

Techniques de gestion hôtelière (430.A0)

Apprentissage en milieu de travail (AMT)

Grille de cours 2025-2028

SESSION 1 – AUTOMNE 2025					
Cours	Titre du cours	Pond.			Un.
109-101-MQ	Activité physique et santé <i>4EPO</i>	1	1	1	1
604-10x-MQ	Anglais <i>4SA0, 4SA1, 4SA2 ou 4SA3</i>	2	1	3	2
XXX-XX1-ME	Cours complémentaire 1	1	2	3	2
430-100-ME	Hôtellerie : environnement et carrière <i>047D* Analyser la fonction de travail.</i>	2	2	1	1 2/3
430-101-ME	Accueil et service à la clientèle <i>047H Adopter une approche client.</i>	1	2	1	1 1/3
430-102-ME	Restauration : initiation au service <i>047L Proposer des produits et des services de restauration à la clientèle. 047M Assurer le service des mets et des boissons.</i>	1	2	1	1 1/3
430-103-ME	Outils informatiques à notre service <i>047G Traiter l'information liée à la gestion hôtelière.</i>	1	2	2	1 2/3
430-104-ME	Hébergement : opérations Concomitant : 430-101-ME <i>047H Adopter une approche client.</i>	1	2	1	1 1/3
430-1MT-ME	Apprentissage en milieu de travail (TGH) 1 <i>047K Mettre en œuvre des techniques de gestion propres au domaine de l'hôtellerie.</i>	1	3	2	2
28 h/sem					

SESSION 2 – HIVER 2026					
Cours	Titre du cours	Pond.			Un.
109-102-MQ	Activité physique et efficacité <i>4EPI</i>	0	2	1	1
601-LEA-ME	Lecture et rédaction <i>4EFO</i>	2	2	2	2
604-20X-ME	Field of Study English <i>4SAP, 4SAQ, 4SAR ou 4SAS Préalable relatif : 604-10x-MQ</i>	2	1	3	2
430-130-ME	Entretien ménager : opérations <i>047U Gérer les activités du service d'entretien ménager.</i>	2	1	1	1 1/3
430-203-ME	Outils technologiques pour gestionnaire Préalable relatif : 430-103-ME <i>047G* Traiter l'information liée à la gestion hôtelière.</i>	1	2	2	1 2/3
430-205-ME	English for Hotel Services Préalable relatif ou concomitant : 604-10x-MQ <i>047F Effectuer des activités professionnelles en langue seconde.</i>	1	2	2	1 2/3
430-212-ME	Restauration : service et vente suggestive Préalable relatif : 430-102-ME <i>047L* Proposer des produits et des services de restauration à la clientèle. 047M* Assurer le service des mets et des boissons.</i>	2	2	1	1 2/3
430-2MT-ME	Apprentissage en milieu de travail (TGH) 2 Préalable : 430-1MT-ME (AMT 1) <i>047K Mettre en œuvre des techniques de gestion propres au domaine de l'hôtellerie.</i>	1	9	1	3 2/3
32 h/sem					

*Compétence terminale

Préalable relatif : note minimale de 50 % au cours mentionné comme préalable

Adoptée au CA du 2024-02-19.

Techniques de gestion hôtelière (430.A0)

Apprentissage en milieu de travail (AMT)

Grille de cours 2025-2028

SESSION 3 – AUTOMNE 2026				
Cours	Titre du cours	Pond.		Un.
340-101-MQ	Philosophie et rationalité <i>4PH0</i>	3	1 3	2 1/3
601-101-MQ	Écriture et littérature <i>4EFO</i> Préalable : 601-LEA-ME	2	2 3	2 1/3
430-204-ME	Comptabilité générale <i>047Q Effectuer des opérations comptables.</i>	1	2 2	1 2/3
430-306-ME	Ressources humaines : gestion des talents <i>047P Effectuer des activités de gestion du personnel.</i>	2	1 1	1 1/3
430-307-ME	Ressources matérielles <i>047R* Effectuer des activités de gestion des ressources matérielles.</i>	2	1 1	1 1/3
430-312-ME	Restauration : outils de gestion Préalable : 430-212-ME <i>047V* Gérer les activités des services de restauration d'un hôtel.</i>	2	2 1	1 2/3
430-431-ME	Entretien ménager : gestion Préalable relatif : 430-130-ME <i>047U* Gérer les activités du service d'entretien ménager.</i>	1	2 1	1 1/3
430-3MT-ME	Apprentissage en milieu de travail (TGH) 3 Préalable : 430-2MT-ME (AMT 2) <i>047K Mettre en œuvre des techniques de gestion propres au domaine de l'hôtellerie.</i>	1	7 1	3
32 h/sem				

