048M)	
<b>430-4A5-LI</b> 2,00 / 1-4-1	<b>430-4B4-LI</b> 1,66 / 2-2-1	<b>430-4C4-LI</b> 2,00 / 2-2-2	<b>430-4D4-LI</b> 1,66 / 2-2-1	<b>430-488-LI</b> 3,33 / 1-7-2	
Standardisation (0486)	60 % 430-183-LI Gestion de l'hygiène et de la SST (048D-048F-0482)	60 % 430-4B4-LI 60 % 430-376-LI Contrôle (048N)	60 % 430-294-LI Gestion de projet culinaire : buffet et traiteur (048A-0489)	50 % 430-3C3-LI Planification commerciale (048C)	60 % 604-101-MQ Communication en anglais dans un ER (048E)
<b>430-3A3-LI</b> 1,33 / 2-1-1	<b>430-384-LI</b> 2,00 / 2-2-2	<b>430-5A6-LI</b> 2,66 / 3-3-2	<b>430-5C5-LI</b> 2,33 / 1-4-2	<b>430-573-LI</b> 1,33 / 2-1-1	<b>604-014-LI</b> 1,33 / 1-2-1
Communication interne et gestion d'un ER (0480)	Inscription professionnelle (047Z-0480) (2)	Corequis 50 % 430-573-LI Gestion commerciale (ASP) (048C) (1) (2)		60 % 430-3A4-LI 60 % 430-4C4-LI Gestion des activités de salle à manger (ASP) (048L) (1) (2)	60 % 430-3A7-LI 60 % 430-4A5-LI 60 % 430-4C4-LI 60 % 430-384-LI 50 % 430-5C5-LI Gestion des activités de cuisine (ASP) (048K-048M)(1) (2)
<b>350-014-LI</b> 1,33 / 1-2-1	<b>430-6A3-LI</b> 1,66 / 1-2-2	<b>430-673-LI</b> 1,66 / 1-2-2	<b>430-674-LI</b> 2,33 / 1-3-3	<b>430-683-LI</b> 1,66 / 1-2-2	<b>430-694-LI</b> 2,00 / 1-3-2

(1) Cours porteurs pour l'activité synthèse de programme (ASP).

(2) Pour avoir accès à ces cours, l'étudiante ou l'étudiant doit être en voie de compléter sa formation : elle ou il est inscrit à la 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.



Québec ( )  
Charlesbourg (X)

**430.B0 GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION**

D.E.C. : 91,66 unités  
Grille : 91,66 unités

Automne 2017  
2018-2019

Date : 15-02-2019  
Page : C-23