



JOUR | 6 SESSIONS

AEC
LJA.17

Grâce à un tronc commun d'études, le programme Techniques de gestion hôtelière ouvre plus grandes les portes vers une carrière au Québec, au Canada ou à l'international. Programme unique au Québec.

Ce programme est axé sur les connaissances essentielles en hôtellerie. Issus de l'industrie, les enseignants fournissent toutes les clés de la réussite pour intégrer le marché du travail. Le programme offre également une expérience pratique incluant : cours de service en salle à manger (au restaurant d'application le Fuchsia), stage, ainsi que la participation à plusieurs événements.

Les étudiants de ce programme peuvent participer à la Foire de l'emploi organisée par l'École internationale d'hôtellerie et tourisme et éventuellement trouver un emploi dans le domaine.

Objectif du programme

Rehaussez vos qualités entrepreneuriales et acquérez des compétences telles que : effectuer des réservations et accueillir des clients, gérer les ressources humaines et matérielles et planifier les stratégies de promotion d'un établissement hôtelier.

Perspectives professionnelles

- Superviseurs et superviseurs de services en hébergement.
- Coordonnateur des services banquets et congrès.
- Coordonnateur marketing, ressources humaines et opérations dans un établissement hôtelier.

Degré de scolarité

Ce programme mène à l'obtention d'une Attestation d'études collégiales (AEC).

Conditions d'admission

Tout candidat est admissible à un programme conduisant à une Attestation d'études collégiales (AEC) s'il possède une formation jugée suffisante par le Collège LaSalle et s'il satisfait à une des conditions suivantes :

- Avoir interrompu ses études à temps plein pendant au moins deux (2) sessions consécutives ou une (1) année scolaire complète;
- Avoir poursuivi des études postsecondaires pendant une période d'au moins un (1) an.





Formation spécifique

- Profession et organisation en tourisme, hôtellerie et restauration (90 h)
- Approche client en tourisme, hôtellerie et restauration (60 h)
- Informatique: méthodologie de recherche et sources d'informations en hôtellerie, tourisme, restauration (45 h)
- Santé sécurité au travail (45 h)
- Tendances et culture culinaire (60 h)
- Techniques de réception en hébergement (90 h)
- Principes de la communication-marketing - en tourisme, hôtellerie et restauration (60 h)
- Comptabilité en tourisme, hôtellerie et restauration (60 h)
- Services de mets et boissons I (75 h)
- Sommellerie (45 h)
- Technique d'entretien ménager (45 h)
- Ressources humaines en tourisme, hôtellerie et restauration (75 h)
- Techniques de vente en tourisme, hôtellerie et restauration (60 h)
- Techniques de bar (45 h)
- Logiciels de gestion – Restauration (60 h)
- Services de mets et boissons II (90 h)
- Supervision de la réception (60 h)
- Supervision du service de la restauration (60 h)
- Gestion des marchandises (60 h)
- Audition de nuit (60 h)
- Gestion des ventes et promotion (45 h)
- Stratégies de gestion (60 h)
- Gestion de communauté - langue seconde (60 h)
- Législation en hôtellerie et restauration (45 h)
- Contrôle des opérations de restaurant (75 h)
- Gestion des revenus (60 h)
- Gestion des congrès et banquet (60 h)
- Projet synthèse (135 h)
- Stage (240 h)
- Aménagement et entretien technique (60 h)
- Gestion de la réception (45 h)
- Gestion de l'entretien ménager (60 h)

* Le Collège se réserve le droit de remplacer certains cours.

Alternance travail-études (ATE)

L'expérience de travail est très recherchée par les employeurs. L'Alternance travail-études (ATE) est une formule éducative qui vous permet de vivre, en tant qu'étudiant, deux expériences d'emplois reliées au domaine de votre formation. Veuillez consulter la section Alternance travail-études pour plus de détails sur le programme. Non disponible aux étudiants démarrant leur programme à la session d'hiver.

