

Tableau comparatif

AEC en Gestion de la production culinaire | DEC en Gestion d'un établissement de restauration

Que voulez-vous porter?

La toque



Le veston



Que désirez-vous faire?

Planifier, organiser, diriger et contrôler les activités d'une cuisine :

- Diriger les employés de la cuisine;
- Créer des menus;
- Cuisiner;
- Assurer la gestion des ressources matérielles de la cuisine;
- Mettre des plats en marché;
- Assurer la qualité des mets;
- Optimiser le rendement de la cuisine;
- Superviser la production et la distribution de plateaux, buffets, mets;
- Standardiser les recettes et calculer le coût-aliment;
- Gérer les commandes des denrées.

Gérer toutes les facettes d'un restaurant situé dans un hôtel, un spa, une auberge, un bar ou un café :

- Gérer le personnel de restauration (embauche, évaluation, sanctions disciplinaires);
- Créer et rédiger des menus;
- Gérer les ressources financières et matérielles de l'établissement;
- Commercialiser des produits et des services de restauration;
- Veiller à respecter toutes les lois et réglementations;
- Superviser l'ensemble des services et du personnel de restauration;
- Gérer le processus de standardisation de recettes;
- Contrôler le coût-aliment, le coût de main-d'œuvre et les coûts administratifs
- Interagir avec les clients;
- Gérer les commandes de l'établissement.

Quel poste souhaitez-vous occuper?

- Chef cuisinier
- Chef superviseur
- Chef de banquet
- Chef de production
- Chef pâtissier
- Chef boulanger

- Gérant de restauration ou banquet
- Chef ou sous-chef
- Technicien en service alimentaire
- Technicien en approvisionnement
- Travailleur autonome
- Superviseur des services alimentaires
- Traiteur et coordonnateur d'événement
- Coordonnateur de banquets
- Coordonnateur aux ventes dans un hôtel
- Maître d'hôtel

Où voulez-vous travailler?

- Hôtellerie (hôtels, auberges, etc.)
- Stations touristiques, centres de villégiature, centres de convention et de congrès, casinos
- Services alimentaires (milieux scolaires, chantiers industriels, résidences, hôpitaux, etc.)
- Restaurants
- Services de banquets et de traiteurs
- Sociétés de transport aérien, naval ou ferroviaire
- Complexes sportifs et clubs de golf
- Usines de production alimentaire
- Ministères publics (ambassades et résidences diplomatiques)
- Centres de recherche et développement de produits alimentaires

- Hôtellerie (hôtels, auberges, etc.)
- Stations touristiques, centres de villégiature, centres de convention et de congrès, casinos
- Services alimentaires (milieux scolaires, chantiers industriels, résidences, hôpitaux, etc.)
- Restaurants et bars
- Services de banquets et de traiteurs
- Sociétés de transport aérien, naval ou ferroviaire
- Complexes sportifs et clubs de golf
- Usines de production alimentaire, secteur hygiène et salubrité
- Firms de consultants et de gestion de services alimentaires
- Entreprises alimentaires ou d'équipements, secteurs achats/ventes

Aimeriez-vous poursuivre vos études à l'université?

Non, je ne veux pas poursuivre mes études à l'université.

Optez pour l'AEC en Gestion de la production culinaire!

Oui, je souhaite poursuivre mes études à l'université.

Optez pour le DEC en Gestion d'un établissement de restauration!