

PROGRAMME 430.B0 GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION



**COLLÈGE
MONTMORENCY**



LE PROGRAMME

LE PROGRAMME

Consultez le site internet du collège pour de plus amples informations sur le programme. Cliquez sur les liens ci-dessous pour accéder rapidement à l'information.

- [La description du programme](#)
- [La grille de cours](#)
- [Les préalables](#)
- [Les stages](#)



LE PROGRAMME

Le profil de l'étudiant:

- Intérêt pour la cuisine et la gestion
- Curiosité alimentaire pour déguster les aliments préparés dans les cours
- Bonne dextérité manuelle
- Bon esprit d'équipe
- Le bilinguisme et des compétences en informatique sont des atouts recherchés.

On nous demande souvent si les étudiantes et étudiants ayant des allergies alimentaires peuvent s'inscrire au programme...

Si les allergies ne nuisent pas au travail requis dans un contexte alimentaire, il est possible de s'y inscrire. Il faut cependant être conscient que l'environnement de travail n'est pas sans risque si l'étudiant a des allergies sévères.

On nous questionne également sur les restrictions alimentaires (ex: végétalien, halal...)

Si les restrictions alimentaires ne nuisent pas au travail requis dans un contexte alimentaire, il est possible de s'y inscrire. L'étudiant devra se montrer réceptif aux accommodements proposés.

PARTENARIAT AVEC L'ITHQ

Le partenariat ITHQ-Collège Montmorency existe depuis plus de 10 ans et s'articule comme suit :

- Les deux premières années se déroulent au Collège Montmorency et la troisième année entièrement à l'ITHQ.
- La participation au programme d'alternance travail-étude est obligatoire. Le premier stage d'été se déroule en cuisine alors que le deuxième en service.
- Il existe une passerelle possible entre le DEP en cuisine et le DEC en Gestion d'un établissement de restauration.

SITUATIONS AUTHENTIQUES D'APPRENTISSAGE

Le resto-école l'A+mbroisie

Le resto-école est exploité par les étudiants de Gestion d'un établissement de restauration sous la supervision de leurs professeurs. C'est un lieu de formation unique qui leur permet d'apprendre en situations authentiques auprès d'une clientèle diversifiée.



SITUATIONS AUTHENTIQUES D'APPRENTISSAGE

L'A+mbroisie pour emporter

- Les mets produits par les étudiants dans le cadre des cours en laboratoire sont vendus dans les distributrices automatiques. Les étudiants apprennent les qualités organoleptiques des mets vendus, le respect de la réglementation entourant l'étiquetage, la gestion de la durée de vie des produits, l'établissement des prix de vente, l'application des règles d'hygiène et de la salubrité, etc.



SITUATIONS AUTHENTIQUES D'APPRENTISSAGE

Interdisciplinarité avec les autres programmes d'enseignement

- Les professeurs de la technique collaborent avec d'autres disciplines contributives afin d'arrimer leurs contenus de cours, de concrétiser les activités et de rendre les apprentissages plus intéressants et dynamiques.

En partenariat avec les programmes suivants :

- Les programmes de paysage et commercialisation en horticulture ornementale produisent dans le cadre de leurs cours, des fines herbes et des fleurs comestibles qui sont utilisées au restaurant-école l'Ambroisie
- Les programmes de tourisme et de GER s'unissent pour vivre un atelier portant sur l'étiquette et le protocole



SITUATIONS AUTHENTIQUES D'APPRENTISSAGE

Beaucoup d'autres expériences enrichissantes dans le cadre des cours

- Certification du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
 - Manipulateur d'aliments
 - Gestionnaire d'établissement alimentaire
- Apprentissage et utilisation de logiciels spécialisés
 - Promenu et Maître D
- Projets et visites:
 - Conférences de gestionnaires d'établissements de restauration
 - Visites de salons de fournisseurs
 - Visites de restaurants et de services alimentaires dans différentes institutions



LE MARCHÉ DE L'EMPLOI ET LA POSSIBILITÉ DE POURSUIVRE LES ÉTUDES

LE MARCHÉ DU TRAVAIL

Divers milieux d'emplois accessibles aux diplômées et diplômés

- Restaurants indépendants et franchisés
- Chaînes de restaurant
- Cuisines centrales
- Épicerie-traiteurs
- Services alimentaires de type institutionnel
- Entreprises effectuant de la R & D
- Etc.

