



**Programmes et
admission
2023-2024**

**Tourisme
Hôtellerie
Restauration**

ITHQ

dates à retenir

Portes ouvertes

16 octobre 2023 et 5 février 2024

De 17 h à 20 h

Dates limites d'admission pour les candidats canadiens

Session d'hiver : 1^{er} novembre 2023

Session d'automne : 1^{er} mars et 1^{er} mai 2024

Rencontres d'information

Prenez rendez-vous avec notre équipe ou réservez votre place à l'une de nos visites d'information dès maintenant !





Bienvenue à l'ITHQ 02

FORMATION PROFESSIONNELLE

Cuisine et gastronomie 12

Cucina Italiana 14

Pâtisserie professionnelle 16

Formation internationale
en service et sommellerie 18

Cuisine supérieure 20

FORMATION TECHNIQUE

Techniques de tourisme 22

Gestion d'un établissement
de restauration 24

Techniques de gestion hôtelière 28

FORMATION UNIVERSITAIRE

Baccalauréat appliqué en gestion
de l'accueil et de l'hôtellerie 34

Baccalauréat en gestion
du tourisme et de l'hôtellerie 36

Certificat en management de l'accueil
et design de l'expérience client 38

Programmes universitaires courts 39

FORMATION CONTINUE

Programmes à temps partiel 40

accueillir

Vous avez le plaisir facile, contagieux ?
Vous êtes au bon endroit.

L'art de l'accueil, c'est d'abord l'art de se faire plaisir à soi.
Goûter, sentir, découvrir, savourer, explorer, connecter.
C'est faire des rencontres précieuses, saisir l'instant présent
et vivre des expériences uniques.

L'art de l'accueil, c'est aussi l'art de faire plaisir aux autres.
C'est aider, conseiller, faire sourire, s'assurer que personne
ne manque de rien. C'est avoir le pouvoir d'arrêter le temps
et de créer des moments inoubliables.

Et l'art de l'accueil, ça s'apprend. Tourisme, hôtellerie,
restauration : l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
est là pour vous apprendre à créer du bonheur autour de
vous... sans oublier le vôtre ! Avec des profs passionnés, des
cohortes tissées serrées et des cours dans l'action, vous aurez
tout en main pour réussir et... avoir du « fun » au quotidien !

Faites-vous plaisir. Choisissez l'ITHQ !

se dépasser

Vibrant au rythme des grandes tendances internationales, notre école hôtelière est reconnue pour l'excellence de ses programmes depuis plus de 50 ans. Que ce soit au niveau professionnel, collégial ou universitaire, l'ITHQ permet à ses étudiants et étudiantes d'acquérir des compétences de haut niveau, applicables partout dans le monde. Les programmes Signature ITHQ sont d'ailleurs enrichis par des stages et par un contenu pédagogique qui va au-delà des exigences ministérielles. Ce qui veut dire qu'un diplôme de l'ITHQ donne une longueur d'avance lorsque vient le temps de se tailler une place de choix dans une industrie en quête d'une relève qualifiée !



tisser des liens

L'ITHQ, c'est une « petite » grande école avec des cohortes à échelle humaine. Ici, tout le monde se connaît et l'approche pédagogique est personnalisée. C'est le milieu idéal pour tisser des liens serrés avec la communauté ithquoise, un réseau qui vous suivra tout au long de votre carrière.





vibrer

Étudier à l'ITHQ, ce n'est pas seulement apprendre un métier. C'est aussi faire partie d'une communauté vibrante et chaleureuse... à l'image de notre industrie! Membre du Réseau intercollégial des activités socioculturelles du Québec, notre équipe de la vie étudiante organise une foule d'activités chaque année et participe à des événements provinciaux comme les Olympiades québécoises des métiers et des technologies, les Jeux du tourisme, le Prix littéraire des collégiens ou encore le Concours de sculpture sur neige.

