



6 SESSIONS
2790 heures

DEC
430.B0

Grâce à un tronc commun d'études, le programme Gestion d'un établissement de restauration ouvre plus grandes les portes vers une carrière au Québec, au Canada ou à l'international. Programme unique au Québec.

Ce programme est axé sur les connaissances essentielles en restauration. Issus de l'industrie, les enseignants fournissent toutes les clés de la réussite pour intégrer le marché du travail. Le programme offre également une expérience pratique incluant : cours de service en salle à manger (au restaurant d'application le Fuchsia), stage, ainsi que la participation à plusieurs événements. Les étudiants ont des occasions de côtoyer des professionnels lors de visites, de conférences et d'événements. Les diplômés de ce programme peuvent poursuivre des études universitaires.

Dès maintenant le Collège LaSalle offre la possibilité d'étudier dans les deux langues grâce aux [cheminements bilingues](#).

Objectif du programme

Rehaussez vos qualités entrepreneuriales et acquérez des compétences telles que : élaborer les menus et les prix, gérer les ressources humaines et matérielles et planifier les stratégies de promotion d'un restaurant.

Perspectives professionnelles

- Maître d'hôtel ou superviseur des services alimentaires ou d'un service traiteur.
- Directeur des banquets, de la restauration et/ou des bars.
- Gestionnaire ou propriétaire d'un établissement de restauration.

Degré de scolarité

- Ce programme mène à l'obtention d'un Diplôme d'études collégiales (DEC).

Conditions d'admission

Avoir obtenu un Diplôme d'études secondaires (DES)

Avoir obtenu un DEP et avoir réussi les matières suivantes préalables au collégial :

- Français du niveau secondaire V;
- Anglais du niveau secondaire V;
- Mathématiques de niveau Secondaire IV.

Avoir obtenu une formation équivalente ou jugée suffisante par le Collège LaSalle. Tous les cas feront l'objet d'une analyse approfondie.





Formation spécifique

- Profession et organisation en tourisme, hôtellerie et restauration (90 h)
- Approche client en tourisme, hôtellerie et restauration (60 h)
- Informatique: méthodologie de recherche et sources d'informations en hôtellerie, tourisme, restauration (45 h)
- Santé sécurité au travail (45 h)
- Hygiène et salubrité (45 h)
- Cuisine managériale (105 h)
- Principes de la communication-marketing - en tourisme, hôtellerie et restauration (60 h)
- Comptabilité en tourisme, hôtellerie et restauration (60 h)
- Services de mets et boissons I (75 h)
- Sommellerie (45 h)
- Gestion et organisation de la restauration (60 h)
- Ressources humaines en tourisme, hôtellerie et restauration (75 h)
- Techniques de vente en tourisme, hôtellerie et restauration (60 h)
- Techniques de bar (45 h)
- Logiciels de gestion – Restauration (60 h)
- Planification de la production en cuisine (45 h)
- Services de mets et boissons II (90 h)
- Approvisionnement et distribution en restauration (60 h)
- Rédaction de recettes et réalisation de menus (90 h)
- Commercialisation de restaurant (45 h)
- Sciences des aliments et nutrition (60 h)
- Gestion de communauté - langue seconde (60 h)
- Législation en hôtellerie et restauration (45 h)
- Contrôle des opérations de restaurant (75 h)
- Réalisation et supervision de banquets et buffets (90 h)
- Distribution alternative en restauration (45 h)
- Projet synthèse (135 h)
- Stage (240 h)
- Aménagement et entretien technique (60 h)
- Supervision et exploitation restaurant (60 h)

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

** Deux fois par semaine : cours entre 10 h et 20 h

Formation générale

- 3 cours d'éducation physique (90 h)
- 3 cours de philosophie (150 h)
- 4 cours de langue et de littérature (240 h)
- 2 cours de langue seconde (90 h)
- 2 cours complémentaires (90 h)

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

Alternance travail-études (ATE)

L'expérience de travail est très recherchée par les employeurs. L'Alternance travail-études (ATE) est une formule éducative qui vous permet de vivre, en tant qu'étudiant, deux expériences d'emplois reliées au domaine de votre formation. Veuillez consulter la section Alternance travail-études pour plus de détails sur le programme. Non disponible aux étudiants démarrant leur programme à la session d'hiver.

Apportez vos appareils personnels

Dans ce programme, l'utilisation de l'ordinateur portable est obligatoire. Ainsi, l'étudiant doit se procurer un ordinateur portable ou en posséder un avant de commencer ses études. Des logiciels avec licence étudiante ou régulière doivent être installés lorsque demandés par les enseignants.

Voici les caractéristiques minimales requises pour un PC ou un Mac:

- Processeur: Intel I5 ou plus
- Mémoire: 8 Go recommandé
- Disque dur: 500 Go ou plus
- Écran: 14 pouces ou plus
- Connectivité: WIFI et LAN
- Ports: 1 port USB 3.0 ou plus

Il est recommandé de se procurer un clavier numérique externe si cette composante n'est pas déjà présente sur votre modèle.

Logiciels obligatoires: Suite Office pour Windows ou Mac (Word, PowerPoint, Excel).

