

SESSION 1 – AUTOMNE 2024   Ingénierie de la restauration					
Cours	Titre du cours	Pond.			Un.
<b>Badge A - Les cours suivants doivent être suivis en concomitance.</b>					
430-7A1-ME	<b>Ingénierie de la restauration 1</b> <i>047Z Analyser la fonction de travail.</i> <i>0481 Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.</i> <i>048A Assurer un service en salle à manger.</i>	3	1	4	2 2/3
		1	0	1	2/3
		1	0	1	2/3
		1	1	2	1 1/3
430-7A2-ME	<b>Ingénierie de la restauration 2</b> <i>0483 Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production.</i> <i>0486 Élaborer et standardiser une recette.</i> <i>048F Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité.</i>	3	6	5	4 2/3
		1	5	2	2 2/3
		1	0	2	1
		1	1	1	1
430-7AA-ME	<b>Ingénierie de la restauration : Apprentissage en milieu de travail</b> <i>047Z* Analyser la fonction de travail.</i> <i>0481 Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration.</i> <i>0483 Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production.</i> <i>048A Assurer un service en salle à manger.</i> <i>048F* Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité.</i>	0	8	0	2 2/3
		0	2	0	2/3
		0	1	0	1/3
		0	3	0	1
		0	1	0	1
		0	1	0	1/3
<b>21 h/sem</b>					

SESSION 2 – HIVER 2025   Satisfaction de la clientèle et expérience client					
Cours	Titre du cours	Pond.			Un.
430-7B0-ME	<b>Comptabilité générale   Formule Intensive sur 8 semaines</b> <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	<b>Satisfaction de la clientèle et expérience client 1</b> Préalable : 430-7A1-ME, 430-7A2-ME et 430-7AA-ME (Badge A) <i>0486 Élaborer et standardiser une recette.</i> <i>048H Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire.   Formule Intensive sur 7 semaines</i>	2	1	2	1 2/3
		1	1	1	1
		1	0	1	2/3
430-7B2-ME	<b>Satisfaction de la clientèle et expérience client 2</b> Préalable : 430-7A1-ME, 430-7A2-ME et 430-7AA-ME (Badge A) <i>0484 Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets.</i>	2	4	1	2 1/3
		2	4	1	2 1/3
430-7B3-ME	<b>Satisfaction de la clientèle et expérience client 3</b> Préalable : 430-7A1-ME, 430-7A2-ME et 430-7AA-ME (Badge A) <i>0482 Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.</i> <i>048A Assurer un service en salle à manger.</i>	2	2	3	2 1/3
		1	1	2	1 1/3
		1	1	1	1
430-7BB-ME	<b>Satisfaction de la clientèle et expérience client : Apprentissage en milieu de travail</b> Préalable : 430-7A1-ME, 430-7A2-ME et 430-7AA-ME (Badge A) <i>0482* Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail.</i> <i>0484* Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets.</i> <i>0486 Élaborer et standardiser une recette.</i> <i>048A* Assurer un service en salle à manger.</i> <i>048H Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire.</i>	0	8	0	2 2/3
		0	1	0	1/3
		0	3	0	1
		0	2	0	2/3
		0	1	0	1/3
		0	1	0	1/3
<b>24 h/sem</b>					

\*Compétence terminale

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

Adoptée par la Commission des études le 2022-02-23.

SESSION 3 – AUTOMNE 2025   Interaction, innovation, utilisation du numérique					
Cours	Titre du cours	Pond.			Un.
<b>Badge C - Les cours suivants doivent être suivis en concomitance.</b>					
430-7C1-ME	<b>Interaction, innovation, utilisation du numérique 1</b> Préalable : 430-7B1-ME, 430-7B2-ME, 430-7B3-ME et 430-7BB-ME (Badge B) <i>0480 Établir des relations professionnelles.</i> <i>048L Diriger le service en salle à manger.</i>	2	2	1	12/3
		1	1	1	1
		1	1	0	2/3
430-7C2-ME	<b>Interaction, innovation, utilisation du numérique 2</b> Préalable : 430-7B1-ME, 430-7B2-ME, 430-7B3-ME et 430-7BB-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	11/3
		1	0	1	2/3
430-7C3-ME	<b>Interaction, innovation, utilisation du numérique 3</b> Préalable : 430-7B1-ME, 430-7B2-ME, 430-7B3-ME et 430-7BB-ME (Badge B) <i>0485 Cuisiner les mets d'un menu de restaurant.</i>	3	0	1	11/3
		3	0	1	11/3
430-7C4-ME	<b>Interaction, innovation, utilisation du numérique 4</b> Préalable : 430-7B1-ME, 430-7B2-ME, 430-7B3-ME et 430-7BB-ME (Badge B) <i>0487 Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.</i>	2	1	1	11/3
		2	1	1	11/3
430-7CC-ME	<b>Interaction, innovation, utilisation du numérique : Apprentissage en milieu de travail</b> Préalable : 430-7B1-ME, 430-7B2-ME, 430-7B3-ME et 430-7BB-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
<b>22 h/sem</b>					

\*Compétence terminale

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

Adoptée par la Commission des études le 2022-02-23.