



	Durée 2 ans (4 sessions, 2190 heures)		Horaire Temps plein Jour		Langues d'enseignement Français, anglais		Mode de formation Sur campus
--	--	---	---------------------------------------	---	--	---	--

Préparez-vous à une brillante carrière en gestion hôtelière ici ou à l'international avec un programme unique au Québec grâce à son tronc commun d'études. Bénéficiez de l'expertise de nos enseignants experts de l'industrie lors de vos études à l'AEC en Techniques de gestion hôtelière. Promouvez confort et luxe dans l'hébergement, comprenant une expérience pratique, des stages enrichissants et des opportunités d'emploi irrésistibles.

Perspectives d'emploi

Les directeurs des services d'hébergement ont d'excellentes perspectives d'emploi grâce à la croissance prévue dans l'hébergement et les soins de santé, liée au tourisme, au développement des petits établissements hôteliers et au vieillissement de la population.

Domaines de carrière

- Superviseurs de services en hébergement,
- Coordinateur des services de banquets et de conférences,
- Coordinateur en marketing, ressources humaines et opérations hôtelières.

Diplôme et accréditation

Reconnue à l'international, cette Attestation d'études collégiales (AEC) est accréditée par le ministère de l'Enseignement supérieur du Québec.

Les programmes AEC sont des programmes de formation continue et sont principalement destinés aux adultes cherchant à valoriser leurs compétences ou à réorienter leur carrière.

Liste de cours

Les programmes AEC sont basés sur les programmes DEC, mais ne comprennent pas de cours d'éducation générale tels que le français, l'anglais ou la philosophie.

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.

Montréal
2000, rue Sainte-Catherine Ouest - 514 939-2006

Laval
1595, boulevard Daniel-Johnson, Bureau 200 - 514 939-2006

**Pour ce programme,
vous devrez utiliser votre
équipement informatique.**


VOIR LES REQUIS