

Programme 430.B0 - Gestion d'un établissement de restauration

A : Théorie

B : Labo/stage

C : Travail personnel

Automne					Hiver								
Session 1					Session 2								
Formation générale					Formation générale								
			A	B	C	Unités		A	B	C	Unités		
601-P4T-JR		Communication	2	2	2	2,00	601-101-MQ		Écriture et littérature (PA:601-P4T-JR)	2	2	3	2,33
604-AA4-JR		Anglais I	2	1	3	2,00	340-101-MQ		Philosophie et rationalité	3	1	3	2,33
							604-BB4-JR		Anglais II (PA: 604-AA4-JR)	2	1	3	2,00
Formation spécifique					Formation spécifique								
430-1A5-JR	O47Z(P) O481(F)	Domaine de la restauration	2	3	1	2,00	430-2A6-JR	O484(F)	Banquets et service traiteur (PA:430-1A4-JR et 430-1A6-JR)	1	5	1	2,33
350-1Z3-JR	O480(F)	Interactions professionnelles	1	2	2	1,66	430-2B6-JR	O489(F) O483(P)	Services alimentaires institutionnels (PA:430-1A4-JR et 430-1A6-JR)	2	4	1	2,33
430-1A4-JR	O482(P) O48D(P) O48F(P)	Pratiques sécuritaires (CA: 430-1A6-JR)	2	2	2	2,00	430-2A4-JR	O486(F)	Création et standardisation de recettes	2	2	2	2,00
430-1A6-JR	O483(P)	Première approche culinaire (CA:430-1A4-JR)	2	4	1	2,33	430-2A5-JR	O487(F) O488(P)	Conception de menus spécialisés	3	2	2	2,33
430-1B4-JR	O487(P)	Science des aliments et gastronomie moléculaire	2	2	2	2,00							
			13	16	13	14,00				15	17	15	15,67
			Total			42				Total			47

Session 3

Été

Stage ATE I (entre 8 et 12 semaines)

Automne					Hiver								
Session 4					Session 5								
Formation générale					Formation générale								
			A	B	C	Unités		A	B	C	Unités		
601-102-MQ		Littérature et imaginaire (PA: 601-101-MQ)	3	1	3	2,33	601-103-MQ		Littérature québécoise (PA: 601-102-MQ)	3	1	4	2,66
340-102-MQ		L'être humain (PA: 340-101-MQ)	3	0	3	2,00	340-P4T-JR		Éthique et politique (PA: 340-102-MQ)	3	0	3	2,00
109-101-MQ		Activité physique et santé	1	1	1	1,00	109-102-MQ		Activité physique et efficacité	0	2	1	1,00
Formation spécifique					Formation spécifique								
430-3A3-JR	O48A(P)	Initiation à la sommellerie	1	2	2	1,66	604-4Z3-JR	O48E(P)	Anglais: service à la clientèle (PA: 604-BB4-JR)	1	2	2	1,66
430-3B3-JR	O488(F) O483(F)	Cuisine du monde,tendances et traditions (PA:430-1A4 JR et 430-1A6 -JR)	1	2	2	1,66	410-4Z4-JR	O48B(P)	Comptabilité en restauration (PA: 430-2A4-JR)	2	2	3	2,33
430-3A5-JR	O48D(P) O48H(F)	Gestion des approvisionnements (PR: 430-1A4-JR)	2	3	2	2,33	430-4A5-JR	O48M(F)	Gestion d'un service alimentaire institutionnel (PA: 430-2B6-JR)	2	3	2	2,33
Un cours parmi les suivants :					Un cours parmi les suivants :								
430-3A0-JR	O485(F)	Cuisine du marché (PA:430-1A4-JR, 430-1A6-JR et 430-2B6-JR)	2	8	2	4,00	430-3A0-JR	O485(F)	Cuisine du marché (PA:430-1A4-JR, 430-1A6-JR et 430-2B6-JR)	2	8	2	4,00
430-3A1-JR	O48A(F)	L'art de la table et mixologie (PA: 430-1A4-JR et PR: 350-1Z3-JR)	3	8	1	4,00	430-3A1-JR	O48A(F)	L'art de la table et mixologie (PA: 430-1A4-JR et PR: 350-1Z3-JR)	3	8	1	4,00
		Avec 430-3A0-JR	13	17	15	15,00			Avec 430-3A0-JR	13	18	17	16,00
		Avec 430-3A1-JR	14	17	14	15,00			Avec 430-3A1-JR	14	18	16	16,00
			Total			45			Total			48	

Session 6
Été
Stage ATE II (entre 8 et 12 semaines)

A : Théorie B : Labo/stage C : Travail personnel

Automne						Hiver							
Session 7						Session 8							
Formation générale						Formation générale							
			A	B	C	Unités				A	B	C	Unités
		Cours complémentaire I	3	0	3	2,00			Cours complémentaire II	3	0	3	2,00
109-103-JR		Activité physique et autonomie (PA: 109-101-MQ et 109-102-MQ)	1	1	1	1,00							
Formation spécifique						Formation spécifique							
604-5Z3-JR	O48E(F)	Anglais: gestionnaire en restauration (PA: 604-4Z3-JR)	1	2	2	1,66	430-6A3-JR	O47Z(F) O48J(F)	Insertion professionnelle (CA: 430-6A4-JR)	1	2	2	1,66
430-5B5-JR	O48C(P)	Entrepreneuriat et planification commerciale (PA: 410-4Z4-JR) (CA:410-5Z4-JR)	2	3	2	2,33	430-6B4-JR	O48C(F)	Entrepreneuriat et gestion commerciale (PA: 430-5B5-JR)	1	3	2	2,00
410-5Z4-JR	O48B(F) O48N(F)	Performance de l'entreprise (PA: 410-4Z4-JR) (CA: 430-5B5-JR)	2	2	3	2,33	430-6A4-JR	O48J(F)	Gestion des ressources humaines (PA:350-1Z3-JR) (CA: 430-6A3-JR)	1	3	2	2,00
430-5A5-JR	O48D(F) O482(F) O48F(F)	Gestion des pratiques sécuritaires (PA: 430-1A4-JR)	2	3	2	2,33	430-6B6-JR	O48P(F)	Exploitation d'un établissement de restauration (PA: 410-5Z4-JR et 430-5A8-JR)	2	4	3	3,00
430-5A8-JR	O48K(P) O48L(P)	Supervision des opérations d'un restaurant (PA: 430-3A0-JR et 430-3A1-JR)	2	6	2	3,33	430-6A0-JR	O48K(F) O48L(F) O48P(F)	Gestion globale des opérations en restauration (ESP)	4	6	2	4,00
430-5A3-JR	O48G(F)	Gestion des ressources matérielles	1	2	1	1,33							
			14	19	16	16,33				12	18	14	14,67
			Total			49				Total			44

CA: Cours associé. Doit obligatoirement être suivi à la même session.

PA: Préalable absolu: avoir réussi ce cours.

PR: Préalable relatif: le cours doit avoir été suivi et la note finale doit être d'au moins 50%.

(P) : La compétence est développée partiellement.

(F) : La compétence est développée complètement.

ESP: Cours porteur de l'épreuve synthèse de programme. La réussite de l'épreuve synthèse est obligatoire pour l'obtention du DEC. Pour être admissible à ce cours, l'élève doit être en voie de compléter tous les cours nécessaires à l'obtention de son DEC.