

Description du programme

GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION

Badge A - Ingénierie de la restauration (automne 2023)

- Développement d'habiletés pour voir à l'identification des besoins.
- Initiation à la standardisation de recettes.
- Application et analyse de choix lors de la sélection des ingrédients, des recettes et des fournisseurs.
- Planification et réalisation des opérations en cuisine.
- Prestation de service à la hauteur des attentes d'une clientèle cible.
- Apprentissage des normes d'hygiène, de salubrité et d'éthique.
- Acquisition des biens et des services dans un contexte de gestion de l'efficacité et de la qualité.

Badge B - Satisfaction de la clientèle et expérience client (hiver 2024)

- Opération de la salle à manger pédagogique.
- Appropriation de mécanismes et d'outils pour répondre efficacement aux besoins des employés et des clients.
- Compréhension du rôle d'aspirant-gestionnaire quant aux enjeux et à la valorisation des tendances.
- Analyse de la satisfaction, réflexion stratégique et solutions d'avenir.
- Contribution significative au rôle de gestionnaire.

Badge C - Interaction, innovation, utilisation du numérique (automne 2024)

- Exploitation stratégique des ressources et coordination des opérations.
- Développement, mise en œuvre et analyse du leadership.
- Mobilisation de connaissances pour résoudre efficacement des problèmes.
- Planification et organisation pour une production et une distribution optimale.
- Développement de la capacité à communiquer avec une équipe et de composer avec les comportements difficiles pour assurer la réussite des activités d'un établissement.

Badge D - Gestion des opérations et rentabilité (hiver 2025)

- Développement des habiletés de compréhension, d'analyse et de mise en œuvre de propositions d'affaires alliant performance, rentabilité et créativité.
- Appropriation des premières phases du projet intégrateur dans lequel l'aspirant gestionnaire est amené à proposer un nouveau centre de profits pour l'entreprise partenaire de son apprentissage en milieu de travail.
- Gestion efficace des ressources alimentaires, matérielles et humaines ainsi que la comptabilité pour en assurer la profitabilité.

Badge E - Gestion de projets (automne 2025)

- Recherche, développement et élaboration d'une offre alimentaire novatrice pour un nouveau centre de profit.
- Vérification et démonstration de la rentabilité d'un projet.
- Réponse efficace aux besoins alimentaires et nutritionnels de la clientèle.
- Adaptation du travail aux stratégies d'affaires gagnantes, aux défis d'innovation ainsi qu'aux besoins évolutifs du marché.

Badge F - Gestion et design de concepts de restauration (hiver 2026)

- Évaluation de la désirabilité, de la faisabilité, de la viabilité ainsi que de la conformité légale d'un centre de profit.
- Conception, intégration et cohésion des idées en une proposition finale distinctive.
- Estimation et évaluation du potentiel de succès d'une offre de nourritures et de boissons.
- Mesure et analyse de la satisfaction de la clientèle pour un nouveau centre de profit.
- Réalisation de bilans financier, économique et global d'un nouveau centre de profit.
- Développement de stratégies de gestion du personnel, d'encadrement et de résolution de conflits.

Apprentissage en milieu de travail (AMT) à chacune des sessions :

- Un cours AMT cible la validation des compétences développées dans chacun des badges (A à F)
- Application des apprentissages au sein d'un établissement partenaire
- Cheminement réalisé en respect du contrat établi et des compétences à développer tel que le stipule le Journal réflexif.
- Mise en œuvre des éléments de compétences ciblés dans un contexte complémentaire aux laboratoires mériciens.

Note : L'apprenant est considéré à titre d'employé au sein de l'entreprise partenaire et est rémunéré pour les heures d'AMT.