

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