



JOUR ou SOIR | 12 MOIS - 3 SESSIONS
1470 heures

DEP
5311

Le programme DEP Cuisine s'adresse aux personnes autonomes et créatives, ayant un vif intérêt pour la cuisine et la gastronomie. La formation en cuisine du Collège LaSalle est une excellente façon d'acquérir les compétences nécessaires menant à une carrière des plus stimulantes.

Un chef cuisinier certifié constitue une ressource précieuse et recherchée dans les cuisines des grands restaurants, des hôtels, des bateaux et des institutions financières ainsi que dans les établissements de santé tels les hôpitaux, les centres de soins ou encore dans les résidences pour personnes âgées. Dans l'industrie alimentaire, le chef cuisinier qualifié représente un gage de développement et de succès pour l'entreprise. Localisé en plein cœur de Montréal, ville nord-américaine de la gastronomie, le Collège LaSalle est l'endroit idéal pour accomplir une formation en cuisine.

Ce programme est offert en français ou en anglais.

Objectif du programme

Au cours de la formation, les étudiants apprendront à apprêter les aliments, à choisir les techniques de cuisson appropriées, à organiser et gérer une cuisine et à concevoir des menus particuliers. De plus, le Collège LaSalle leur inculquera des valeurs fondamentales liées à la santé et à l'environnement.

Perspectives professionnelles

- Cuisinier
- Chef de partie
- Sous-chef
- Futur chef exécutif
- Traiteur
- Cuisinier institutionnel
- Grillardin

Équipements Pédagogiques

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

Contexte d'apprentissage

- Stage de 5 semaines au sein d'une entreprise de services alimentaires ou d'un restaurant.
- Production culinaire et service en salle à manger dans un contexte commercial réel.
- Enseignants issus du milieu de l'alimentation et de la restauration.





JOUR ou SOIR | 12 MOIS - 3 SESSIONS
1470 heures

DEP
5311

Formation spécifique

- Métier et formation (30 h)
- Hygiène et salubrité alimentaires (30 h)
- Santé et sécurité (30 h)
- Qualités organoleptiques des aliments (45 h)
- Techniques de cuisson (30 h)
- Organisation de la cuisine (30 h)
- Fruits et légumes (60 h)
- Préparations fondamentales (90 h)
- Relations professionnelles (30 h)
- Mise en place des potages (45 h)
- Pâtes de base (60 h)
- Mise en place des viandes, des volailles et des gibiers (105 h)
- Mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés (90 h)
- Mise en place des hors-d'œuvre et des entrées (60 h)
- Mise en place des desserts (105 h)
- Conception de menus (60 h)
- Service des petits déjeuners (60 h)
- Présentations culinaires (45 h)
- Service des menus du jour (60 h)
- Service des menus de production (45 h)
- Production pour les banquets et les services alimentaires (75 h)
- Service des buffets (45 h)
- Service des menus table d'hôte et à la carte (135 h)
- Intégration au milieu de travail (105 h)

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

Conditions d'admission

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

- Être titulaire du diplôme d'études secondaires ou de son équivalent reconnu (ex. : attestation d'équivalence de niveau de scolarité) ou d'un diplôme d'études supérieures, comme le diplôme d'études collégiales ou le baccalauréat.
- Être âgée d'au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire au cours de laquelle elle commence sa formation et a obtenu les unités de 4^e secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique dans des programmes d'études établis par le ministre ou a réalisé des apprentissages reconnus comme étant équivalents.
- Être âgée d'au moins 18 ans au moment d'entreprendre sa formation et possède les préalables fonctionnels, soit la réussite du test de développement général ainsi que les préalables spécifiques, ou a réalisé des apprentissages reconnus comme étant équivalents.
- Avoir obtenu les unités de 3^e secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique dans des programmes d'études établis par le ministre et poursuivra sa formation générale en concomitance avec sa formation professionnelle pour obtenir les unités de 4^e secondaire qui lui manquent en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique dans des programmes d'études établis par le ministre.

