

| <b>SESSION 1 – AUTOMNE 2024   Ingénierie de la restauration</b>          |   |          |          |          |              |
|--|---|----------|----------|----------|--------------|
| Cours  | Titre du cours  | Pond.    |          |          | Un.          |
| 109-101-MQ   | Activité physique et santé<br><i>4EPI0</i>  | 0        | 2        | 1        | 1            |
| 604-10x-MQ   | Anglais<br><i>4SA0, 4SA1, 4SA2 ou 4SA3</i>  | 2        | 1        | 3        | 2            |
| 430-7A0-ME   | Outils Informatiques<br><i>048N Mesurer la performance d'un établissement de restauration.</i>  | 2        | 2        | 2        | 2            |
| <b>Badge A - Les cours suivants doivent être suivis en concomitance.</b> |   |          |          |          |              |
| 430-7A1-ME   | Ingénierie de la restauration 1<br><i>047Z* Analyser la fonction de travail.</i><br><i>0481 Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.</i><br><i>048A Assurer un service en salle à manger.</i>   | 3        | 1        | 4        | 2 2/3        |
|  |   | <i>1</i> | <i>0</i> | <i>1</i> | <i>2/3</i>   |
|  |   | <i>1</i> | <i>0</i> | <i>1</i> | <i>2/3</i>   |
|  |   | <i>1</i> | <i>1</i> | <i>2</i> | <i>1 1/3</i> |
| 430-7A2-ME   | Ingénierie de la restauration 2<br><i>0483* Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production.</i><br><i>0486 Élaborer et standardiser une recette.</i><br><i>048F* Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité.</i>  | 3        | 6        | 5        | 4 2/3        |
|  |   | <i>1</i> | <i>5</i> | <i>2</i> | <i>2 2/3</i> |
|  |   | <i>1</i> | <i>0</i> | <i>2</i> | <i>1</i>     |
|  |   | <i>1</i> | <i>1</i> | <i>1</i> | <i>1</i>     |
| 430-7AA-ME   | Ingénierie de la restauration : Apprentissage en milieu de travail<br><i>047Z Analyser la fonction de travail.</i><br><i>0481 Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.</i><br><i>0483 Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production.</i><br><i>048A Assurer un service en salle à manger.</i><br><i>048F Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité.</i> | 0        | 8        | 0        | 2 2/3        |
|  |   | <i>0</i> | <i>2</i> | <i>0</i> | <i>2/3</i>   |
|  |   | <i>0</i> | <i>1</i> | <i>0</i> | <i>1/3</i>   |
|  |   | <i>0</i> | <i>3</i> | <i>0</i> | <i>1</i>     |
|  |   | <i>0</i> | <i>1</i> | <i>0</i> | <i>1/3</i>   |
|  |   | <i>0</i> | <i>1</i> | <i>0</i> | <i>1/3</i>   |
| <b>30 h/sem</b>  |   |          |          |          |              |

