

GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION

► Campus de Charlesbourg

 cegeplimoilou.ca/dec/restauration

Le programme Gestion d'un établissement de restauration forme des gens capables d'exercer leurs fonctions dans différents milieux :

- restaurants indépendants, franchisés, gastronomiques;
- transporteurs navals, aériens et ferroviaires;
- ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ);
- auberges, restaurants et hôtels;
- épiceries, traiteurs;
- cafés;
- chaînes de restauration rapide;
- services alimentaires (entreprises privées, écoles, etc.).

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 sorties « repas découvertes » dans les divers types d'établissements de restauration.
- Deux cuisines, une salle à manger et un bar pédagogiques (sommellerie).
- Des enseignants qui ont une solide expérience pratique dans l'industrie.

Progression de la formation et des acquis

Première année ► Exécution

Gestion de la relation client; service de restauration; technologie des aliments; hygiène et sécurité en restauration; pratiques culinaires.

Deuxième année ► Supervision

Gestion d'une équipe de travail; gestion du service de restauration; gestion des approvisionnements et des ressources matérielles; vente en restauration.

Troisième année ► Gestion

Standardisation; gestion commerciale; gestion des activités de cuisine; gestion des activités en salle à manger; gestion des opérations.



Beaucoup de projets pour acquérir de l'expérience concrète

À la dernière session, 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^{re} et de 2^e année du programme pour mener à bien des activités en salle à manger, des banquets, des buffets, des traiteurs ou des services alimentaires.

Des clients réels

Depuis plusieurs années, par exemple, les étudiants ont pris en charge un buffet pour environ 500 convives à l'occasion du coquetel-bénéfice au profit du Patro de Charlesbourg.

La grappe d'or

À la salle à manger pédagogique du Cégep, La grappe d'or, les finissants assurent la gestion complète des diverses activités, soit des soupers table d'hôte, quatre services et des buffets thématiques. Les finissants sont épaulés par les étudiants de 1^{re} et de 2^e année pour ces activités.

Comptoir de produits cuisinés à emporter

Les étudiants de 3^e année gèrent également un comptoir de vente au Cégep où l'on propose les productions culinaires réalisées par les trois cohortes.

À la fin de son DEC, le diplômé sera en mesure :

- ▶ d'assumer les tâches d'approvisionnement, la production, la distribution, la commercialisation, la gestion budgétaire et la gestion du personnel;
- ▶ de conjuguer, au quotidien, tous les aspects de la gestion, l'organisation et la direction d'une entreprise de restauration;
- ▶ d'appliquer 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.;
- ▶ d'effectuer la conception et la planification des menus, la gestion des approvisionnements, la standardisation des recettes, etc.

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 opérationnels avant de devenir gestionnaire. La formation aide à gravir les échelons plus rapidement.

Restaurants, bistros et bars, traiteurs

La majorité des diplômés commencent leur carrière en occupant divers postes de base, puis ils obtiennent leur diplôme en s'appuyant sur leurs habiletés et leurs connaissances. Les horaires sont variables, souvent le soir et la fin de semaine.

Services alimentaires

Pour un rythme plus posé et un horaire en semaine, le vaste domaine des services alimentaires présente des 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 l'étudiant à atteindre le sommet de la profession. Au cours des trois années de formation, il a 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 collabore à l'amélioration de recettes ou à la création de nouveaux produits.

Qualités et aptitudes souhaitées

- ▶ Être passionné par la cuisine et la restauration
- ▶ 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



Philippe Bisson-Ouellet

Son parcours professionnel l'a tout d'abord mené dans quelques restaurants de la ville de Québec, notamment La Tanière et Légende, où il a fait ses premiers pas en cuisine. Il a ensuite démarré sa propre entreprise Nomade – chef à domicile. Le concept est simple : les clients intéressés réservent les services de Philippe pour une soirée, au cours de laquelle il se rend chez eux et leur cuisine un menu gastronomique d'inspiration nordique, fait en grande partie de produits locaux.