

**Durée**
3 ans (6 sessions,
2850 heures)**Horaire**
Temps plein
Jour**Langues
d'enseignement**
Français, anglais**Modes
de formation**
Sur campus, Hybride

Sois le coordonnateur hôtelier des plus grands événements attendus en ville et rends cette expérience exceptionnelle pour tous les visiteurs.

Que tu choisisses une carrière au Canada ou à l'international, le DEC en Techniques de gestion hôtelière du Collège LaSalle t'apprendra le savoir-faire et le savoir-vivre recherchés d'un service haut de gamme.

Perspectives d'emploi

Selon Job Bank, les projections pour les emplois en gestion hôtelière montrent une croissance accrue et la création de nombreux nouveaux postes.

Selon LinkedIn, les hôtels offrent des emplois stables avec des opportunités de croissance et des avantages pour les employés.

La demande de travailleurs qualifiés dans le secteur de l'hospitalité reste élevée à l'échelle mondiale, offrant des opportunités de carrière diverses dans des villes dotées d'un grand nombre d'hôtels.

Domaines de carrière

- Superviseur des services d'hospitalité,
- Coordonnateur des services de banquets et conférences,
- Coordonnateur en marketing, ressources humaines et opérations hôtelières.

Opportunités

Notre approche unique intègre l'expérience professionnelle avec l'apprentissage en classe pour une formation pratique et concrète.

- Collabore avec des professionnels actifs de l'industrie;
- Affine tes compétences dans un cadre d'apprentissage axé sur la pratique;
- Mets en pratique tes apprentissages dans notre restaurant, où tu serviras de vrais clients.

Installations et équipements de pointe

Développe tes compétences avec de l'équipement, des logiciels et des technologies conformes aux normes de l'industrie dans nos installations avancées, incluant :

- Bar pédagogique,
- Classes FLEX,
- Salles de classe actives,
- Et encore plus !

Participe activement et collabore avec les enseignants en utilisant ces installations spécialisées, renforçant ainsi ta motivation et confiance.

Diplôme et accréditation

Reconnu à l'international, ce Diplôme d'études collégiales (DEC) est accrédité par le ministère de l'Enseignement supérieur du Québec.

Les détenteurs d'un Diplôme d'études collégiales (DEC) peuvent poursuivre des études universitaires ou intégrer directement le marché du travail.

Expérience de travail

Notre programme de Techniques de gestion hôtelière inclut également un **stage de 240 heures** dans le cadre de la formation.

Pour ce programme,
tu devras utiliser ton
équipement informatique.

VOIR LES PRÉREQUIS





Aide financière et frais de scolarité

Estime le coût
de tes études
en 4 étapes simples


[CALCULER MES FRAIS](#)

Conditions d'admission

Des exceptions à ces conditions d'admission pourraient être appliquées. Chaque demande est examinée par le Collège.

Pour être admissibles à ce programme, les candidats doivent généralement satisfaire l'un des critères suivants :

- Avoir obtenu un diplôme d'études secondaires (DES).
- Avoir obtenu un diplôme d'études professionnelles (DEP) et avoir réussi les matières préalables suivantes :
 - Français du niveau Secondaire 5;
 - Anglais du niveau Secondaire 5;
 - Mathématiques du niveau Secondaire 4.
- Avoir obtenu une formation équivalente ou jugée suffisante par le Collège LaSalle.

Liste de cours

Les Diplômes d'études collégiales (DEC) se composent de :

- cours de formation générale communs à tous les programmes,
- cours de formation générale spécifique au programme,
- cours de formation générale complémentaires.

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)

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.