| <b>SESSION 2 – HIVER 2025   Satisfaction de la clientèle et expérience client</b> |   |          |          |          |              |
|---|---|----------|----------|----------|--------------|
| Cours   | Titre du cours  | Pond.    |          |          | Un.          |
| 109-102-MQ  | Activité physique et efficacité<br><i>4EPI1</i>   | 1        | 1        | 1        | 1            |
| 601-LEA-ME  | Lecture et rédaction<br><i>4EFP</i>   | 2        | 2        | 2        | 2            |
| 604-20X-ME  | Field of Study English<br><i>4SAP, 4SAQ, 4SAR ou 4SAS   Préalable relatif : 604-10x-MQ</i>  | 2        | 1        | 3        | 2            |
| 430-7B0-ME  | Comptabilité générale   <i>Formule intensive sur 8 semaines</i><br><i>048B Gérer des opérations comptables</i>  | 1        | 2        | 2        | 1 2/3        |
| <b>Badge B - Les cours suivants doivent être suivis en concomitance.</b>          |   |          |          |          |              |
| 430-7B1-ME  | Satisfaction de la clientèle et expérience client 1<br>Préalable : 430-7A1-ME, 430-7A2-ME et 430-7AA-ME (Badge A)<br><i>0486 Élaborer et standardiser une recette.</i><br><i>048H Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire.   Formule intensive sur 7 semaines</i>  | 2        | 1        | 2        | 1 2/3        |
|   |   | <i>1</i> | <i>1</i> | <i>1</i> | <i>1</i>     |
|   |   | <i>1</i> | <i>0</i> | <i>1</i> | <i>2/3</i>   |
| 430-7B2-ME  | Satisfaction de la clientèle et expérience client 2<br>Préalable : 430-7A1-ME, 430-7A2-ME et 430-7AA-ME (Badge A)<br><i>0484* Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets.</i>   | 2        | 4        | 1        | 2 1/3        |
|   |   | <i>2</i> | <i>4</i> | <i>1</i> | <i>2 1/3</i> |
| 430-7B3-ME  | Satisfaction de la clientèle et expérience client 3<br>Préalable : 430-7A1-ME, 430-7A2-ME et 430-7AA-ME (Badge A)<br><i>0482* Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.</i><br><i>048A* Assurer un service en salle à manger.</i>   | 2        | 2        | 3        | 2 1/3        |
|   |   | <i>1</i> | <i>1</i> | <i>2</i> | <i>1 1/3</i> |
|   |   | <i>1</i> | <i>1</i> | <i>1</i> | <i>1</i>     |
| 430-7BB-ME  | Satisfaction de la clientèle et expérience client : Apprentissage en milieu de travail<br>Préalable : 430-7A1-ME, 430-7A2-ME et 430-7AA-ME (Badge A)<br><i>0482 Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.</i><br><i>0484 Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets.</i><br><i>0486 Élaborer et standardiser une recette.</i><br><i>048A Assurer un service en salle à manger.</i><br><i>048H Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire.</i> | 0        | 8        | 0        | 2 2/3        |
|   |   | <i>0</i> | <i>1</i> | <i>0</i> | <i>1/3</i>   |
|   |   | <i>0</i> | <i>3</i> | <i>0</i> | <i>1</i>     |
|   |   | <i>0</i> | <i>2</i> | <i>0</i> | <i>2/3</i>   |
|   |   | <i>0</i> | <i>1</i> | <i>0</i> | <i>1/3</i>   |
|   |   | <i>0</i> | <i>1</i> | <i>0</i> | <i>1/3</i>   |
| <b>33 h/sem</b>   |   |          |          |          |              |

\*Compétence terminale

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

Adoptée à la Commission des études du 2022-02-23.