Grâce à l'association étudiante et à ses différents comités, les occasions de vous impliquer sont aussi nombreuses. Et vous trouverez chez nous tout plein de services : un café étudiant convivial, la meilleure cafétéria au monde, une bibliothèque inspirante, un centre d'aide à la réussite et plus encore. De quoi vous sentir comme chez vous!



se découvrir

Envie d'échapper à votre quotidien, de voir du pays et de rencontrer des gens de partout dans le monde? Des stages pratiques, dont plusieurs sont offerts à l'extérieur du Québec, sont intégrés à la majorité de nos programmes. Ces stages en entreprise vous permettront non seulement d'enrichir votre CV et d'élargir votre réseau avant même d'intégrer le marché du travail, mais aussi de mieux vous connaître et de gagner en confiance. Vous vous souviendrez de ces expériences toute votre vie!

apprendre dans l'action

L'ITHQ vous offre de plonger dans l'action dès le premier jour de votre formation. Tout est mis en œuvre pour vous offrir une multitude d'occasions d'apprendre votre métier auprès d'une vraie clientèle... sans même sortir de l'école. Avec 16 ateliers pratiques, un tout nouveau bar, deux restaurants d'application pédagogique et un hôtel-école fraîchement rénové, notre communauté étudiante évolue dans des locaux de pointe qui reflètent la réalité de l'industrie. Dans ses installations de 21 000 m², notre école a de quoi offrir un milieu d'apprentissage et de travail vraiment enrichissant !



Découvrez
tous nos locaux





suivre leurs traces

Parmi les 16 000 personnes qui ont diplômé de l'ITHQ depuis 1968, on compte les personnalités publiques Bob le Chef, Danny St Pierre et Rosalie Lessard ; les chef(fe)s Martin Juneau, Marc-Olivier Frappier, Emma Cardarelli et Camilo Lapointe-Nascimento ; la sommelière Élyse Lambert ; la directrice générale adjointe du Ritz-Carlton, Laurence Pronovost ; et plus encore. D'autres ont choisi de mener de brillantes carrières à l'étranger, comme la cheffe Jessica Rosval (Casa Maria Luigia, Italie) et la directrice générale Christina Poon (Hôtel W Union Square, États-Unis), pour ne nommer que celles-là.

se laisser inspirer

L'ITHQ compte sur l'expertise de plus de 120 professeures et professeurs qui sont pour la plupart issus de l'industrie. Passionné par le métier autant que par la transmission de compétences, le corps professoral s'investit avec conviction dans la réussite de la relève. De plus, nos formations s'appuient sur la contribution de spécialistes et de chefs de file de l'industrie. Que ce soit lors d'une démonstration culinaire d'Antonin Mousseau-Rivard, d'une rencontre à l'hôtel avec Christiane Germain, d'une conférence d'Evenko ou encore d'une visite surprise de Ricardo Larrivée, nos étudiantes et étudiants ont la chance d'échanger et de se laisser inspirer par les plus grands noms du domaine !



Grâce au soutien d'entreprises, d'associations et d'organismes philanthropiques, la Fondation de l'ITHQ remet chaque année près d'une centaine de bourses destinées aux étudiants et étudiantes de tous les programmes réguliers. Vous pourriez ainsi avoir accès à des bourses d'excellence, de stage et de persévérance scolaire qui vous aideront à réaliser vos plus grandes ambitions! Parmi le lot, les prestigieuses bourses des Grands Chefs Relais & Châteaux permettent à des personnes diplômées de profiter d'une année de perfectionnement à l'international.

réaliser ses rêves



choisir Montréal



© Tobrook Photography

Situé en plein cœur de Montréal, reconnue comme étant l'une des meilleures villes où étudier en Amérique du Nord, l'ITHQ se trouve à la frontière entre Le Plateau-Mont-Royal et le Quartier latin, deux des quartiers les plus vivants de la métropole. Facilement accessible à partir de la station de métro Sherbrooke, notre école se trouve à distance de marche de plusieurs attraits, notamment le square Saint-Louis, le Quartier des spectacles, le Village, le parc La Fontaine ainsi que les restos, bars et boutiques branchés de la rue Saint-Denis, de l'avenue du Mont-Royal et du boulevard Saint-Laurent.

