

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			A	B	C	Unités	Formation générale			A	B	C	Unités
109-101-MQ	4EP0	Activité physique et santé	1	1	1	1,00	109-102-MQ	4EP1	Activité physique et efficacité	0	2	1	1,00
601-P4T-JR	4EFP	Communication	2	2	2	2,00	340-101-MQ	4PH0	Philosophie et rationalité	3	1	3	2,33
604-AA4-JR		Anglais I	2	1	3	2,00	601-101-MQ	4EFO	Écriture et littérature (PA : 601-P4T-JR)	2	2	3	2,33
Formation spécifique							Formation spécifique						
350-1X3-JR	0480	Communication professionnelle	1	2	2	1,66	430-2A3-JR	0481	Découvre l'industrie de la restauration	1	2	1	1,33
430-1B3-JR	0482	Intervention en santé et sécurité	1	2	1	1,33	430-2A7-JR	048A	Service : salle à manger et mixologie (PA : 430-1C4-JR)(CO : 430-2C6-JR)	1	6	1	2,66
430-1B6-JR	0483	Cuisine : initiation aux techniques et recettes	2	4	1	2,33							
430-1C4-JR	048A	Service : banquets et sommellerie	1	3	1	1,66	430-2B3-JR	048F	Gestion : hygiène et salubrité alimentaires	1	2	1	1,33
430-1E3-JR	047Z	Découvre la profession de gestionnaire en restauration	0	3	1	1,33	430-2B4-JR	0484	Cuisine : prêt-à-manger et buffets (PA : 430-1B6-JR)	0	4	1	1,66
							430-2C6-JR	048A	Stage : service aux tables (CO : 430-2A7-JR)	0	6	1	2,33
			10	18	12	13,33				8	25	12	15
			Total			40				Total			45

Automne							Hiver						
Session 3							Session 4						
Formation générale			A	B	C	Unités	Formation générale			A	B	C	Unités
109-103-MQ	4EP2	Activité physique et autonomie (PA : 109-101-MQ et 109-102-MQ)	1	1	1	1,00	340-P4T-JR	4PHP	Éthique et politique (PA: 340-102-MQ)	3	0	3	2,00
							601-102-MQ	4EF1	Littérature et imaginaire (PA: 601-101-MQ)	3	1	3	2,33
340-102-MQ	4PH1	L'être humain (PA : 340-101-MQ)	3	0	3	2,00							
604-BB4-JR		Anglais II (PA : 604-AA4-JR)	2	1	3	2,00							
Formation spécifique							Formation spécifique						
430-3A4-JR	0488	Menus et clientèles	2	2	2	2,00	410-4Z5-JR	048B	Budget et opérations comptables	2	3	3	2,66
430-3A6-JR	0484, 048H	Stage : cuisine et approvisionnement (CO : 430-3B5-JR, 430-3C4-JR)	0	6	1	2,33	430-4A4-JR	048D, 048J	Gestion : ressources humaines	2	2	2	2,00
							430-4A6-JR	0485, 0486	Stage : cuisine et standardisation (CO : 430-4A7-JR, 430-4B5-JR)	0	6	1	2,33
430-3B4-JR	0487	Science des aliments et nutrition	2	2	2	2,00							
430-3B5-JR	0484	Cuisine : événements et banquets (PA : 430-1B6-JR)(CO : 430-3A6-JR)	0	5	1	2,00	430-4A7-JR	0485	Cuisine : restaurant et tendances (PA : 430-1B6-JR)(CO : 430-4A6-JR)	0	7	1	2,66
430-3C4-JR	048H	Gestion : achats et fournisseurs (CO : 430-3A6-JR)	2	2	3	2,33	430-4B5-JR	0486	Standardisation de recettes (PA : 430-1B6-JR)(CO : 430-4A6-JR)	2	3	2	2,33
			12	19	16	15,66				12	22	15	16,33
			Total			47				Total			49

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

A : Théorie

B : Labo/stage

C : Travail personnel

Session 5							Session 6									
Formation générale				A	B	C	Unités	Formation générale				A	B	C	Unités	
601-103-MQ	4EF2	Littérature québécoise (PA : 601-102-MQ)		3	1	4	2,66	XXX-XX2-JR	Cours complémentaire II			3	0	3	2,00	
XXX-XX1-JR		Cours complémentaire I		3	0	3	2,00									
Formation spécifique							Formation spécifique									
430-5A4-JR	048C	Marketing et mise en marché (CO : 430-5A6-JR)		2	2	3	2,33	430-6A6-JR	048P	Stage : projet de gestion (CO : 430-6A7-JR)			0	6	2	2,66
430-5A6-JR	048C, 048L	Stage : initiation à la supervision et commercialisation (PA : 430-2A7-JR)(CO : 430-5A4-JR)		0	6	2	2,66	430-6A7-JR	048P	ÉSP : Gestion globale d'un établissement de restauration (CO : 430-6A6-JR)			1	6	4	3,66
430-5B4-JR	0489	Planification de la production culinaire (PA : 430-3C4-JR)		1	3	3	2,33	430-6C4-JR	048K	Leadership en cuisine (PA : 430-4A7-JR)			1	3	1	1,66
430-5C3-JR	048G	Gestion : matériel et équipement		1	2	2	1,66	430-6C5-JR	048M	Leadership en prêt-à-manger et buffets (PA : 430-2B4-JR)			1	4	1	2,00
430-5C4-JR	048N	Gestion : analyse des coûts et de la rentabilité (PA : 410-4Z5-JR)		2	2	3	2,33	430-6D4-JR	048L	Leadership en salle à manger (PA : 430-2A7-JR)			1	3	1	1,66
							604-6B3-JR	048E	Anglais : Service à la clientèle et fournisseurs (PA : 604-BB4-JR)			1	2	2	1,66	
				12	16	20	16					8	24	14	15,33	
				Total		48					Total				46	

CO : Être inscrit aux deux cours dans la même session ou avoir déjà réussi l'un des cours. Considérant qu'une personne étudiante ne peut être inscrite à un cours qu'elle a déjà réussi, le concept de cours co-requis (CO) doit être utilisé au besoin plutôt que celui de cours associé (CA).

ÉSP : 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, la personne étudiante doit être en voie de compléter tous les cours nécessaires à l'obtention de son DEC.

PA : Préalable absolu : avoir réussi le cours.

PR : Préalable relatif : avoir suivi ce cours et avoir obtenu une note finale supérieure à 50 %.