

# Gestion d'un établissement de restauration (DEC)

Code : 430.B0

Modifié le : 2023-06-07

<b>Ordre d'enseignement :</b>	Collégial
<b>Type de formation :</b>	Professionnelle
<b>Langue d'enseignement :</b>	Français
<b>Durée(s) :</b>	3,0 An(s)
<b>Unité(s) :</b>	91,66
<b>Diplôme(s) :</b>	Diplôme d'études collégiales (DEC)
<b>Clientèle(s) visée(s) :</b>	Adultes Jeunes
<b>Mode(s) d'enseignement :</b>	Ententes DEC + BAC avec certains établissements

## Objectifs

Ce programme vise à former des superviseuses et superviseurs d'un service alimentaire appelés à exercer leurs fonctions dans divers établissements commerciaux ou institutionnels du secteur de la restauration : restaurants indépendants, restaurants franchisés, traiteurs, restaurants gastronomiques, chaîne de restauration rapide, cuisines centrales, bars, brasseries et tavernes, cantines, épicerie-traiteurs, restaurants-boutiques, cafés, restaurants de casinos, restaurants ethniques, services alimentaires institutionnels, etc. Les personnes en cause seront aptes à gérer les opérations de production, de distribution ou de service de mets et produits culinaires.

## Liste des compétences

- Formation générale : 14 compétences (consulter « Commentaires sur les cours / compétences »). (0000)
- Analyser la fonction de travail. (047Z)
- Établir des relations professionnelles. (0480)
- Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration. (0481)
- Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail. (0482)
- Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production. (0483)
- Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets. (0484)
- Cuisiner les mets d'un menu de restaurant. (0485)
- Élaborer et standardiser une recette. (0486)
- Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments. (0487)
- Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles. (0488)
- Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire. (0489)
- Assurer un service en salle à manger. (048A)
- Gérer les opérations comptables. (048B)
- Commercialiser des produits et des services de restauration. (048C)
- Assurer la conformité légale de l'établissement de restauration. (048D)
- Interagir en langue seconde avec des clientes ou clients et des fournisseurs. (048E)
- Contrôler les risques liés à l'hygiène et à la salubrité. (048F)
- Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration. (048G)
- Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire. (048H)
- Gérer le personnel d'un service. (048J)
- Diriger la production de mets servis à la carte et en table d'hôte. (048K)
- Diriger le service en salle à manger. (048L)
- Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire. (048M)
- Mesurer la performance d'un établissement de restauration. (048N)

- Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration. (048P)

## Commentaires

Cours permettant l'atteinte des compétences de la composante de formation générale commune et propre :

- 4 cours en langue d'enseignement et littérature;
- 3 cours en philosophie ou " humanités ";
- 2 cours en langue seconde;
- 3 cours en éducation physique;
- 2 cours complémentaires.

## Admission

### Conditions d'admission

Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES).

Note : Un collège peut admettre sous condition un candidat à qui il manque six unités ou moins pour obtenir son DES. Le candidat devra s'engager à obtenir les unités manquantes durant sa première session d'études collégiales. Les modalités d'application de cette condition peuvent différer d'un collège à l'autre.

ou

Être titulaire d'un DEP et avoir réussi les cours suivants : langue d'enseignement et langue seconde de 5e secondaire, mathématique de 4e secondaire.

Note: Un collège peut admettre sous condition le titulaire d'un DEP à qui il manque six unités ou moins dans les trois matières supplémentaires exigées. Le candidat devra s'engager à obtenir les unités manquantes durant sa première session d'études collégiales. Les modalités d'application de cette condition d'admission peuvent différer d'un collège à l'autre.

ou

Posséder une formation jugée équivalente par le collège.

ou

Posséder une formation et une expérience jugées suffisantes par le collège et avoir interrompu ses études à temps plein pendant une période cumulative d'au moins 24 mois.

ET

Consulter l'établissement pour connaître les autres conditions d'admission, s'il y a lieu.