Cuisine et gastronomie



TAUX DE PLACEMENT
Excellent



DEP 5311

DATES LIMITES D'ADMISSION*
1^{er} novembre et 1^{er} mars



Programme
Signature

DÉBUT DES COURS
Hiver et automne



Avec stages

Le programme en un clin d'œil



- DEP d'une durée de 18 mois à temps plein (1 890 heures)
- Connaissance pointue des matières premières : fruits et légumes, viandes, volailles, gibiers à poil et à plume, poissons, mollusques et crustacés
- Découverte des produits du terroir
- Apprentissage dans l'action grâce aux ateliers et aux restaurants de l'ITHQ
- Participation à des activités gastronomiques variées
- Cours d'enrichissement favorisant la créativité en cuisine

Ce que vous apprendrez



- Recettes tirées des classiques de la cuisine française et adaptées à la culture gastronomique québécoise
- Évaluation des qualités organoleptiques des mets
- Dextérité et maîtrise des coupes de base ainsi que des techniques de cuisson
- Organisation de la cuisine et entreposage des marchandises
- Travail d'équipe au sein d'une brigade
- Mise en place et présentation des différents plats, service de menus variés
- Normes d'hygiène, de salubrité ainsi que de santé et sécurité au travail

Deux stages en entreprise, dont un à temps plein pendant trois mois

Perspectives d'avenir



Cette formation vous permettra de développer tout le savoir-faire nécessaire pour accéder aux cuisines des meilleurs restaurants, toujours en quête de nouveaux talents. Vous pourrez y occuper différents postes au sein de la brigade : cuisinier(ière), cuisinier(ière) d'établissement, garde-manger, rôti(e) ou grillardin(e), et plus encore.

Envie de poursuivre vos études ? Le DEP 5311 est un excellent préambule aux programmes Cuisine supérieure, Alimentation végétale et Gestion de cuisine.

Grille de cours

SESSION 1

Cuisine 1
Cuisine 2
Desserts 1
Hygiène, salubrité, santé et sécurité
Qualités organoleptiques 1

SESSION 2

Cuisine 3
Conception de menus
Desserts 2
Menus du jour
Qualités organoleptiques 2
Créativité

SESSION 3

Menus table d'hôte
Menus de production, banquets et buffets
Petits déjeuners
Menus à la carte
Desserts 3
Intégration au milieu de travail

Conditions d'admission

- DES²
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- Expérience professionnelle pertinente, un atout
- Entrevue de groupe

Transmettez tous les documents exigés via le site web du SRAM : acte de naissance, relevés de notes et certificats de travail, si applicables.



« L'ITHQ, c'est travailler avec les meilleurs professeurs et les meilleurs équipements, en plus de pouvoir faire des stages dans de grandes maisons. Ça rend l'expérience unique ! »

Daven Chowreemootoo
diplômé en cuisine



¹ Étudiants étrangers : 1^{er} juin et 1^{er} février

² Si DES incomplet : avoir au moins 16 ans et avoir réussi les cours de langue maternelle, de langue seconde et de mathématiques de 4^e secondaire ou l'équivalent.

Cucina Italiana



TAUX DE PLACEMENT
Excellent

DATE LIMITE D'ADMISSION¹
1^{er} mars

DÉBUT DES COURS
Automne

 DEP 5311

 Programme Signature

 Avec stages

Le programme en un clin d'œil



- Formation unique de 1 569 heures misant sur les classiques de la gastronomie italienne
- Stage pratique de trois semaines dans la région de Montréal
- Découverte et mise en valeur des produits italiens et locaux
- Enrichissement grâce à des cours d'italien et de culture italienne
- Apprentissage dans l'action grâce aux ateliers et aux restaurants de l'ITHQ
- Participation à des activités gastronomiques variées, dont un gala

Ce que vous apprendrez



- Techniques de base en cuisine à l'aide de recettes italiennes
- Évaluation des qualités organoleptiques des mets
- Dextérité et maîtrise des coupes et des techniques de cuisson
- Organisation de la cuisine et entreposage des marchandises
- Travail d'équipe au sein d'une brigade
- Mise en place et présentation des différents plats, service de menus variés
- Normes d'hygiène, de salubrité ainsi que de santé et sécurité au travail

Programme intensif menant à l'obtention d'un DEP en cuisine en moins d'un an

Perspectives d'avenir



Cette formation vous permettra de développer tout le savoir-faire nécessaire pour accéder aux cuisines des meilleurs restaurants, toujours en quête de nouveaux talents. Vous pourrez y occuper différents postes au sein de la brigade : cuisinier(ière), cuisinier(ière) d'établissement, garde-manger, rôti(e) ou grillardin(e), et plus encore.