SESSION 4 – HIVER 2027				
Cours	Titre du cours	Pond.		Un.
340-102-MQ	L'être humain <i>4PH1</i> Préalable : 340-101-MQ	3	0 3	2
430-314-ME	Comptabilité hôtelière Préalable relatif : 430-204-ME <i>047Q Effectuer des opérations comptables.</i>	1	2 2	1 2/3
430-406-ME	Ressources humaines : leadership et mobilisation Préalable relatif : 430-306-ME <i>047P* Effectuer des activités de gestion du personnel.</i>	1	2 1	1 1/3
430-407-ME	Coordination d'événements <i>047X* Coordonner les activités de groupe en hôtellerie et en restauration.</i>	2	3 2	2 1/3
430-408-ME	Communication professionnelle en hôtellerie <i>047E* Communiquer en milieu de travail.</i>	1	2 1	1 1/3
430-409-ME	English for Hotel Supervisors Préalable : 604-10x-MQ Préalable relatif : 430-205-ME <i>047F Effectuer des activités professionnelles en langue seconde.</i>	1	2 2	1 2/3
430-414-ME	Hébergement : gestion Préalable relatif : 430-104-ME <i>047H* Adopter une approche client.</i> <i>047T* Gérer les activités des services de réservation, de réception et d'accueil.</i>	2	2 1	1 2/3
430-4MT-ME	Apprentissage en milieu de travail (TGH) 4 Préalable : 430-3MT-ME (AMT 3) <i>047K Mettre en œuvre des techniques de gestion propres au domaine de l'hôtellerie.</i>	1	7 1	3
32 h/sem				

*Compétence terminale

Préalable relatif : note minimale de 50 % au cours mentionné comme préalable

Adoptée au CA du 2024-02-19.

Techniques de gestion hôtelière (430.A0)

Apprentissage en milieu de travail (AMT)

Grille de cours 2025-2028

SESSION 5 – AUTOMNE 2027				
Cours	Titre du cours	Pond.		Un.
109-103-MQ	Activité physique et autonomie <i>4EP2 Préalable : 109-101-MQ et 109-102-MQ</i>	1	1	1
601-102-MQ	Littérature et imaginaire <i>4EF1 Préalable : 601-101-MQ</i>	3	1	3
XXX-XX2-ME	Cours complémentaire 2	2	1	3
430-509-ME	English for Hotel Managers Préalable relatif : 430-409-ME <i>047F* Effectuer des activités professionnelles en langue seconde.</i>	1	2	1
430-511-ME	Hospitality Management Préalable : 430-4MT-ME (AMT 4) et 604-10x-MQ <i>047K Mettre en œuvre des techniques de gestion propres au domaine de l'hôtellerie.</i> <i>047S* Contrôler la qualité des produits et des services hôteliers.</i>	2	2	2
430-512-ME	Marketing hôtelier <i>047W Gérer les activités de marketing d'un hôtel.</i>	1	2	1
430-571-ME	Hotel Sales Préalable : 604-10x-MQ <i>047N* Vendre des produits et des services.</i>	2	3	2
430-5MT-ME	Apprentissage en milieu de travail (TGH) 5 Préalable : 430-4MT-ME (AMT 4) <i>047K Mettre en œuvre des techniques de gestion propres au domaine de l'hôtellerie.</i>	1	7	2
				3 1/3
32 h/sem				

SESSION 6 – HIVER 2028				
Cours	Titre du cours	Pond.		Un.
340-LEA-ME	Éthique et politique <i>4PHP Préalable : 340-101-MQ</i>	2	1	3
601-103-MQ	Littérature québécoise <i>4EF2 Préalable : 601-102-MQ</i>	3	1	4
430-611-ME	Gestion stratégique des revenus Concomitant : 430-612-ME <i>047W Gérer les activités de marketing d'un hôtel.</i>	1	2	1
430-612-ME	Marketing : stratégies et mise en marché Préalable relatif : 430-512-ME <i>047W* Gérer les activités de marketing d'un hôtel.</i>	1	2	1
430-613-ME	Environnement légal en hôtellerie <i>047S* Veiller à l'application des règles et de la réglementation propres au domaine hôtelier.</i>	2	1	1
430-614-ME	États financiers et budgets Préalable : 430-204-ME Préalable relatif : 430-314-ME <i>047Q* Effectuer des opérations comptables.</i>	2	2	2
430-615-ME	Gestion des activités hôtelières Préalable : 430-5MT-ME (AMT 5) <i>047Y* Assurer l'interface entre les activités des départements.</i>	0	4	2
430-6MT-ME	Apprentissage en milieu de travail (TGH) 6 Cours porteur de l'épreuve synthèse de programme (ESP). Préalable : Pour être admissible à l'ESP, l'étudiant doit avoir réussi le cours 430-5MT-ME (AMT 5). <i>047K* Mettre en œuvre des techniques de gestion propres au domaine de l'hôtellerie.</i>	1	9	2
				4
34 h/sem				

*Compétence terminale

Préalable relatif : note minimale de 50 % au cours mentionné comme préalable

Adoptée au CA du 2024-02-19.