

Attestation d'études collégiales (AEC)

## GESTION DE PRODUCTION ALIMENTAIRE | LJA.1Z

**RÉPONDRE À VOS BESOINS...**  
*c'est dans notre nature!*



## ▪ Objectifs généraux

Cette attestation d'études collégiales de spécialisation permettra aux personnes ayant un diplôme d'études professionnelles (DEP) lié à l'alimentation ou possédant une expérience de travail significative, d'acquérir des compétences en gestion. Ainsi, les diplômés de ce programme pourront occuper un poste de chef.

Plus spécifiquement, le programme vise à :

- Assurer un leadership de gestion d'un service de production culinaire
- Communiquer, établir des relations et créer un environnement propice à la collaboration
- Aider à gérer les ressources humaines, financières et matérielles
- Développer des pratiques et des stratégies de mise en marché

## ▪ Perspectives professionnelles

Les personnes qui compléteront avec succès ce programme d'études assureront la gestion d'un service de production alimentaire. Elles devront planifier, organiser, diriger et contrôler les activités d'une cuisine afin d'optimiser la performance et le rendement du service et la qualité des mets produits.

Elles pourront aspirer à faire carrière dans l'un de ces milieux :

- Hôtels, auberges et centres de villégiature
- Restaurants
- Services alimentaires institutionnels (écoles, hôpitaux, résidences)
- Société de gestion de bateaux de croisière
- Clubs privés et publics (golf, spas, sportifs)
- Chantiers industriels (minier, hydro-électrique, forestier, pétrolier)
- Centres de conventions et congrès, casinos
- Sociétés de transport aérien, naval ou ferroviaire
- Ministères publics (armée, ambassades et résidences diplomatiques)
- Services alimentaires corporatifs privés
- Services de banquets et traiteurs
- Usines de production alimentaire
- Centres de recherche et développement de produits alimentaires

## Durée et horaire du programme

- 555 heures - Temps plein de jour
- 10 cours

## Sanction

- Attestation d'études collégiales

## ▪ Conditions d'admission

Est admissible au programme conduisant à cette **ATTESTATION D'ÉTUDES COLLÉGIALES** la personne qui répond à l'une des conditions suivantes :

- Être titulaire d'un diplôme d'études professionnelles (DEP) en :
  - *Cuisine, Boulangerie ou Pâtisserie*
- OU
- Être titulaire d'une Attestation de spécialisation professionnelle (ASP) en *Cuisine du marché*
- OU
- Posséder une expérience de travail de 3 ans en services alimentaires jugée pertinente par le collègue
- ET
- Détenir une attestation de formation en hygiène et salubrité alimentaire émise par le MAPAQ (minimalement manipulation d'aliments)
- ET
- Avoir réussi des mathématiques de 4<sup>e</sup> secondaire (416, 426 ou CST)
- ET
- Avoir réussi le français de 5<sup>e</sup> secondaire (ou avoir réussi 6 crédits de français réalisés dans le cadre d'un DEP)

ET qui satisfait à l'une des conditions suivantes :

- Avoir interrompu ses études à temps plein ou avoir poursuivi des études postsecondaires à temps plein pendant au moins deux (2) sessions consécutives ou une (1) année scolaire, OU
- Avoir interrompu ses études à temps plein pendant une (1) session et avoir poursuivi des études postsecondaires à temps plein pendant une (1) session, OU
- Être visé par une entente conclue entre le Collège et un employeur ou bénéficiaire d'un programme gouvernemental, OU
- Être titulaire d'un diplôme d'études professionnelles (DEP)

## ▪ Rencontre d'information / d'inscription

Veillez communiquer avec nous au 450 436-1531 ou 1 877 450-3273, poste 1651.

## ▪ Demande d'admission

Consultez la section « [Conditions d'admission](#) » en lien avec ce programme d'études sur notre site Web.

---

## Liste des cours

### 430-1A3-JR

#### La profession de chef (45 h)

Connaître l'environnement de la restauration. Familiarisation 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)

Développer une trousse d'outils afin de communiquer professionnellement et adéquatement dans le milieu de travail pour entre autre intervenir dans des situations délicates et résoudre des conflits. Préparer un plan de carrière dans une démarche individuelle.

### 430-1D3-JR

#### Conformité légale et contrôle des risques en production culinaire (45 h)

Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité ainsi qu'à la santé et la sécurité au travail. Assurer la conformité légale d'un établissement alimentaire. L'attestation de gestionnaire du MAPAQ est obtenue à l'issue de ce cours.

### 430-1G4-JR

#### Les outils de gestion informatisés en restauration (60 h)

Réaliser les tâches de gestion propre à la production culinaire à l'aide d'outils informatisés tels que Word, Excel, Maître D', ProMenu et Réseaux sociaux/réseautage/sites web/courriels. Connaître la « netiquette » propre à la restauration.

### 430-2P4-JR

#### Gestion des approvisionnements en production culinaire (60 h)

Définir les besoins en matières premières et en matériel d'un établissement en fonction des événements. Sélectionner les fournisseurs, négocier des ententes et des contrats, réceptionner et entreposer adéquatement les marchandises. Gérer et analyser les inventaires.

### 430-2H4-JR

#### Standardisation et supervision de recettes (60 h)

Apprendre à rédiger une recette standardisée conformément aux règles de la restauration tout en s'assurant de la rentabilité. 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)

Déterminer les besoins en aménagement de l'espace et en équipements de différents centres de production culinaire. Participer à la conception de plans d'aménagement, choisir les bons équipements et élaborer un plan de suivi de l'entretien tout en s'assurant du bon fonctionnement des équipements.

### 430-3L4-JR

#### Mise en marché et recherche commerciale (60 h)

Comprendre les enjeux de l'environnement alimentaire en restauration pour réaliser un 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) Préalable : 430-1C3-JR

Apprendre à recruter et embaucher du personnel, à évaluer son rendement et à le former tout en le gardant motivé et en tenant compte des contrats de travail ainsi que des tâches administratives telles que paie, horaire, dossiers du personnel...

### 410-3J4-JR

#### Budgétisation et mesure de performance en production culinaire (60 h)

Gestion comptable et financière d'un centre de production culinaire. Apprendre à élaborer des prévisions financières relatives aux budgets, d'effectuer le suivi, de colliger et contrôler les résultats des opérations.