

PORTES OUVERTES

100% virtuelles

Comment lire une grille de cours ?

A = Automne
H = Hiver
Indique à quelle session le cours est offert

Titre du cours

1 unité = mesure équivalente à 45 heures d'activités d'apprentissage

| Session 5 | | | POND | UNITÉS | PRÉALABLES | |
|-----------|---|------------|---|--------|------------|--|
| A | H | 601 103 MQ | Littérature québécoise | 3 1 4 | 2,66 | PA601 102 |
| A | H | 109 103 MQ | Activité physique et autonomie (ensemble 3) | 1 1 1 | 1,00 | |
| A | H | 604 XXX MO | Anglais II | 2 1 3 | 2,00 | PA604 10X |
| A | H | 999 999 -- | Cours complémentaire | 3 0 3 | 2,00 | |
| A | | 144 3A7 MO | Intervenir en milieu clinique I | 0 7 2 | 3,00 | PA144 3A4, PA144 3B6, PA144 3J4, PA144 435, PA144 487, CR144 3E7 |
| A | | 144 3E7 MO | Réaliser des aides techniques à la posture | 2 5 2 | 3,00 | PR144 487 |
| A | | 144 3N4 MO | Concevoir des orthèses et des prothèses | 1 3 3 | 2,33 | PR144 494, PR144 3A4, PR144 3B6, PR144 3J4, CR144 3E7 |
| Total : | | | 48 heures de travail par semaine | | | |
| Session 6 | | | POND | UNITÉS | PRÉALABLES | |
| H | | 144 3A5 MO | Intervenir en milieu clinique II | 0 5 2 | 2,33 | PA ou CR tous les cours de formation spécifique |
| H | | 144 3D7 MO | Réaliser des orthèses coxo-fémoro-pédieuses | 2 5 2 | 3,00 | PR144 435 |
| H | | 144 3M4 MO | Intervenir en entreprise | 1 13 1 | 5,00 | CR144 3A5 |
| H | | 144 B05 MO | Réaliser des prothèses du membre supérieur | 1 5 2 | 2,66 | PR144 3J4 |
| Total : | | | 39 heures de travail par semaine | | | |

Cours obligatoires

Cours de concentration ou spécialité

Épreuve synthèse de programme

Code du cours :
les trois premiers chiffres sont le code de discipline
ex: 205 = géologie

Préalable = cours qui doit être suivi avant un autre cours

PA = déjà réussi avec au moins 60%
PR = déjà suivi avec au moins 40% (à moins d'indication contraire)
CR = doit être déjà réussi ou suivi en même temps que ce cours

Ex: 601 103 MQ = PA601 102
le cours 601 102 MQ doit avoir été réussi avant de suivre le 601 103 MQ

La pondération est la répartition du travail : Ex : 3-1-4
3 = 3 heures de cours théoriques
1 = 1 heure de laboratoire ou d'atelier
4 = 4 heures de travail personnel

elle sert aussi à calculer le statut temps plein ou temps partiel:
3 (théoriques) + 1 (laboratoire) = 4 heures de cours à l'horaire
X 15 semaines de cours = 60 heures
il faut un minimum de 180 heures ou 4 cours pour être à temps plein

