

JOUR | 6 SESSIONS
2130 heures

AEC
LJA.18

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 La Classe), stage, ainsi que la participation à plusieurs événements.

Les étudiants de ce programme peuvent participer à la Foire de l'emploi organisée par l'École internationale d'hôtellerie et tourisme et éventuellement trouver un emploi dans le domaine.

Objectif de la formation

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 d'emploi

- 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.

Diplôme

Ce programme mène à l'obtention d'une attestation d'études collégiales (AEC).

Conditions d'admission

Tout candidat est admissible à un programme conduisant à une attestation d'études collégiales (AEC) s'il possède une formation jugée suffisante par le Collège LaSalle et s'il satisfait à une des conditions suivantes :

- Avoir interrompu ses études à temps plein pendant au moins deux (2) sessions consécutives ou une (1) année scolaire complète;
- Avoir poursuivi des études postsecondaires pendant une période d'au moins un (1) an.

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.

Cours spécifiques au programme

- 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.

Apportez vos appareils personnels

L'utilisation de l'ordinateur portable est obligatoire. 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).

Modes de formation

Sur campus

- Au campus de Montréal.