

SESSION 1 - AUTOMNE 2025					
Cours	Titre du cours	Pond.			Un.
109-101-MQ	Activité physique et santé 4EP10	0	2	1	1
604-10x-MQ	Anglais 4SA0, 4SA1, 4SA2 ou 4SA3	2	1	3	2
430-7A0-ME	Outils informatiques 048N Mesurer la performance d'un établissement de restauration.	2	2	2	2
Badge A - Les cours suivants doivent être suivis en concomitance.					
430-010-ME	Univers de la restauration et service en salle à manger 047Z* Analyser la fonction de travail. 0481 Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration. 048A Assurer un service en salle à manger.	3	1	4	2 2/3
430-011-ME	Cuisine, standardisation, hygiène et salubrité 0483* Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production. 0486 Élaborer et standardiser une recette. 048F* Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité.	3	6	5	4 2/3
430-0A1-ME	Apprentissage en milieu de travail (GER) 1 047Z Analyser la fonction de travail. 0481 Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration. 0483 Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production. 048A Assurer un service en salle à manger. 048F Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité.	0	8	0	2 2/3
30 h/sem					

SESSION 2 - HIVER 2026					
Cours	Titre du cours	Pond.			Un.
109-102-MQ	Activité physique et efficacité 4EP1	1	1	1	1
601-LEA-ME	Lecture et rédaction 4EFP	2	2	2	2
604-20X-ME	Field of Study English 4SAP, 4SAQ, 4SAR ou 4SAS Préalable relatif : 604-10x-MQ	2	1	3	2
430-7B0-ME	Comptabilité générale 048B Gérer des opérations comptables.	1	2	2	1 2/3
Badge B - Les cours suivants doivent être suivis en concomitance.					
430-020-ME	Approvisionnement et standardisation Préalable : 430-010-ME, 430-011-ME et 430-0A1-ME (Badge A) 0486 Élaborer et standardiser une recette. 048H Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire.	2	1	2	1 2/3
430-021-ME	Cuisine : de la terre à la table Préalable : 430-010-ME, 430-011-ME et 430-0A1-ME (Badge A) 0484* Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets.	2	4	1	2 1/3
430-022-ME	Santé, sécurité, service et vente suggestive Préalable : 430-010-ME, 430-011-ME et 430-0A1-ME (Badge A) 0482* Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail. 048A* Assurer un service en salle à manger.	2	2	3	2 1/3
430-0A2-ME	Apprentissage en milieu de travail (GER) 2 Préalable : 430-010-ME, 430-011-ME et 430-0A1-ME (Badge A) 0482 Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail. 0484 Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets. 0486 Élaborer et standardiser une recette. 048A Assurer un service en salle à manger. 048H Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire.	0	8	0	2 2/3
33 h/sem					

*Compétence terminale

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

Adoptée au CA du 2024-12-16.

ÉTÉ - 1^{er} STAGE EN ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES

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
430-843-ME	English from Appetizers to Desserts Préalable relatif : 604-20x-MQ <i>048E Interagir en langue seconde avec des clientes ou clients et des fournisseurs.</i>	1	2	2	1 2/3
Badge C - Les cours suivants doivent être suivis en concomitance.					
430-030-ME	Communication professionnelle et supervision en salle à manger Préalable : 430-020-ME, 430-021-ME, 430-022-ME et 430-0A2-ME (Badge B) <i>0480* Établir des relations professionnelles.</i> <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
430-031-ME	Production et coordination pour un service alimentaire Préalable : 430-020-ME, 430-021-ME, 430-022-ME et 430-0A2-ME (Badge B) <i>0489* Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire.</i> <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
430-032-ME	Cuisine bistronomique Préalable : 430-020-ME, 430-021-ME, 430-022-ME et 430-0A2-ME (Badge B) <i>0485* Cuisiner les mets d'un menu de restaurant.</i>	3	0	1	1 1/3
		3	0	1	1 1/3
430-033-ME	Sciences des aliments 1 Préalable : 430-020-ME, 430-021-ME, 430-022-ME et 430-0A2-ME (Badge B) <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
430-0A3-ME	Apprentissage en milieu de travail (GER) 3 Préalable : 430-020-ME, 430-021-ME, 430-022-ME et 430-0A2-ME (Badge B) <i>0480 Établir des relations professionnelles.</i> <i>0485 Cuisiner les mets d'un menu de restaurant.</i> <i>0489 Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire.</i> <i>048L Diriger le service en salle à manger.</i> <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 au CA du 2024-12-16.

