



**SOIR | 5 MOIS - 1 SESSION**  
525 heures

**ASP**  
5324

L'attestation de spécialisation professionnelle en Cuisine du marché s'adresse aux personnes qui désirent aller plus loin dans leurs apprentissages, qui sont passionnées de gastronomie et qui veulent développer davantage leurs compétences culinaires.

Le programme permettra aux étudiants de se familiariser avec les produits culinaires actuels, de concevoir de nouvelles recettes, d'exploiter leur créativité, de créer des liens avec l'industrie et de peaufiner leurs perspectives professionnelles. Les étudiants évolueront dans un environnement interactif et interviendront dans les activités d'un restaurant ouvert au public, permettant une application concrète des compétences.

Localisé en plein cœur de Montréal, ville nord-américaine de la gastronomie, le Collège LaSalle est l'endroit idéal pour accomplir une formation de spécialisation en cuisine.

Vous êtes un cuisinier passionné de gastronomie, autonome et créative? Le programme de Cuisine du marché s'adresse à vous.

## Objectif de la formation

Au cours de la formation, les étudiants découvriront les nouvelles tendances et technologies alimentaires, se perfectionneront dans les différentes approches culinaires mondiales et locales et se spécialiseront notamment en pâtisserie et boucherie.

## Perspectives d'emploi

- Chef de partie;
- Sous-chef;
- Futur chef cuisinier;
- Cuisinier d'établissement;
- Cuisinier en hôtelière;
- Pâtissier- Boulanger;
- Boucher-Charcutier.

## Conditions d'admission

Pour être admis au programme d'études Cuisine du marché, il faut satisfaire à l'une des conditions suivantes :

- Être titulaire du diplôme d'études professionnel (DEP) suivant : 5311 Cuisine ou 1038 Cuisine d'établissement ou 5811 Professional Cooking ou 1538 Professional Cooking;
- Avoir réalisé et validé des apprentissages reconnus comme étant équivalents;
- Exercer un métier ou une profession en lien avec ce programme d'études.

## Diplôme

Ce programme mène à l'obtention d'une attestation de spécialisation professionnelle (ASP).





**SOIR | 5 MOIS - 1 SESSION**  
525 heures

**ASP**  
5324

## Associations avec l'industrie

- Récipiendaire du trophée d'excellence par l'Association des fournisseurs d'hôtels et de restaurants du Québec;
- Membre de l'Association des restaurateurs du Québec;
- Membre de l'Association canadienne des chefs de cuisine;
- Membre de la Chaîne des rôtisseurs.

## Cours spécifiques au programme

- Métier et formation (30 h)
- Charcuteries (45 h)
- Boulangerie (30 h)
- Mets de cuisine étrangère (45 h)
- Mets à base de produits régionaux (90 h)
- Desserts à l'assiette (60 h)
- Conception de recettes (30 h)
- Standardisation de recettes (30 h)
- Mise en place et service de menus de cuisine du marché (120 h)
- Mise en place et service de menus dégustation (45 h)

## Équipements pédagogiques

- Cuisines : pédagogiques, de production et de démonstration;
- Salle à manger pédagogique et commerciale.

## Contexte d'apprentissage

- Mise en pratique des compétences au cours de divers événements d'envergure;
- Production culinaire et service en salle à manger dans un contexte commercial réel;
- Enseignants issus du milieu de l'alimentation et de la restauration.

## Modes de formation

Sur campus

- Au campus de Montréal.

