

FORMATION GÉNÉRALE					
AUTOMNE Session I 16,00 unités 32 hrs/sem.	Écriture et littérature			Anglais (Formation commune)	
	601-101-MQ 2,33 / 2-2-3			604-10*-MQ 2,00 / 2-1-3	
HIVER Session II 15,00 unités 32 hrs/sem.		Philosophie et rationalité	Activité physique et santé		Complémentaire OU pour ATE : Stratégies pour trouver et intégrer un emploi
		340-101-MQ 2,33 / 3-1-3	109-101-MQ 1,00 / 1-1-1		365-905-LI 2,00 / 1-2-3

FORMATION SPÉCIFIQUE					
Opérations comptables (048B)	Technoscience et nutrition (0487)	Approche client (0480-048C)	Introduction à l'hôtellerie et à la restauration (047Z-0481)	Environnement culinaire (0482-0483-0485) (048F)	Service des mets et boissons (048A)
410-018-LI 2,00 / 1-3-2	430-154-LI 2,00 / 2-2-2	430-1A3-LI 1,33 / 1-2-1	430-1A4-LI 1,66 / 2-2-1	430-1A6-LI 2,66 / 2-4-2	430-1B4-LI 2,00 / 2-2-2
		50%: 430-1A6-LI ●	50%: 430-1A6-LI ● 50%: 430-1B4-LI ● Corequis : 430-254-LI		
Vente et mise en marché (048C)	Processus de gestion (0481-048D-048N)	Cuisine managériale (0483-0485)	Intégration I (0482-0485-048A)	Anglais appliqué (048E)	
410-019-LI 2,00 / 1-3-2	430-244-LI 1,66 / 2-2-1	430-254-LI 1,66 / 1-3-1	430-297-LI 2,66 / 1-6-1	604-025-LI 1,66 / 2-2-1	

ÉTÉ					
POSSIBILITÉ DE STAGE EN ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES (5)					
AUTOMNE Session III 14,66unités 31 hrs/sem.	60 % 601-101 ●	60 % 340-101 ●		Activité physique et efficacité	
	601-102-MQ 2,33 / 3-1-3	340-102-MQ 2,00 / 3-0-3	109-102-MQ 1,00 / 0-2-1		
HIVER Session IV 14,00 unités 29 hrs/sem.	60 % 601-102 ●			60 % 604-10* ●	
	Littérature québécoise			Anglais (Formation propre)	
	601-103-MQ 2,66 / 3-1-4			604-8**-LI 2,00 / 2-1-3	

60%: 430-297-LI ●					
Gestion de la restauration (048B-048L)	Menus et standardisation (0486-0488)	Ressources matérielles et approvisionnement (048G-048H)	50%: 430-1A6-LI ● 50%: 430-1B4-LI ●	Supervision de banquets (0484-0489-048K)	Ressources humaines (0480-048D) (048J)
430-393-LI 1,33 / 2-1-1	430-395-LI 2,00 / 2-3-1	430-3B4-LI 1,66 / 2-2-1	430-3B5-LI 2,00 / 1-4-1	430-3C5-LI 2,33 / 2-3-2	
		50%: 430-3C5-LI ● Corequis 430-496-LI		50%: 430-297-LI ● Corequis 430-473-LI	
Gestion analytique (048B)	Gestion de la production alimentaire adaptée (0487-0488)	Ressources humaines II (0480-048J)	Supervision d'un service alimentaire (0489-048M)	Intégration II (048K-048L)	
430-453-LI 1,66 / 2-1-2	430-465-LI 2,00 / 2-3-1	430-473-LI 1,33 / 2-1-1	430-475-LI 2,00 / 2-3-1	430-496-LI 2,33 / 1-5-1	

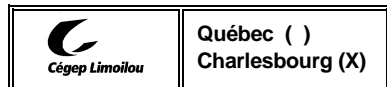
ÉTÉ					
POSSIBILITÉ DE STAGE EN ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES (5)					
AUTOMNE Session V 15,00 unités 32 hrs/sem.	60 % 601-103 ●	60 % 340-102 ●			
	Communication et discours	Éthique et politique			
	601-800-LI 2,00 / 2-2-2	340-800-LI 2,00 / 3-0-3			
HIVER Session VI 17,00 unités 30 hrs/sem.			60 % 109-101 ● 60 % 109-102 ●		
			Activité physique et autonomie		Complémentaire
			109-103-MQ 1,00 / 1-1-1		XXX-XXX-XX 2,00 /

Optimisation des processus de gestion (048P)	Gestion de la formation et du personnel HSST (0482-048F)	50%:430-3B4-LI ● Gestion des ressources matérielles et de l'approvisionnement (048G-048H)	60%: 410-019-LI ● 60%: 430-453-LI ● 60%: 430-496-LI ●	Planification des opérations (048B-048C-048P) (1)	Gestion des coûts et contrôle (048N)	Gestion d'événements (0484-048M)
235-007-LI 1,66 / 2-2-1	430-564-LI 2,00 / 2-2-2	430-583-LI 1,33 / 1-2-1	430-584-LI 1,66 / 2-2-1	430-594-LI 2,00 / 2-2-2	430-596-LI 2,33 / 2-4-1	
		(ASP) 60%: 430-584-LI ● Corequis: 430-654-LI Corequis: 430-697-LI		60%: 430-584-LI ● Corequis: 430-654-LI Corequis: 430-687-LI		
Développement entrepreneurial (047Z-048P) (4)	Gestion commerciale et RH (048C-048J) (4)	Gestion des opérations d'un établissement de restauration (048B-048N-048P) (3)(4)	Stage (047Z) (2) (4)	Gestion des activités (048K-048L-048M) (4)		
430-634-LI 1,66 / 2-2-1	430-654-LI 2,00 / 1-3-2	430-687-LI 3,00 / 2-5-2	430-693-LI 4,33 / 1-2-10	430-697-LI 3,00 / 2-5-2		

ÉPREUVE UNIFORME DE LANGUE (EUL)

- Ce cours prépare à l'ASP. Pour avoir accès à ce cours, l'étudiante ou l'étudiant doit être en voie de compléter sa formation et elle ou il doit faire les cours 430-654-LI, 430-687-LI ainsi que le cours 430-697-LI à la session suivante.
- Pour avoir accès à ce cours, l'étudiante ou l'étudiant doit terminer sa formation spécifique au plus tard à la session suivante.
- Cours porteur pour l'activité synthèse de programme (ASP). Pour avoir accès à ce 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.
- Session intensive sur dix (10) semaines suivis par un stage de quatre (4) semaines comportant 150 heures.
- Pour avoir accès aux stages, les étudiantes et les étudiants doivent répondre à certaines exigences académiques. Pour obtenir des informations supplémentaires, contactez le Service des stages et du placement.

Note : La personne intéressée par la formule "Alternance Travail-études" sera invitée à la fin de la première session, à poser sa candidature. L'intégration au programme « Alternance Travail-études » est faite à la deuxième session.



430.B0	GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION (Programme régulier)	D.E.C. : 91,66 unités
430.94	GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION (Alternance travail-études)	Grille : 91,66 unités

Automne 2021 2022-2023

Date : 15-02-2023 Page : C-21