SESSION 4 - HIVER 2027			
Cours	Titre du cours	Pond.	Un.
340-102-MQ	L'être humain 4PH1 Préalable : 340-101-MQ	3 0 3	2
601-102-MQ	Littérature et imaginaire 4EF1 Préalable : 601-101-MQ	3 1 3	2 1/3
430-750-ME	English for Young Entrepreneurs Préalable relatif : 430-843-ME 048E* Interagir en langue seconde avec des clientes ou clients et des fournisseurs.	2 1 2	1 2/3
Badge D - Les cours suivants doivent être suivis en concomitance.			
430-040-ME	Comptabilité et commercialisation en restauration Préalable : 430-030-ME, 430-031-ME, 430-032-ME, 430-033-ME, 430-0A3-ME (Badge C) 048B Gérer les opérations comptables. 048C Commercialiser les produits et des services de restauration.	4 0 3	2 1/3
		2 0 2	1 1/3
		2 0 1	1
430-041-ME	Gestion des ressources humaines Préalable : 430-030-ME, 430-031-ME, 430-032-ME, 430-033-ME, 430-0A3-ME (Badge C) 048J Gérer le personnel d'un service.	2 1 1	1 1/3
		2 1 1	1 1/3
430-042-ME	Gestion des ressources matérielles et standardisation Préalable : 430-030-ME, 430-031-ME, 430-032-ME, 430-033-ME, 430-0A3-ME (Badge C) 0486* Élaborer et standardiser une recette. 048G* Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration.	2 2 2	2
		1 1 1	1
		1 1 1	1
430-043-ME	Projet d'affaires 1 Préalable : 430-030-ME, 430-031-ME, 430-032-ME, 430-033-ME, 430-0A3-ME (Badge C) 048P Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.	2 1 1	1 1/3
		2 1 1	1 1/3
430-0A4-ME	Apprentissage en milieu de travail (GER) 4 Préalable : 430-030-ME, 430-031-ME, 430-032-ME, 430-033-ME, 430-0A3-ME (Badge C) 0486 Élaborer et standardiser une recette. 048B Gérer les opérations comptables. 048C Commercialiser les produits et des services de restauration. 048G Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration. 048J Gérer le personnel d'un service. 048P Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.	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^e STAGE EN ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES

*Compétence terminale

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

Adoptée au CA du 2024-12-16.

Gestion d'un établissement de restauration - 430.B0
Apprentissage en milieu de travail (AMT)

Grille de cours 2025-2028

SESSION 5 - AUTOMNE 2027					
Cours	Titre du cours	Pond.			Un.
340-LEA-ME	Éthique et politique 4PHP Préalable : 340-101-MQ	2	1	3	2
601-103-MQ	Littérature québécoise 4EF2 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 Préalable : 430-7B0-ME 048B* Gérer des opérations comptables.	2	1	2	1 2/3
Badge E - Les cours suivants doivent être suivis en concomitance.					
430-050-ME	Supervision en cuisine Préalable : 430-040-ME, 430-041-ME, 430-042-ME, 430-043-ME, 430-0A4-ME (Badge D) 0488 Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles. 048H* Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire. 048K* Diriger la production de mets servis à la carte et en table d'hôte.	1	3	3	2 1/3
		1	1	1	1
		0	1	1	2/3
		0	1	1	2/3
430-051-ME	Sciences des aliments 2 Préalable : 430-040-ME, 430-041-ME, 430-042-ME, 430-043-ME, 430-0A4-ME (Badge D) 0487* Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.	3	1	2	2
430-052-ME	Projet d'affaires 2 Préalable : 430-040-ME, 430-041-ME, 430-042-ME, 430-043-ME, 430-0A4-ME (Badge D) 048C* Commercialiser les produits et des services de restauration. 048P Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.	3	1	2	2
		2	0	1	1
		1	1	1	1
430-0A5-ME	Apprentissage en milieu de travail (GER) 5 Préalable : 430-040-ME, 430-041-ME, 430-042-ME, 430-043-ME, 430-0A4-ME (Badge D) 0487 Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments. 0488 Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles. 048C Commercialiser les produits et des services de restauration. 048H Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire. 048K Diriger la production de mets servis à la carte et en table d'hôte. 048P Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.	0	7	0	2 1/3
		0	1	0	1/3
		0	1	0	1/3
		0	2	0	2/3
		0	1	0	1/3
		0	1	0	1/3
		0	1	0	1/3

32 h/sem

*Compétence terminale

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

Adoptée au CA du 2024-12-16.

SESSION 6 - HIVER 2028					
Cours	Titre du cours	Pond.			Un.
109-103-MQ	Activité physique et autonomie 4EP2 Préalable : 109-101-MQ et 109-102-MQ	1	1	1	1
XXX-XXX-M2	Cours complémentaire 2	2	1	3	2
Badge F - Les cours suivants doivent être suivis en concomitance.					
430-060-ME	Ressources humaines et gestion stratégique des menus Préalable : 430-050-ME, 430-051-ME, 430-052-ME et 430-0A5-ME (Badge E) 0488* Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles. 048J* Gérer le personnel d'un service.	3	2	2	2 1/3
		2	0	1	1
		1	2	1	1 1/3
430-061-ME	Environnement légal en restauration Préalable : 430-050-ME, 430-051-ME, 430-052-ME et 430-0A5-ME (Badge E) 048D* Assurer la conformité légale de l'établissement de restauration.	3	1	2	2
430-062-ME	Projet d'affaires 3 Préalable : 430-050-ME, 430-051-ME, 430-052-ME et 430-0A5-ME (Badge E) <u>Cours porteur de l'épreuve synthèse de programme</u> Préalable : Pour être admissible à l'ESP, l'étudiant ne doit pas avoir plus de deux cours manquants à son cheminement, excluant ceux auxquels il est présentement inscrit. 0481* Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration. 048N* Mesurer la performance d'un établissement de restauration. 048P* 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
430-0A6-ME	Apprentissage en milieu de travail (GER) 6 Préalable : 430-050-ME, 430-051-ME, 430-052-ME et 430-0A5-ME (Badge E) 0481 Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration. 0488 Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles. 048J Gérer le personnel d'un service. 048N Mesurer la performance d'un établissement de restauration. 048P 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

27 h/sem

*Compétence terminale

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

Adoptée au CA du 2024-12-16.