

# Liste des cours

## GESTION DE PRODUCTION CULINAIRE | LJA.1Z

Attestation d'études collégiales (AEC)

### 430-1A3-JR | La profession de chef (45 h)

Ce cours vise à connaître l'environnement de la restauration en vous familiarisant avec les rôles et les opérations de la fonction de chef à la direction d'une équipe.

### 430-1C3-JR | Gestion d'une équipe en production culinaire I (45 h)

Dans le cadre de ce cours, vous développerez une trousse d'outils qui vous permettra de communiquer professionnellement dans votre futur milieu de travail et d'intervenir adéquatement lors de situations délicates et de conflits. En outre, vous aurez la possibilité de préparer un plan de carrière.

### 430-1D3-JR | Conformité légale et contrôle des risques en production culinaire (45 h)

Ce cours traite du contrôle des risques reliés à l'hygiène et à la salubrité ainsi qu'à la santé et la sécurité au travail. Vous aborderez également la conformité légale d'un établissement alimentaire. D'ailleurs, à l'issue de cours, vous obtiendrez l'attestation de gestionnaire du MAPAQ.

### 430-1G4-JR | Les outils de gestion informatisés en restauration (60 h)

Ce cours vous permettra de réaliser des tâches de gestion à l'aide d'outils informatisés tels que Word, Excel, Maître'D et ProMenu. Vous en apprendrez davantage à propos de la gestion des réseaux sociaux, des sites Web et des courriels ainsi que sur le réseautage et la nétiquette en restauration.

### 430-2P4-JR | Gestion des approvisionnements en production culinaire (60 h)

Dans ce cours, vous aborderez les besoins en matières premières et en matériel d'un établissement en fonction des événements, la gestion et l'analyse des stocks. Vous apprendrez aussi à sélectionner les fournisseurs, à négocier des ententes et des contrats ainsi qu'à réceptionner et à entreposer adéquatement les marchandises.

### 430-2H4-JR | Standardisation et supervision de recettes (60 h)

Vous apprendrez à rédiger une recette standardisée conformément aux règles de la restauration tout en s'assurant de la rentabilité. Au terme de ce cours, vous devrez maîtriser le processus de standardisation de recettes pour superviser les employés lors de cette démarche.

### 430-2N4-JR | Gestion des ressources matérielles en production culinaire (60 h)

Ce cours vous permettra de déterminer les besoins en matière d'aménagement de l'espace et d'équipements de différents centres de production culinaire. Vous participerez à la conception de plans d'aménagement et au choix des équipements. Enfin, vous pourrez élaborer un plan de suivi de l'entretien tout en assurant du bon fonctionnement des équipements.

Pour plus d'information en lien avec ce programme d'études, communiquez avec nous.

450 436-1531 ou 1 877 450-3273 | [fcsei@cstj.qc.ca](mailto:fcsei@cstj.qc.ca)



**FORMATION CONTINUE**  
Services aux entreprises et International

# Liste des cours

## GESTION DE PRODUCTION CULINAIRE | LJA.1Z

Attestation d'études collégiales (AEC)

### 430-3L4-JR | Mise en marché et recherche commerciale (60 h)

Ce cours a pour objectif de comprendre les enjeux de l'environnement alimentaire en restauration dans le but de réaliser le plan marketing d'un produit ou d'un service d'un établissement de restauration.

### 430-3M4-JR | Gestion d'une équipe en production culinaire II (60 h)

Ce cours vous apprendra à recruter et à embaucher du personnel, à évaluer son rendement et à le former. Vous apprendrez également à tenir compte des contrats de travail ainsi qu'à gérer des tâches administratives telles que la paie, les horaires et les dossiers du personnel.

### 410-3J4-JR | Budgétisation et mesure de performance en production culinaire (60 h)

Dans le cadre de ce cours, vous serez initié à la gestion comptable et financière d'un centre de production culinaire. Vous apprendrez à élaborer des prévisions financières relatives aux budgets, à effectuer le suivi, à colliger et à contrôler les résultats des opérations.