**ÉTÉ – 1<sup>ER</sup> STAGE EN ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES**

**SESSION 3 – AUTOMNE 2025 | Interaction, innovation, utilisation du numérique**

| Cours  | Titre du cours  | Pond. |   |   | Un.   |
|--|---|-------|---|---|-------|
| 340-101-MQ   | Philosophie et rationalité<br><i>4PHO</i>   | 3     | 1 | 3 | 2 1/3 |
| 601-101-MQ   | Écriture et littérature<br><i>4EFO</i>   Préalable : 601-LEA-ME   | 2     | 2 | 3 | 2 1/3 |
| 430-843-ME   | English from Appetizers to Desserts<br>Préalable relatif : 604-20x-MQ<br><i>048E Interagir en langue seconde avec des clientes ou clients et des fournisseurs.</i>  | 1     | 2 | 2 | 1 2/3 |
| <b>Badge C - Les cours suivants doivent être suivis en concomitance.</b> |   |       |   |   |       |
| 430-7C1-ME   | Interaction, innovation, utilisation du numérique 1<br>Préalable : 430-7B1-ME, 430-7B2-ME, 430-7B3-ME et 430-7BB-ME (Badge B)<br><i>0480* Établir des relations professionnelles.</i><br><i>048L* Diriger le service en salle à manger.</i>   | 2     | 2 | 1 | 1 2/3 |
|  |   | 1     | 1 | 1 | 1     |
|  |   | 1     | 1 | 0 | 2/3   |
| 430-7C2-ME   | Interaction, innovation, utilisation du numérique 2<br>Préalable : 430-7B1-ME, 430-7B2-ME, 430-7B3-ME et 430-7BB-ME (Badge B)<br><i>0489* Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire.</i><br><i>048M* Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire.</i>  | 3     | 1 | 2 | 2     |
|  |   | 2     | 1 | 1 | 1 1/3 |
|  |   | 1     | 0 | 1 | 2/3   |
| 430-7C3-ME   | Interaction, innovation, utilisation du numérique 3<br>Préalable : 430-7B1-ME, 430-7B2-ME, 430-7B3-ME et 430-7BB-ME (Badge B)<br><i>0485* Cuisiner les mets d'un menu de restaurant.</i>  | 3     | 0 | 1 | 1 1/3 |
|  |   | 3     | 0 | 1 | 1 1/3 |
| 430-7C4-ME   | Interaction, innovation, utilisation du numérique 4<br>Préalable : 430-7B1-ME, 430-7B2-ME, 430-7B3-ME et 430-7BB-ME (Badge B)<br><i>0487 Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.</i>  | 2     | 1 | 1 | 1 1/3 |
|  |   | 2     | 1 | 1 | 1 1/3 |
| 430-7CC-ME   | Interaction, innovation, utilisation du numérique : Apprentissage en milieu de travail<br>Préalable : 430-7B1-ME, 430-7B2-ME, 430-7B3-ME et 430-7BB-ME (Badge B)<br><i>0480 Établir des relations professionnelles.</i><br><i>0485 Cuisiner les mets d'un menu de restaurant.</i><br><i>0489 Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire.</i><br><i>048L Diriger le service en salle à manger.</i><br><i>048M Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire.</i> | 0     | 8 | 0 | 2 2/3 |
|  |   | 0     | 2 | 0 | 2/3   |
|  |   | 0     | 2 | 0 | 2/3   |
|  |   | 0     | 1 | 0 | 1/3   |
|  |   | 0     | 1 | 0 | 1/3   |
|  |   | 0     | 2 | 0 | 2/3   |

33 h/sem

\*Compétence terminale

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

Adoptée à la Commission des études du 2022-02-23.

| SESSION 4 – HIVER 2026   Gestion des opérations et rentabilité           |  |       |          |
|--|--|-------|----------|
| Cours  | Titre du cours   | Pond. | Un.      |
| 340-102-MQ   | L'être humain<br><i>4PH1</i>   Préalable : 340-101-MQ  | 3 0 3 | 2        |
| 601-102-MQ   | Littérature et imaginaire<br><i>4EF1</i>   Préalable : 601-101-MQ  | 3 1 3 | 2 1/3    |
| 430-750-ME   | English for Young Entrepreneurs<br>Préalable relatif : 430-843-ME<br><i>048E* Interagir en langue seconde avec des clientes ou clients et des fournisseurs.</i>  | 2 1 2 | 12/3     |
| <b>Badge D - Les cours suivants doivent être suivis en concomitance.</b> |  |       |          |
| 430-7D1-ME   | Gestion des opérations et rentabilité 1<br>Préalable : 430-7C1-ME, 430-7C2-ME, 430-7C3-ME, 430-7C4-ME et 430-7CC-ME (Badge C)<br><i>048B Gérer les opérations comptables.   Formule intensive sur 7 semaines</i><br><i>048C Commercialiser les produits et des services de restauration.   Formule intensive sur 8 semaines</i>  | 4 0 3 | 2 1/3    |
|  |  | 2 0 2 | 1 1/3    |
|  |  | 2 0 1 | 1        |
| 430-7D2-ME   | Gestion des opérations et rentabilité 2<br>Préalable : 430-7C1-ME, 430-7C2-ME, 430-7C3-ME, 430-7C4-ME et 430-7CC-ME (Badge C)<br><i>048J Gérer le personnel d'un service.</i>  | 2 1 1 | 1 1/3    |
|  |  | 2 1 1 | 1 1/3    |
| 430-7D3-ME   | Gestion des opérations et rentabilité 3<br>Préalable : 430-7C1-ME, 430-7C2-ME, 430-7C3-ME, 430-7C4-ME et 430-7CC-ME (Badge C)<br><i>0486* Élaborer et standardiser une recette.</i><br><i>048G* Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration.</i>   | 2 2 2 | 2        |
|  |  | 1 1 1 | 1        |
|  |  | 1 1 1 | 1        |
| 430-7D4-ME   | Gestion des opérations et rentabilité 4<br>Préalable : 430-7C1-ME, 430-7C2-ME, 430-7C3-ME, 430-7C4-ME et 430-7CC-ME (Badge C)<br><i>048P Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.</i>   | 2 1 1 | 1 1/3    |
|  |  | 2 1 1 | 1 1/3    |
| 430-7DD-ME   | Gestion des opérations et rentabilité : Apprentissage en milieu de travail<br>Préalable : 430-7C1-ME, 430-7C2-ME, 430-7C3-ME, 430-7C4-ME et 430-7CC-ME (Badge C)<br><i>0486 Élaborer et standardiser une recette.</i><br><i>048B Gérer les opérations comptables.</i><br><i>048C Commercialiser les produits et des services de restauration.</i><br><i>048G Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration.</i><br><i>048J Gérer le personnel d'un service.</i><br><i>048P Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.</i> | 0 7 0 | 2 1/3    |
|  |  | 0 1 0 | 1/3      |
|  |  | 0 1 0 | 1/3      |
|  |  | 0 1 0 | 1/3      |
|  |  | 0 1 0 | 1/3      |
|  |  | 0 1 0 | 1/3      |
|  |  | 0 2 0 | 2/3      |
|  |  |       | 31 h/sem |