## Établissements d'enseignement

### Établissements offrant le programme

Nom	Caractéristiques spécifiques	Région
Cégep Limoilou (Campus Charlesbourg)	- Admission à l'automne seulement - Alternance travail-études (ATE) - DEC + BAC offert	Capitale-Nationale

	- Régulier - Stage(s)	
Méridi collégial privé	- Apprentissage en milieu de travail (AMT) - Offert le jour - Régulier	Capitale-Nationale
Cégep de Saint-Jérôme	- Alternance travail-études (ATE) - Offert le jour - Régulier - Stage(s) - Temps plein	Laurentides
Collège Montmorency	- Admission à l'automne seulement - Alternance travail-études (ATE) - Stage(s) - Temps plein	Laval
Collège LaSalle		Montréal
Institut de tourisme/d'hôtellerie Québec	- Admission à l'automne seulement - Alternance travail-études (ATE) - DEC + BAC offert - Stage(s) - Programme pouvant être contingenté	Montréal
Cégep de Jonquière	- Admission à l'automne seulement - Alternance travail-études (ATE)	Saguenay / Lac-Saint-Jean

## Professions liées

### Professions liées au programme de formation

Titre	Code CNP-R
Directeur, directrice de banquets	60030-03
Directeur, directrice de bar	60030-04
Directeur, directrice de la restauration	60030-01
Gérant, gérante de restaurant	60030-02
Gestionnaire d'entreprise touristique	00014-02
Inspecteur, inspectrice d'établissements hôteliers et touristiques	21120-02
Superviseur, superviseure des services alimentaires	62020-02
Superviseur, superviseure d'un service traiteur	62020-01

## Références

### Liste des AEC

Titre	Code
Développement de produits des terroirs du Québec (AEC)	LJA.0L
Gestion de la restauration (AEC)	LJA.12
Gestion de production culinaire (AEC)	LJA.1Z
Gestion de restaurant (AEC)	LJA.14

Gestion des services de restauration (AEC)	LJA.1D
Gestion d'un établissement de restauration (AEC)	LJA.18
Supervision de services en hôtellerie et restauration des terroirs (AEC)	LJA.15

## Programmes apparentés

### Programmes apparentés au programme de formation

Ordre d'ens.	Titre	Code
Secondaire	Boucherie de détail (DEP)	5268
Secondaire	Contemporary Professional Pastry Making (AVS)	5842
Secondaire	Cuisine (DEP)	5311
Secondaire	Cuisine du marché (ASP)	5324
Secondaire	Food and Beverage Services (DVS)	5793
Secondaire	Market-Fresh Cooking (AVS)	5824
Secondaire	Pastry Making (DVS)	5797
Secondaire	Pâtisserie (DEP)	5297
Secondaire	Pâtisserie de restauration contemporaine (ASP)	5342
Secondaire	Professional Cooking (DVS)	5811
Secondaire	Retail Butchery (DVS)	5768
Secondaire	Service de la restauration (DEP)	5293
Secondaire	Sommellerie (ASP)	5314
Collégial	Arts culinaires (Certificat)	43002C
Collégial	Gestion culinaire (Diplôme)	43003C
Collégial	Hôtellerie - Gestion des services d'hébergement et de restauration (Diplôme)	43001C
Collégial	Techniques de diététique (DEC)	120.A0
Collégial	Technologie des procédés et de la qualité des aliments (DEC)	154.A0

## Pour en savoir plus

### Documents en ligne

#### Gestion d'un établissement de restauration, une formation unique en son genre (Cégep de Jonquière)

<b>Année :</b>	2020
<b>Durée approximative :</b>	2 minutes
<b>Produit par :</b>	Cégep de Jonquière
<b>Site Web :</b>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=qzap5RVwHaA">https://www.youtube.com/watch?v=qzap5RVwHaA</a>

*Le contenu du présent document est sous la responsabilité de l'organisme qui l'a produit et peut, dans certains cas, être différent de celui de REPÈRES.*

#### Gestion d'un établissement de restauration (Cégep Limoilou)

<b>Année :</b>	2013
----------------	------

**Durée approximative :** 4 minutes  
**Produit par :** Cégep Limoilou  
**Site Web :** <https://www.youtube.com/watch?v=ieBZHwk1oDU>

*Le contenu du présent document est sous la responsabilité de l'organisme qui l'a produit et peut, dans certains cas, être différent de celui de REPÈRES.*

**Nouveau programme : Gestion d'un établissement de restauration (Cégep de Jonquière)**

**Année :** 2019  
**Durée approximative :** 1 minute  
**Produit par :** Cégep de Jonquière  
**Site Web :** [https://www.youtube.com/watch?v=A\\_ASUPfJwBw](https://www.youtube.com/watch?v=A_ASUPfJwBw)

*Le contenu du présent document est sous la responsabilité de l'organisme qui l'a produit et peut, dans certains cas, être différent de celui de REPÈRES.*