POURSUIVRE LES ÉTUDES

Certains décident de poursuivre leur parcours scolaire

- **Certificat ou baccalauréat en gestion**
 - Il est possible pour les étudiants de poursuivre leurs études en Gestion du tourisme et de l'hôtellerie ESG UQAM-ITHQ grâce à la [passerelle exclusive](#) à l'ITHQ.

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Les laboratoires

- Les laboratoires sont conçus de façon à maximiser l'apprentissage et sont munis de projecteurs, d'ordinateurs, de miroirs de démonstration et d'ilots d'enseignement
- Nous avons différentes aires d'apprentissage:
 - Deux laboratoires expérimentaux
 - Laboratoire de service alimentaire
 - Salle d'analyse sensorielle
 - Aire de réception et d'entreposage
 - Salle à manger



L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Les laboratoires de science

- Le programme du collège Montmorency se différencie par les cours de sciences des aliments offerts. Les laboratoires sont dotés de nombreux appareils permettant aux étudiants de mettre en pratique les concepts scientifiques appris durant les cours de sciences des aliments 1 et 2 et ainsi de faire des liens avec les techniques culinaires.



L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Les équipements

- Nos laboratoires sont dotés de nombreux équipements à la fine pointe du marché du travail.
 - Plaque à induction
 - Équipement de cuisson au gaz
 - Braisière
 - Marmite vapeur
 - Four combi
 - Refroidisseur rapide
 - Laverie et plonge
 - Etc...



IMPLICATION DANS LA VIE COLLÉGIALE

IMPLICATION DANS LA VIE DU COLLÈGE

Pratiques de développement durable incorporées au programme

- Intégration dans les cours
 - Les notions de développement durable font partie du cursus
- Compostage avec la ville de Laval
 - Les déchets organiques produits dans les laboratoires sont déposés dans des bacs de compostage
- Emballage écoresponsable
 - Les emballages et les sacs éco-responsables sont utilisés pour l'emballage et le transport des aliments
- Participation au concours *Les institutions mangent local!*
- Participation à la semaine du développement durable du collège
- Certification écoresponsable « *Excellence* » lors de nos événements de diners pour les étudiants

IMPLICATION DANS LA VIE DU COLLÈGE

Participation à de nombreuses activités

- Préparation de buffets pour les assemblées du syndicat des enseignants et enseignantes du collège Montmorency et pour les Forums jeunesse
- Participation à la Soirée révélation gourmande, événement-bénéfice de la Fondation du Collège Montmorency
- Préparation du buffet de la Journée des conseillers d'orientation
- Participation à des activités du Club social du Collège



POUR LES ÉTUDIANTS

POUR LES ÉTUDIANTS

Plusieurs efforts sont déployés pour mobiliser, motiver et développer le sens d'appartenance des étudiants

- Alternance travail-études obligatoire
 - L'Alternance travail-études (régionale et internationale) offre aux étudiants une expérience concrète de travail en entreprise en y effectuant du travail rémunéré durant la période estivale.
- Mentorat
 - Chaque étudiant se voit attribuer un professeur-mentor dès le début de ses études. Le mentor a comme rôle d'accompagner, guider et conseiller l'étudiant à travers son parcours scolaire.

POUR LES ÉTUDIANTS

Pour tisser des liens... Et avoir beaucoup de plaisir!

- Diner-causerie pour les étudiants de première année
- Diners préparés et servis par les professeurs et le personnel technique
 - Repas cabane à sucre
 - Repas cabane italienne
 - Repas de la Saint-Valentin
 - Repas de Noël
- Activité de patinage à la Place Bell



VIDÉOS

Une image vaut milles mots!

[Vidéo présentant les services alimentaires de l'A+mbroisie](#)

CONCLUSION

NOUS OFFRONS UNE FORMULE MODIFIÉE DU PROGRAMME «ATELIER D'UN JOUR »

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS OU POUR NOUS ENVOYER UN ÉLÈVE INTÉRESSÉ À PARTICIPER AUX ATELIERS D'UN JOUR

JULIE.DUPOIS@CMONTMORENCY.QC.CA