**ÉTÉ – 2<sup>e</sup> STAGE EN ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES**

\*Compétence terminale

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

Adoptée à la Commission des études du 2022-02-23.

| SESSION 5 – AUTOMNE 2026   Gestion de projets                            |   |          |          |          |            |
|--|---|----------|----------|----------|------------|
| Cours  | Titre du cours  | Pond.    |          |          | Un.        |
| 340-LEA-ME   | Éthique et politique<br><i>4PHP</i>   Préalable : 340-101-MQ  | 2        | 1        | 3        | 2          |
| 601-103-MQ   | Littérature québécoise<br><i>4EF2</i>   Préalable : 601-102-MQ  | 3        | 1        | 4        | 2 2/3      |
| XXX-XXX-M1   | Cours complémentaire 1  | 2        | 1        | 3        | 2          |
| 430-7E0-ME   | Gestion et comptabilité<br>Préalable : 430-7B0-ME<br><i>048B* Gérer des opérations comptables</i>   | 2        | 1        | 2        | 1 2/3      |
| <b>Badge E - Les cours suivants doivent être suivis en concomitance.</b> |   |          |          |          |            |
| 430-7E1-ME   | Gestion de projets 1<br>Préalable : 430-7D1-ME, 430-7D2-ME, 430-7D3-ME, 430-7D4-ME et 430-7DD-ME (Badge D)<br><i>0488 Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles.</i><br><i>048H* Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire.</i><br><i>048K* Diriger la production de mets servis à la carte et en table d'hôte.</i>  | 1        | 3        | 3        | 2 1/3      |
|  |   | <i>1</i> | <i>1</i> | <i>1</i> | <i>1</i>   |
|  |   | <i>0</i> | <i>1</i> | <i>1</i> | <i>2/3</i> |
|  |   | <i>0</i> | <i>1</i> | <i>1</i> | <i>2/3</i> |
| 430-7E2-ME   | Gestion de projets 2<br>Préalable : 430-7D1-ME, 430-7D2-ME, 430-7D3-ME, 430-7D4-ME et 430-7DD-ME (Badge D)<br><i>0487* Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.</i>  | 3        | 1        | 2        | 2          |
|  |   | <i>3</i> | <i>1</i> | <i>2</i> | <i>2</i>   |
| 430-7E3-ME   | Gestion de projets 3<br>Préalable : 430-7D1-ME, 430-7D2-ME, 430-7D3-ME, 430-7D4-ME et 430-7DD-ME (Badge D)<br><i>048C* Commercialiser les produits et des services de restauration.</i><br><i>048P Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.</i>  | 3        | 1        | 2        | 2          |
|  |   | <i>2</i> | <i>0</i> | <i>1</i> | <i>1</i>   |
|  |   | <i>1</i> | <i>1</i> | <i>1</i> | <i>1</i>   |
| 430-7EE-ME   | Gestion de projets : Apprentissage en milieu de travail<br>Préalable : 430-7D1-ME, 430-7D2-ME, 430-7D3-ME, 430-7D4-ME et 430-7DD-ME (Badge D)<br><i>0487 Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.</i><br><i>0488 Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles.</i><br><i>048C Commercialiser les produits et des services de restauration.</i><br><i>048H Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire.</i><br><i>048K Diriger la production de mets servis à la carte et en table d'hôte.</i><br><i>048P Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.</i> | 0        | 7        | 0        | 2 1/3      |
|  |   | <i>0</i> | <i>1</i> | <i>0</i> | <i>1/3</i> |
|  |   | <i>0</i> | <i>1</i> | <i>0</i> | <i>1/3</i> |
|  |   | <i>0</i> | <i>2</i> | <i>0</i> | <i>2/3</i> |
|  |   | <i>0</i> | <i>1</i> | <i>0</i> | <i>1/3</i> |
|  |   | <i>0</i> | <i>1</i> | <i>0</i> | <i>1/3</i> |
|  |   | <i>0</i> | <i>1</i> | <i>0</i> | <i>1/3</i> |