## Codes et classifications

---

**Codes**

**Code de programme :** 430.B0

**Code(s) Cours :** 4.2

**Domaine d'études**

**Secteur :** Alimentation et tourisme

**Domaines professionnels**

**Administration :** Gestion et management

**Hôtellerie, restauration et tourisme :** Hébergement

Restauration et service de bar

Tourisme

---

## Particularités de l'établissement Cégep Limoilou (Campus de Charlesbourg)

Modifié le : 2024-12-12

**Code de formation :** 430.B0  
**Ordre d'enseignement :** Collégial  
**Langue d'enseignement :** Français  
**Code de l'établissement :** 902001  
**Précisions sur l'admission :** Admission à l'automne seulement  
**Mode(s) d'enseignement :** Alternance travail-études (ATE)  
Régulier  
DEC + BAC offert  
**Particularité(s) :** Stage(s)

## Structure du programme

---

### Commentaires

- Au Cégep Limoilou, l'apprentissage des fonctions de travail de ce programme se fait au sein d'un restaurant pédagogique, La grappe d'or, situé dans le cégep. Sous la supervision des enseignants, les étudiants sont responsables des opérations de cette entreprise. En plus de la gestion des opérations, les finissants dirigent également les étudiants de première année qui sont les cuisiniers et les serveurs et ceux de deuxième année qui agissent à titre de gestionnaire d'unité. Cette approche permet de vivre concrètement le cycle complet des opérations d'un établissement de restauration tout en développant des compétences de haut niveau en matière de gestion.
- Alternance travail-études (ATE) : les stages peuvent se faire au Québec ou bien à l'étranger, en anglais ou en espagnol.
- DEC Monde offert : possibilité de poursuivre une session complète en Europe (destination à confirmer).
- Ententes universitaires :
  - L'Institut du tourisme et de l'hôtellerie du Québec (ITHQ) offre un DEC + BAC en Gestion de l'accueil et de l'hôtellerie ;
  - Plusieurs autres passerelles sont possibles. Consultez l'établissement pour obtenir davantage de renseignements sur les exigences relatives à ces ententes.

## Particularités de l'établissement Mérici Collégial privé

Modifié le : 2024-12-11

<b>Code de formation :</b>	430.B0
<b>Ordre d'enseignement :</b>	Collégial
<b>Langue d'enseignement :</b>	Français
<b>Code de l'établissement :</b>	669506
<b>Mode(s) d'enseignement :</b>	Régulier Apprentissage en milieu de travail (AMT) Offert le jour

## Structure du programme

---

### Commentaires

- Des journées complètes consacrées à l'apprentissage en milieu de travail chaque semaine (rémunéré);
- Différents milieux mis à disposition pour l'apprentissage, comme le restaurant pédagogique Le Réfectoire, la cuisine pédagogique et de nombreuses entreprises partenaires pour l'apprentissage en milieu de travail;
- Rencontres avec des invités de l'industrie : propriétaires de restaurant, entrepreneurs et chefs de renom;
- Participation à différents grands événements;
- Partenariat avec **Aliments du Québec** et **CTEQ** - Centre de transfert d'entreprise du Québec;
- Un cours reconnu automatiquement aux titulaires d'un DEP en cuisine.

## Particularités de l'établissement Cégep de Saint-Jérôme

Modifié le : 2024-11-12

<b>Code de formation :</b>	430.B0
<b>Ordre d'enseignement :</b>	Collégial
<b>Langue d'enseignement :</b>	Français
<b>Code de l'établissement :</b>	928000

**Mode(s) d'enseignement :** Alternance travail-études (ATE)  
Régulier  
Offert le jour  
Temps plein

**Particularité(s) :** Stage(s)

## Structure du programme

---

### Commentaires

- Si l'étudiant est admis à la session d'hiver, le programme aura une durée de trois ans et demi (sept sessions).
- Des stages sont prévus à toutes les sessions (sessions deux à six).
- Critère d'admission : qualité du dossier scolaire.

## Particularités de l'établissement Collège Montmorency

Modifié le : 2024-12-12

**Code de formation :** 430.B0

**Ordre d'enseignement :** Collégial

**Langue d'enseignement :** Français

**Code de l'établissement :** 930000

**Précisions sur l'admission :** Admission à l'automne seulement

**Mode(s) d'enseignement :** Alternance travail-études (ATE)  
Temps plein

**Particularité(s) :** Stage(s)

## Structure du programme

---

### Commentaires

Programme offert en collaboration avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). Les deux premières années sont offertes au Collège Montmorency et la troisième année est offerte à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). L'étude des dossiers est effectuée par l'ITHQ.