Envie de poursuivre vos études? Le DEP 5311 est un excellent préambule aux programmes Cuisine supérieure, Alimentation végétale et Gestion de cuisine.

Grille de cours

SESSION 1

Cucina 1
Cucina 2
Cucina 3
Desserts 1
Hygiène, salubrité, santé et sécurité
Qualités organoleptiques 1
Langue et culture italienne 1

SESSION 2

Conception de menus
Cucina 4
Desserts 2
Desserts 3
Petits déjeuners
Menus du jour
Menus de production
Langue et culture italienne 2
Qualités organoleptiques 2

SESSION 3

Menus table d'hôte et à la carte
Intégration au milieu de travail

Conditions d'admission

- DES²
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- Expérience professionnelle pertinente, un atout
- Entrevue de groupe

Transmettez tous les documents exigés via le site web du SRAM : acte de naissance, relevés de notes et certificats de travail, si applicables.



¹ Étudiants étrangers : 1^{er} février

² Si DES incomplet : avoir au moins 16 ans et avoir réussi les cours de langue maternelle, de langue seconde et de mathématiques de 4^e secondaire ou l'équivalent.

Pâtisserie professionnelle



Taux de placement
Excellent



DEP 5297

Dates limites d'admission¹
1^{er} novembre et 1^{er} mars



Programme Signature

Début des cours
Hiver et automne



Avec stages

Le programme en un clin d'œil



- DEP d'une durée de 18 mois à temps plein (1 860 heures)
- Cours de chocolaterie, de boulangerie, de viennoiserie, de dessin et de desserts à l'assiette
- Accès à des produits de grande qualité et à un équipement de pointe
- Des centaines d'heures de production en atelier, notamment pour les différents services de restauration de l'ITHQ
- Participation à des activités gastronomiques variées

Deux stages en entreprise, dont un à temps plein pendant trois mois

Ce que vous apprendrez



- Préparation, confection, cuisson et décoration de desserts
- Réactions physicochimiques en pâtisserie
- Techniques et dextérité grâce à un maximum d'expérience pratique

Perspectives d'avenir



Avec ce diplôme en poche, vous pourrez devenir commis en pâtisserie ou en boulangerie, apprenti(e), pâtissier(ière), chef(fe) de partie, chef(fe) pâtissier(ière), traiteur(e), glacier(ière), chocolatier(ière) ou confiseur(euse). Vous pourrez travailler dans un commerce d'alimentation, un restaurant, un hôtel, une boutique spécialisée ou un service de traiteur. Vous pourrez même démarrer votre propre entreprise si vous le souhaitez !

Conditions d'admission

- DES²
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- Expérience professionnelle pertinente, un atout
- Entrevue de groupe

Transmettez tous les documents exigés via le site web du SRAM : acte de naissance, relevés de notes et certificats de travail, si applicables.

Grille de cours

SESSION 1

Pâtisserie 1
Décoration de pièces de pâtisserie
Hygiène, salubrité, santé et sécurité
Dessin en pâtisserie

SESSION 2

Pâtisserie 2
Applications de cuisine en pâtisserie
Confection de produits en chocolat

SESSION 3

Pâtisserie 3
Intégration au milieu de travail

¹ Étudiants étrangers : 1^{er} juin et 1^{er} février

² Si DES incomplet : avoir au moins 16 ans et avoir réussi les cours de langue maternelle, de langue seconde et de mathématiques de 4^e secondaire ou l'équivalent.



Formation internationale en service et sommellerie



TAUX DE PLACEMENT
Excellent



DEP 5293 et
ASP 5314

DATES LIMITES D'ADMISSION¹
1^{er} novembre et 1^{er} mars



Programme
Signature

DÉBUT DES COURS
Hiver et automne



Avec stages

Le programme en un clin d'œil



- Programme d'une durée de 21 mois à temps plein (2 105 heures) menant à une double diplomation exclusive à l'ITHQ
- Service en salle dans les deux restaurants-écoles de l'ITHQ
- Possibilité de participer à de prestigieux concours de sommellerie
- Visite dans des vignobles québécois et rencontres avec des spécialistes du domaine
- Participation à des activités gastronomiques variées, dont la préparation d'un banquet

