

**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 T17 HQ	Caractériser l'organisation d'un service alimentaire	2	2	2	2,00	
A		120 Z13 HQ	Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires	1	2	2	1,66	
A		410 T13 HQ	Communiquer dans le monde professionnel	1	2	2	1,66	
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 :				47 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 Z13
	H	120 T28 HQ	Analyser l'organisation d'un service alimentaire	2	2	2	2,00	PR120 T17
	H	120 T38 HQ	Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire	2	2	2	2,00	CR120 T28
	H	430 T27 HQ	Produire en restauration différée	1	2	1	1,33	PR430 T16, PR430 T18, CR430 T29
	H	430 T29 HQ	Réaliser des préparations culinaires complexes	1	2	1	1,33	
Total :				49 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 T35 HQ	Produire un banquet ou un buffet	1	3	1	1,66	PR430 T27, CR430 T36
A		430 T36 HQ	Servir un banquet ou un buffet	1	2	1	1,33	CR430 T35
Total :				50 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 T46 HQ	Produire des mets de restaurant	1	4	1	2,00	PA430 T35, CR430 T47
	H	430 T47 HQ	Servir en salle à manger	1	3	1	1,66	PA430 T36, CR430 T46
Total :				48 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		
H	430 422 HQ	Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire	1	9	2	4,00		PA Tous les cours des sessions 1 à 5
H	430 424 HQ	Mesurer la performance d'un établissement de restauration	2	3	3	2,66		
H	<b>430 426 HQ</b>	<b>Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration</b>	1	14	1	5,33		PA Tous les cours des sessions 1 à 5, CR990 430
H	<b>990 430 B0</b>	<b>Épreuve synthèse de programme</b>						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