## Particularités de l'établissement Collège LaSalle

Modifié le : 2025-01-09

**Code de formation :** 430.B0

**Ordre d'enseignement :** Collégial

**Langue d'enseignement :** Français

**Code de l'établissement :** 749548

## Structure du programme

---

### Commentaires

- Cours se donnant dans un restaurant d'application.
- Ordinateur portable obligatoire.
- Formation offerte en français ou en anglais, sur campus ou en ligne (selon la disponibilité).

- La formation offerte sur campus comprend quelques cours en ligne.

## Particularités de l'établissement Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

Modifié le : 2024-12-03

<b>Code de formation :</b>	430.B0
<b>Ordre d'enseignement :</b>	Collégial
<b>Langue d'enseignement :</b>	Français
<b>Code de l'établissement :</b>	749655
<b>Précisions sur l'admission :</b>	Admission à l'automne seulement
<b>Mode(s) d'enseignement :</b>	Alternance travail-études (ATE) DEC + BAC offert
<b>Particularité(s) :</b>	Stage(s)

### Structure du programme

---

#### Commentaires

- Ce programme conduit à un diplôme d'études collégiales (DEC) en gestion d'un établissement de restauration ainsi qu'à un certificat ITHQ en gestion d'un établissement de restauration, un programme exclusif à l'ITHQ.
- Un processus d'entrevue est obligatoire dans le processus de sélection de ce programme.
- Ce programme est offert en collaboration avec le Collège Montmorency en formule ATE : 34 places sont disponibles.
- Ce programme est également offert en formule DEC + BAC avec l'un ou l'autre de ces programmes universitaires :
  - Baccalauréat appliqué en gestion de l'accueil et de l'hôtellerie;
  - Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie.
- Consulter l'établissement pour obtenir davantage de renseignements sur les exigences relatives aux ententes DEC + BAC.
- Nous offrons cette formation dans plusieurs régions du Québec afin de favoriser le développement de la restauration régionale.
- Pour plus d'information consulter le site Internet de l'établissement.

### Contingentement

---

#### Programme pouvant être contingenté

##### Critères de sélection utilisés pour le contingentement

- Entrevue au besoin
- Qualité du dossier scolaire

## Particularités de l'établissement Cégep de Jonquière

Modifié le : 2024-12-11

<b>Code de formation :</b>	430.B0
<b>Ordre d'enseignement :</b>	Collégial



**Langue d'enseignement :** Français  
**Code de l'établissement :** 932003  
**Précisions sur l'admission :** Admission à l'automne seulement  
**Mode(s) d'enseignement :** Alternance travail-études (ATE)

## Structure du programme

### Commentaires

Programme offert en collaboration avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). La 4e et la 5e session sont suivies dans les locaux de l'ITHQ à Montréal.

Statistiques de placement

Gestion d'un établissement de restauration (DEC)

Code : 430.B0

Modifié le : 2023-05-05

Domaine d'études

Ordre d'enseignement : Collégial

Secteur : Alimentation et tourisme

### Principales statistiques sur le placement

Nombre de personnes diplômées	2018	2020	2022
Visées par l'enquête : ( Hommes, Femmes )	59 ( 21, 38 )	51 ( 24, 27 )	57 ( 28, 29 )
Ayant répondu à la relance :	47	38	39
Se destinant à l'emploi :	35	26	28
En emploi :	35	26	28
Nombre de personnes en emploi à temps plein :	33	24	27
Nombre de personnes en emploi à temps plein lié à la formation :	29	18	23
En recherche :	0	0	0
Aux études :	10	11	11
Inactives :	2	1	0
Temps d'insertion des hommes (en semaines) :	5	3	1
Temps d'insertion des femmes (en semaines) :	3	1	2
Salaire hebdomadaire brut moyen :	686,00 \$	758,00 \$	997,00 \$

### Évolution du placement

	2018	2020	2022
Taux en emploi :	74,5 %	68,4 %	71,8 %
Emploi à temps plein :	94,3 %	92,3 %	96,4 %
Emploi à temps plein lié à la formation :	87,9 %	75,0 %	85,2 %

Taux de placement :	100,0 %	100,0 %	100,0 %
Taux de chômage :	0,0 %	0,0 %	0,0 %

#### Caractéristiques du placement

Taux en emploi :	Moyen
Taux en emploi temps plein :	Élevé
Taux en emploi temps plein lié à la formation :	Moyen
Temps d'insertion au travail :	Très court chez les hommes Court chez les femmes