Collège LaSalle
Montréal

Gestion des services de restauration

SOIR | 3 SESSIONS
570 heures

AEC
LJA.1D

L'AEC Gestion des services de restauration permet aux étudiants d'acquérir des compétences administratives et opérationnelles telles que reconnaître et appliquer l'approche client et coordonner les activités opérationnelles de restauration liées à la salle à manger.

Grâce à cette formation, les étudiants seront aptes à promouvoir les services et les produits offerts, gérer l'approvisionnement ainsi que les stocks et effectuer les contrôles quantitatifs et qualitatifs relatifs aux opérations. Ces connaissances et compétences acquises leur permettront d'avoir toutes les clés en main pour réussir leur carrière dans ce domaine.

Ce programme est dispensé sous forme d'enseignement dynamique et axé sur des mises en situation, des études de cas et des simulations et expérimentations en milieu de travail.

Objectif du programme

L'objectif de ce programme est de permettre aux étudiants de développer et de mettre en valeur leurs qualités d'entrepreneur.

Perspectives professionnelles

- Gérant de restaurant;
- Gérant adjoint d'un restaurant;
- Maître d'hôtel;

Conditions d'admission

- Posséder une formation jugée suffisante et satisfaire au règlement sur le régime des études collégiales.

Formation spécifique

- Services de mets, Bar et Sommellerie (60 h)
- Supervision Hygiène et salubrité(45 h)
- Gestion et Organisation de la restauration (75 h)
- Approvisionnement du matériel et distribution (75 h)
- Logiciels de la restauration (45 h)
- Supervision en salle à manger (60 h)
- Gestion et supervision des ressources humaines (60 h)
- Gestion des congrès et des banquets (45 h)
- Système de contrôle des opérations de restaurant (60 h)
- Éléments de Marketing et promotion de restaurant (45 h)

* Le collège se réserve le droit de remplacer certains cours.

2000, rue Sainte-Catherine Ouest
Montréal (Québec)
Canada H3H 2T2

Téléphone: (514) 939-2006
1 800 363-3541
collegelasalle.com

RÉSEAU
LCI ÉDUCATION
MEMBRE