

SESSION 1 - AUTOMNE 2025					
Cours	Titre du cours	Pond.			Un.
430-7A0-ME	Outils informatiques <i>LE0B* Exploiter un environnement numérique.</i>	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 <i>047Z* Analyser la fonction de travail.</i> <i>LE0A* Analyser le domaine de la restauration, l'environnement et les opérations d'un établissement.</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
430-011-ME	Cuisine, standardisation, hygiène et salubrité <i>0483* Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production.</i> <i>LE0C Concevoir, rédiger 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
430-0A1-ME	Apprentissage en milieu de travail (GER) 1 <i>047Z Analyser la fonction de travail.</i> <i>LE0A Analyser le domaine de la restauration, l'environnement et les opérations d'un établissement.</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	1/3
		0	1	0	1/3
25 h/sem					

SESSION 2 - HIVER 2026					
Cours	Titre du cours	Pond.			Un.
430-7B0-ME	Comptabilité générale <i>LE0D* Assurer des opérations comptables courantes.</i>	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) <i>LE0C* Concevoir, rédiger et standardiser une recette.</i> <i>LE0E* Évaluer les besoins et réaliser l'approvisionnement d'un établissement de restauration.</i>	2	1	2	1 2/3
		1	1	1	1
		1	0	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) <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
430-022-ME	Santé, sécurité, service et vente suggestive Préalable : 430-010-ME, 430-011-ME et 430-0A1-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
430-0A2-ME	Apprentissage en milieu de travail (GER) 2 Préalable : 430-010-ME, 430-011-ME et 430-0A1-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>LE0C Concevoir, rédiger et standardiser une recette.</i> <i>048A Assurer un service en salle à manger.</i> <i>LE0E Évaluer les besoins et réaliser l'approvisionnement d'un établissement de restauration.</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
24 h/sem					

*Compétence terminale

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

Adoptée au CA du 2024-12-16.

SESSION 3 – AUTOMNE 2026					
Cours	Titre du cours	Pond.			Un.
Badge C - Les cours suivants doivent être suivis en concomitance.					
430-030-ME	Communication professionnelle et supervision en salle à manger	2	2	1	1 2/3
	Préalable : 430-020-ME, 430-021-ME, 430-022-ME et 430-0A2-ME (Badge B)				
	0480* Établir des relations professionnelles.	1	1	1	1
	048L* Diriger le service en salle à manger.	1	1	0	2/3
430-031-ME	Production et coordination pour un service alimentaire	3	1	2	2
	Préalable : 430-020-ME, 430-021-ME, 430-022-ME et 430-0A2-ME (Badge B)				
	0489* Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire.	2	1	1	1 1/3
	048M* Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire.	1	0	1	2/3
430-032-ME	Cuisine bistronomique	3	0	1	1 1/3
	Préalable : 430-020-ME, 430-021-ME, 430-022-ME et 430-0A2-ME (Badge B)				
	0485* Cuisiner les mets d'un menu de restaurant.	3	0	1	1 1/3
430-033-ME	Sciences des aliments 1	2	1	1	1 1/3
	Préalable : 430-020-ME, 430-021-ME, 430-022-ME et 430-0A2-ME (Badge B)				
	LEOF* Analyser les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments.	2	1	1	1 1/3
430-0A3-ME	Apprentissage en milieu de travail (GER) 3	0	8	0	2 2/3
	Préalable : 430-020-ME, 430-021-ME, 430-022-ME et 430-0A2-ME (Badge B)				
	0480 Établir des relations professionnelles.	0	2	0	2/3
	0485 Cuisiner les mets d'un menu de restaurant.	0	2	0	2/3
	0489 Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire.	0	1	0	1/3
	048L Diriger le service en salle à manger.	0	1	0	1/3
	048M Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire.	0	2	0	2/3

22 h/sem

*Compétence terminale

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

Adoptée au CA du 2024-12-16.