

GRILLE DE COURS À TITRE INDICATIF

GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION 430.BO

SESSION 1 (AUTOMNE) CÉGEP DE VALLEYFIELD - 30 HEURES DE COURS T L P

601-101-MQ	Écriture et littérature	2 2 3
604-100-R4	Anglais 1	3 0 3
340-101-MQ	Philosophie et rationalité	3 1 3
109-102-MQ	Activité physique et efficacité	0 2 1
COM-001-03	Cours complémentaire 1	2 1 3
430-P10-HQ	Découverte des carrières en restauration	2 1 2
430-P11-HQ	Interactions professionnelles	2 2 2
430-P12-HQ	Découverte des aliments	2 1 2
430-P13-HQ	Introduction à la gestion d'un établissement	4 0 2

SESSION 2 (HIVER) CÉGEP DE VALLEYFIELD - 32 HEURES DE COURS

601-102-MQ	Littérature imaginaire	3 1 3
604-200-T4	Anglais 2 Technique	3 0 3
340-102-MQ	L'être humain	3 0 3
109-101-MQ	Activité physique et santé	1 1 1
COM-002-03	Cours complémentaire 2	2 1 3
430-P21-HQ	Conception et rédaction de menus	2 2 2
430-P22-HQ	Gestion de l'hygiène et de la salubrité	2 1 2
430-P23-HQ	Opérations comptables	2 1 2
430-P24-HQ	Santé et sécurité en milieu de travail	3 0 1
430-P25-HQ	Techniques de service en salle à manger I	2 2 2

STAGE EN ENTREPRISE (ÉTÉ) DANS LA RÉGION DU CÉGEP

SESSION 3 (AUTOMNE) CÉGEP DE VALLEYFIELD - 30 HEURES DE COURS

601-103-MQ	Littérature québécoise	3 1 4
340-VPH-VL	Éthique et politique (techniques humaines)	3 0 3
109-103-MQ	Activité physique et autonomie	1 1 1
430-P31-HQ	Gestion comptable en restauration	2 1 2
430-P32-HQ	Techniques de service en salle à manger II	1 2 1
430-P33-HQ	Gestion des ressources matérielles	2 1 2
430-P34-HQ	Gestion des ressources humaines	2 1 2
430-P35-HQ	Techniques culinaires	1 4 1
430-P36-HQ	Planification de la production d'un service alimentaire	2 2 2

T : Théorie - L : Laboratoire/Stage - P : Travaux

* Cours porteur

Le Collège se réserve le droit de n'offrir que les cours ayant un nombre suffisant d'étudiants inscrits à moins que le ou les cours ne soient essentiels à l'obtention du diplôme.

SESSION 4 (HIVER) ITHQ - 32 HEURES DE COURS

430-P41-HQ	Communication professionnelle en anglais	2 2 2
430-P42-HQ	Application des techniques culinaires	1 5 1
430-P43-HQ	Réalisation de banquet et de buffet	1 5 1
430-P44-HQ	Coordination d'un service alimentaire	1 5 2
430-P45-HQ	Élaboration et standardisation de recettes	2 2 2
430-P46-HQ	Techniques de bar	1 2 1
430-P47-HQ	Mobilisation d'une équipe de travail	1 2 1

SESSION 5 (ÉTÉ) ITHQ - 31 À 40 HEURES DE COURS

430-P51-HQ	Gestion de l'approvisionnement	2 3 2
430-P52-HQ	Production de mets de restaurant	1 7 1
430-P53-HQ	Supervision de la production de mets à la carte	1 6 2
430-P54-HQ	Gestion des activités de la salle à manger	1 7 2
430-P55-HQ	Science des aliments en cuisine	1 2 2

STAGE EN ENTREPRISE (AUTOMNE) MONTRÉAL

SESSION 6 (HIVER) CÉGEP DE VALLEYFIELD - 31 HEURES DE COURS

601-VPZ-VL	Communication en sciences et techniques humaines	1 3 2
430-P61-HQ	Commercialisation d'un établissement de restauration	3 1 2
430-P62-HQ	Application de la législation d'un établissement de restauration	2 2 2
430-P63-HQ	Indices et mesures de performance*	3 2 2
430-P64-HQ	Stage de supervision en restauration	0 14 1

>> Salaire brut moyen : 665 \$/semaine | Moyenne des heures travaillées : 42h/semaine
(Données issues de la plateforme d'information Pygma /www.pygma.ca/430BO)