32 h/sem

\*Compétence terminale

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

Adoptée à la Commission des études du 2022-02-23.

| SESSION 6 – HIVER 2027   Gestion et design de concepts en restauration   |   |       |   |   |       |
|--|---|-------|---|---|-------|
| Cours  | Titre du cours  | Pond. |   |   | Un.   |
| 109-103-MQ   | Activité physique et autonomie<br><i>4EP2</i>   Préalable : 109-101-MQ et 109-102-MQ  | 1     | 1 | 1 | 1     |
| XXX-XXX-M2   | Cours complémentaire 2  | 2     | 1 | 3 | 2     |
| <b>Badge F - Les cours suivants doivent être suivis en concomitance.</b> |   |       |   |   |       |
| 430-7F1-ME   | Gestion et design de concepts en restauration 1<br>Préalable : 430-7E1-ME, 430-7E2-ME, 430-7E3-ME et 430-7EE-ME (Badge E)<br><i>0488*</i> Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles.<br><i>048J*</i> Gérer le personnel d'un service.   | 3     | 2 | 2 | 2 1/3 |
|  |   | 2     | 0 | 1 | 1     |
|  |   | 1     | 2 | 1 | 1 1/3 |
| 430-7F2-ME   | Gestion et design de concepts en restauration 2<br>Préalable : 430-7E1-ME, 430-7E2-ME, 430-7E3-ME et 430-7EE-ME (Badge E)<br><i>048D*</i> Assurer la conformité légale de l'établissement de restauration.  | 3     | 1 | 2 | 2     |
|  |   | 3     | 1 | 2 | 2     |
| 430-7F3-ME   | Gestion et design de concepts en restauration 3<br>Préalable : 430-7E1-ME, 430-7E2-ME, 430-7E3-ME et 430-7EE-ME (Badge E)<br><i>0481*</i> Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.<br><i>048N*</i> Mesurer la performance d'un établissement de restauration.<br><i>048P*</i> Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.   | 5     | 1 | 5 | 3 2/3 |
|  |   | 1     | 0 | 2 | 1     |
|  |   | 2     | 1 | 2 | 1 2/3 |
|  |   | 2     | 0 | 1 | 1     |
| 430-7FF-ME   | Gestion et design de concepts en restauration : Apprentissage en milieu de travail<br>Préalable : 430-7E1-ME, 430-7E2-ME, 430-7E3-ME et 430-7EE-ME (Badge E)<br><i>0481</i> Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.<br><i>0488</i> Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles.<br><i>048J</i> Gérer le personnel d'un service.<br><i>048N</i> Mesurer la performance d'un établissement de restauration.<br><i>048P</i> Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration. | 0     | 7 | 0 | 2 1/3 |
|  |   | 0     | 3 | 0 | 1     |
|  |   | 0     | 1 | 0 | 1/3   |
|  |   | 0     | 1 | 0 | 1/3   |
|  |   | 0     | 1 | 0 | 1/3   |
|  |   | 0     | 1 | 0 | 1/3   |
| <b>27 h/sem</b>  |   |       |   |   |       |

\*Compétence terminale

Préalable relatif : note minimale de 50 % au cours mentionné comme préalable.  
Adoptée à la Commission des études du 2022-02-23.