



6 SESSIONS
2850 heures

DEC
430.A0

Grâce à un tronc commun d'études, le programme Techniques de gestion hôtelière 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 hôtellerie. 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 : effectuer des réservations et accueillir des clients, gérer les ressources humaines et matérielles et planifier les stratégies de promotion d'un établissement hôtelier.

Perspectives professionnelles

- Superviseurs de services en hébergement.
- Coordonnateur des services banquets et congrès.
- Coordonnateur marketing, ressources humaines, opérations dans un établissement hôtelier.

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)
- Tendances et culture culinaire (60 h)
- Techniques de réception en hébergement (90 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)
- Technique d'entretien ménager (45 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)
- Services de mets et boissons II (90 h)
- Supervision de la réception (60 h)
- Supervision du service de la restauration (60 h)
- Gestion des marchandises (60 h)
- Audition de nuit (60 h)
- Gestion des ventes et promotion (45 h)
- Stratégies de gestion (60 h)
- Gestion de communauté - langue seconde (60 h)
- Législation en hôtellerie et restauration (45 h)
- Contrôle des opérations de restaurant (75 h)
- Gestion des revenus (60 h)
- Gestion des congrès et banquet (60 h)
- Projet synthèse (135 h)
- Stage (240 h)
- Aménagement et entretien technique (60 h)
- Gestion de la réception (45 h)
- Gestion de l'entretien ménager (60 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).

