



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 du programme

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 professionnelles

- 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 suivant : 5311 Cuisine OU 1038 Cuisine d'établissement OU 5811 Professional Cooking OU 1538 Professional Cooking
- a réalisé et validé des apprentissages reconnus comme étant équivalents
- Exerce un métier ou une profession en lien avec ce programme d'études





SOIR | 5 MOIS - 1 SESSION
525 heures

ASP
5324

Association 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

Contenu du 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