Trois stages hors Québec, dont un en immersion anglaise au Canada et un dans un restaurant étoilé Michelin ou Relais & Châteaux en Europe

Ce que vous apprendrez



- Maîtrise de l'art de bien se présenter et de parfaire son image professionnelle
- Aptitudes à expliquer les menus et les cartes des vins
- Service des aliments, des vins et des boissons selon les règles de l'art
- Dextérité manuelle, coordination, minutie, mémoire et planification des déplacements
- Connaissances en sommellerie : fabrication, conservation, dégustation, analyse organoleptique, accords vins et mets, organisation et gestion d'une cave à vin
- Développement des facultés gustative et olfactive

Perspectives d'avenir



À la fin de votre formation, vous obtiendrez une accréditation officielle et deviendrez membre de l'Association canadienne des sommeliers professionnels. Vous pourrez occuper différents postes en fonction du type d'établissement choisi et de votre expérience sur le marché du travail : hôte(esse) ou maître d'hôtel, barista, barman(maid), serveur(euse), chef(fe) de rang, sommelier(ière) ou encore représentant(e) de spiritueux ou de produits vinicoles.

Grille de cours

SESSION 1

Culture professionnelle 1
Service simple
Service des boissons
Sommellerie et analyse organoleptique 1
Service des banquets – petits déjeuners
Anglais de la restauration 1

SESSION 2

Élaboration des vins, spiritueux et boissons – gestion de cave
Sommellerie 2
Analyse organoleptique 2

SESSION 3

Culture professionnelle 2
Sommellerie : suggestion, conseil et service des vins
Service élaboré
Analyse organoleptique 3
Vins du monde en anglais
Anglais de la restauration 2

SESSION 4

Service des banquets – activité synthèse
Élaboration des vins, incluant un stage dans un vignoble
Stage en France

¹ Étudiants étrangers : 1^{er} juin et 1^{er} février

² Si DES incomplet : avoir au moins 16 ans et avoir réussi les cours de langue maternelle, de langue seconde et de mathématiques de 4^e secondaire ou l'équivalent.

Conditions d'admission

- DES²
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- Expérience professionnelle pertinente, un atout
- Entrevue de groupe

Transmettez tous les documents exigés via le site web du SRAM : acte de naissance, relevés de notes et certificats de travail, si applicables.



« L'ITHQ est une famille où on grandit. C'est un milieu qui nous permet de repousser nos limites et d'exceller. Entourée de professeurs passionnés, dans un programme rempli d'opportunités, je me suis enfin sentie à ma place. »

Taina Teiva-Trescinski,
diplômée en service et sommellerie



Cuisine supérieure



TAUX DE PLACEMENT
Excellent



DATES LIMITES D'ADMISSION¹
1^{er} novembre et 1^{er} mars



DÉBUT DES COURS
Hiver et automne



Le programme en un clin d'œil



- Programme de spécialisation d'une durée de neuf mois à temps plein (1 060 heures) s'adressant aux professionnel(le)s en cuisine
- Cours d'enrichissement misant sur la créativité en cuisine
- Rencontres avec des chef(fe)s de renom ainsi que des producteur(trice)s et des artisans locaux
- Participation à des événements gastronomiques, dont deux galas

Ce que vous apprendrez



- Découverte des produits fins du terroir québécois et des grandes tendances en cuisine
- Maîtrise des nouvelles technologies alimentaires
- Approfondissement de la cuisine professionnelle haut de gamme : boulangerie, sommellerie, charcuterie, desserts à l'assiette, produits nobles
- Création de menus haut de gamme, standardisation de recettes, accords mets et vins

Un stage de trois mois en France, dans un établissement Relais & Châteaux ou étoilé Michelin

Perspectives d'avenir



Grâce à cette formation, vous pourrez occuper différents postes au sein d'une brigade de cuisine et aspirer à en gravir les échelons : cuisinier(ière), rôti(e)ur(e), grillardin(e), chef(fe) de partie ou encore second(e), sous-chef(fe) ou chef(fe) de cuisine.

Et pourquoi ne pas pousser votre apprentissage plus loin avec nos programmes Alimentation végétale et Gestion de cuisine ?



