Collège LaSalle Montréal

DEC | 430.B0

Gestion d'un établissement de restauration

EN SAVOIR +

Durée
3 ans (6 sessions, 2850 heures)

Horaire
Temps plein
Jour

Langues d'enseignement
Français, anglais

Modes de formation
Sur campus, Hybride

Apprends la gestion de la restauration grâce à un enseignement pratique et professionnel qui te permettra de maitriser les normes de l'industrie afin d'exceller et te démarquer ici ou à l'international. Ce programme est unique au Québec.

Perspectives d'emploi

Selon Guichet-Emplois, les perspectives d'emploi pour les gestionnaires d'établissement de restauration au Québec sont bonnes, comme en témoignent des indicateurs clés du marché du travail tels que des taux élevés de postes vacants, une croissance de l'emploi et des taux de chômage bas.

Domaines de carrière

- 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.

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 tes connaissances en action en servant 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, incluants :

- Bar pédagogique,
- Salles de classe FLEX,
- Salles de classe actives,
- Et bien d'autres encore !

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

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

Gagne une expérience pratique recherchée grâce à notre Service Emploi et à notre programme d'**Alternance Travail-Études** (ATE), qui inclut **deux stages rémunérés** à ton programme.

Notre programme Gestion d'un établissement de restauration comprend également un **stage de 240 heures** dans le cadre de la formation. motivation et confiance.

Pour ce programme, tu devras utiliser ton équipement informatique.

VOIR LES PRÉREQUIS

Collège LaSalle Montréal

DEC | 430.B0

Gestion d'un établissement de restauration

EN SAVOIR +

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)
- 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.

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

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