



6 SESSIONS  
2850 heures

DEC  
430.A0

Notre formation de grande qualité et axée sur la pratique en environnement réel permet aux étudiants d'avoir une plus grande flexibilité sur le marché du travail et d'y arriver avec une longueur d'avance. Issus de l'industrie, les enseignants du programme Techniques de gestion hôtelière fournissent toutes les clés de la réussite aux étudiants : les connaissances essentielles, le savoir-faire basé sur les plus hauts standards de service et d'accueil et le savoir-être en contextes local et international, entre autres.

Optez pour une carrière passionnante au Canada ou à l'international au sein d'employeurs de choix, grâce à ce programme unique au Québec! Le tronc commun d'études permet aux étudiants des programmes DEC de l'École internationale d'hôtellerie et tourisme d'acquérir à la fois des connaissances dans le domaine de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration.

## Objectif de la formation

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.

## Option Apprentissage en milieu de travail – rémunéré

Obtenez de l'expérience de travail et un salaire à même votre parcours DEC!

- Bénéficiez d'une formation terrain pratique et rémunérée durant toute la durée de votre cheminement académique;
- Optez pour une approche dynamique et concrète en partageant votre temps d'apprentissage entre le campus et des établissements hôteliers employeurs prestigieux.

## Perspectives d'emploi

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

## Conditions d'admission

Avoir obtenu un diplôme d'études secondaires (DES)

ou

Avoir obtenu un diplôme d'études professionnelles (DEP) et avoir réussi les matières suivantes préalables au collégial :

- Français du niveau Secondaire V;
- Anglais du niveau Secondaire V;
- Mathématiques du niveau Secondaire IV.

ou

Avoir obtenu une formation équivalente ou jugée suffisante par le Collège LaSalle. Tous les cas feront l'objet d'une analyse approfondie.



## 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)
- 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)

\* Le Collège se réserve le droit de remplacer certains cours.

## Cours de 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)

## Modes de formation

Sur campus : Au campus de Montréal, selon un horaire fixe.

Apprentissage en milieu de travail (AMT) - Sur campus : Programme combinant des cours sur campus (présentiel) et des cours pratiques en milieu de travail (AMT).

Apprentissage en milieu de travail (AMT) - À distance : Programme combinant des cours en classes virtuelles en direct (synchrone) et des cours pratiques en milieu de travail (AMT).

## 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.