430.B0 Gestion d'un établissement de restauration

| Session 1 | | | | POND | | | UNITÉS | PRÉALABLES |
|--------------------|---|------------|---|----------------------------------|---|---|--------|--------------------------------------|
| A | H | 601 ESB MO | Lecture et analyse | 3 | 1 | 2 | 2,00 | |
| A | H | 340 101 MQ | Philosophie et rationalité | 3 | 1 | 3 | 2,33 | |
| A | H | 999 999 -- | Cours complémentaire | 3 | 0 | 3 | 2,00 | |
| A | | 120 T10 HQ | Caractériser l'organisation d'un service alimentaire | 3 | 0 | 2 | 1,66 | |
| A | | 120 T11 HQ | Évaluer des aliments | 2 | 2 | 2 | 2,00 | |
| A | | 430 T15 HQ | S'initier aux possibilités de carrière | 2 | 1 | 1 | 1,33 | |
| A | | 430 T16 HQ | Réaliser des préparations culinaires simples | 1 | 2 | 1 | 1,33 | CR430 T18 |
| A | | 430 T18 HQ | Acquérir les techniques culinaires de base | 1 | 2 | 1 | 1,33 | CR430 T16 |
| Total : | | | | 42 heures de travail par semaine | | | | |
| Session 2 (note 3) | | | | POND | | | UNITÉS | PRÉALABLES |
| A | H | 601 101 MQ | Écriture et littérature | 2 | 2 | 3 | 2,33 | PA601 ESB |
| A | H | 340 102 MQ | L'être humain | 3 | 0 | 3 | 2,00 | PA340 101 |
| A | H | 109 101 MQ | Activité physique et santé (ensemble 1) | 1 | 1 | 1 | 1,00 | |
| A | H | 604 10X MQ | Anglais I (note 1) | 2 | 1 | 3 | 2,00 | |
| | H | 120 T26 HQ | Acquérir des éléments de sciences des aliments I | 2 | 3 | 2 | 2,33 | PR120 T11 |
| | H | 120 T28 HQ | Analyser l'organisation d'un service alimentaire | 2 | 2 | 2 | 2,00 | PR120 T10 |
| | H | 120 T38 HQ | Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire | 2 | 2 | 2 | 2,00 | CR120 T28 |
| | H | 430 T20 HQ | Produire en restauration différée | 1 | 3 | 2 | 2,00 | PR430 T16, PR430 T18, CR430 T29 |
| | H | 430 T29 HQ | Réaliser des préparations culinaires complexes | 1 | 2 | 1 | 1,33 | |
| Total : | | | | 51 heures de travail par semaine | | | | |
| Session 3 | | | | POND | | | UNITÉS | PRÉALABLES |
| A | H | 601 102 MQ | Littérature et imaginaire | 3 | 1 | 3 | 2,33 | PA601 101 |
| A | H | 340 ESA MO | Éthique et politique | 3 | 0 | 3 | 2,00 | PA340 102 |
| A | H | 109 102 MQ | Activité physique et efficacité (ensemble 2) | 0 | 2 | 1 | 1,00 | |
| A | H | 604 XXX MO | Anglais II | 2 | 1 | 3 | 2,00 | PA604 10X |
| A | | 120 T36 HQ | Acquérir des éléments de sciences des aliments II | 2 | 3 | 2 | 2,33 | PR120 T26 |
| A | | 120 T37 HQ | Planifier la production et la distribution | 2 | 2 | 2 | 2,00 | PR120 T28 |
| A | | 410 T34 HQ | Comptabiliser les opérations d'un établissement de restauration | 2 | 2 | 2 | 2,00 | |
| A | | 430 T31 HQ | Produire un banquet ou un buffet | 1 | 4 | 1 | 2,00 | PR430 T20, CR430 T36 |
| A | | 430 T36 HQ | Servir un banquet ou un buffet | 1 | 2 | 1 | 1,33 | CR430 T31 |
| Total : | | | | 51 heures de travail par semaine | | | | |
| Session 4 (note 4) | | | | POND | | | UNITÉS | PRÉALABLES |
| A | H | 601 103 MQ | Littérature québécoise | 3 | 1 | 4 | 2,66 | PA601 102 |
| A | H | 109 103 MQ | Activité physique et autonomie (ensemble 3) | 1 | 1 | 1 | 1,00 | |
| A | H | 999 999 -- | Cours complémentaire | 3 | 0 | 3 | 2,00 | |
| | H | 120 T33 HQ | Élaborer des menus | 2 | 2 | 3 | 2,33 | PA120 T37, PA120 T38 |
| | H | 120 T46 HQ | Assurer la conformité légale d'un service alimentaire | 2 | 2 | 2 | 2,00 | |
| | H | 120 T65 HQ | Standardiser une recette | 2 | 3 | 2 | 2,33 | PR120 T36 |
| | H | 430 T40 HQ | Produire des mets de restaurant | 1 | 5 | 2 | 2,66 | PA430 T31, CR430 T47 |
| | H | 430 T47 HQ | Servir en salle à manger | 1 | 3 | 1 | 1,66 | PA430 T36, CR430 T40 |
| Total : | | | | 50 heures de travail par semaine | | | | |
| Session 5 (note 2) | | | | POND | | | UNITÉS | PRÉALABLES |
| A | | 430 411 HQ | Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration | 1 | 2 | 2 | 1,66 | PA Tous les cours des sessions 1 à 4 |
| A | | 430 412 HQ | Gérer et mobiliser le personnel | 2 | 4 | 2 | 2,66 | |
| A | | 430 414 HQ | Diriger le service d'un établissement de restauration | 2 | 5 | 2 | 3,00 | |
| A | | 430 416 HQ | Diriger la production des mets servis à la carte et en table d'hôte | 2 | 6 | 2 | 3,33 | |
| A | | 604 502 HQ | Interagir en langue seconde avec des clients et des fournisseurs | 2 | 2 | 3 | 2,33 | PA604 10X, PA604 XXX (Note 1) |
| Total : | | | | 39 heures de travail par semaine | | | | |

430.B0 Gestion d'un établissement de restauration

| Session 6 | | | | POND | | | UNITÉS | PRÉALABLES | |
|-----------|---|-------------------|---|--|----|---|--------|---|--|
| | H | 430 420 HQ | Commercialiser des produits et des services de restauration | 2 | 2 | 2 | 2,00 | PA Tous les cours des sessions 1 à 5 | |
| | H | 430 422 HQ | Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire | 1 | 9 | 2 | 4,00 | | |
| | H | 430 424 HQ | Mesurer la performance d'un établissement de restauration | 2 | 3 | 3 | 2,66 | | |
| | H | 430 426 HQ | Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration | 1 | 14 | 1 | 5,33 | PA Tous les cours des sessions 1 à 5, CR990 430 | |
| | H | 990 430 B0 | Épreuve synthèse de programme | | | | | CR430 426 | |
| | | | | Total : 42 heures de travail par semaine | | | | | |

Cours associé à l'épreuve synthèse.

Note 1 : L'étudiant devra avoir atteint les compétences comparables du niveau 604 101 MQ en anglais pour pouvoir s'inscrire à ce cours

Note 2 : Cheminement scolaire : L'étudiant à qui il manque un cours de la composante de formation générale en Philosophie, en Éducation physique, en Langue d'enseignement et littérature ou en formation générale complémentaire est autorisé à intégrer les cours de la session 5. Il doit compléter sa formation générale pour être admissible à la session 6. Cette mesure d'exception ne s'applique pas aux cours de Langues secondes.

Note 3 : Entre les sessions 2 et 3 (stage d'été rémunéré en cuisine)

Note 4 : Entre les sessions 4 et 5 (stage d'été en service de la restauration)

Préalable absolu (PA) : avoir réussi ce cours avec une note finale de 60% et plus

Préalable relatif (PR) : avoir suivi ce cours et obtenu une note finale de 50% et plus

Corequis (CR) : avoir réussi ce cours ou le suivre en même temps