Grille de cours

SESSION 1

Cuisine du marché
Charcuterie
Boulangerie
Dessert à l'assiette
Standardisation de recettes
Sommellerie
Créativité
Stage au Québec : mise en place et service de menus

SESSION 2

Stage en France
Visite de producteurs
Menu de gala

Conditions d'admission

Sur la base des études :

- DEP en cuisine
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- 500 heures d'expérience en cuisine de restauration haut de gamme
- Entrevue de sélection, si applicable

Sur la base de l'expérience professionnelle :

- Formation jugée suffisante
- 2 000 heures d'expérience de travail en cuisine, dont 500 heures en restauration haut de gamme
- Entrevue de sélection, si applicable

Transmettez tous les documents exigés via le site web du SRAM : acte de naissance, relevés de notes et certificats de travail, si applicables.



« En cuisine, on a du plaisir et on fait plaisir aux gens. C'est toujours ça qui nous ramène derrière les fourneaux ! »

Coyote Pedneault-Walton
diplômé en cuisine



Techniques de tourisme

Programme Signature offert à l'ITHQ



TAUX DE PLACEMENT
Excellent



DEC 414.AO

DATE LIMITE D'ADMISSION
1^{er} mars



Passerelle
DEC-BAC

DÉBUT DES COURS
Automne



Avec stages

Le programme en un clin d'œil



- Formation pratique d'une durée de trois ans à temps plein, axée sur l'élaboration et la gestion de projets touristiques
- Rencontres avec des spécialistes du secteur touristique
- Apprentissage dans l'action avec un bureau voyage, des activités de guidage, des événements à organiser et plus encore
- Cours d'enrichissement en anglais et acquisition d'une troisième langue

Incluant plusieurs voyages éducatifs et trois stages en entreprise, dont un en immersion anglaise au Canada

Ce que vous apprendrez



- Élaboration et promotion de produits et services touristiques
- Exploitation d'un lieu ou d'un attrait touristique pour en assurer la rentabilité
- Notions de gestion (vente et marketing, ressources humaines, comptabilité, etc.) et d'organisation d'événements
- Liens et contacts avec l'industrie touristique au Québec et partout dans le monde
- Grandes tendances nationales et internationales en tourisme, y compris les notions de tourisme écoresponsable
- Découverte des destinations touristiques

Perspectives d'avenir



Grâce à cette formation, vous serez en mesure d'élaborer et de gérer tous les aspects d'un projet touristique, une expertise en demande au Québec et ailleurs dans le monde. Vous pourrez occuper différents postes de supervision et de coordination dans l'industrie du tourisme : forfaitiste, représentant(e) à destination, agent(e) au développement de produits touristiques, coordonnateur(trice) de congrès et d'événements, guide touristique, agent(e) de promotion touristique ou consultant(e) en tourisme.

Pour poursuivre vos études, vous pourrez bénéficier d'une passerelle exclusive vers les deux baccalauréats offerts par l'ITHQ afin d'obtenir un diplôme universitaire plus rapidement. Certaines conditions s'appliquent, plus de détails aux pages 34 à 37.

Grille de cours

SESSION 1

Professions en tourisme
Découverte de l'industrie : le Grand Montréal
Relations professionnelles et interculturelles
Technologies de l'information et des communications
Productions écrites professionnelles
Activités d'hébergement
Activité physique et efficacité

SESSION 2

Découverte de l'industrie : le Canada
Anglais de l'hôtellerie et de la restauration
Activités de la conciergerie²
Métier de guide
Dynamique des événements
Écriture et littérature
Philosophie et rationalité
Anglais (selon le classement)
Formation générale complémentaire

SESSION 3

Découverte des continents : les Amériques
Gestion et organisation d'une entreprise
Tarification de produits et services touristiques
Activité de restauration²
Anglais de l'accueil touristique 1 ou 2 (selon le classement)
Communication dans une troisième langue (autre que le français ou l'anglais)
Activité physique et santé
Littérature et imaginaire
L'être humain

SESSION 4

Découverte des continents : Europe, Afrique, Asie et Océanie
Techniques de vente
Marketing et qualité des produits et services touristiques
Droit du tourisme
Entreprise touristique : les opérations comptables
Anglais des affaires 1 ou 2 (selon le classement)
Éthique professionnelle
Littérature québécoise
Formation générale complémentaire



Conditions d'admission

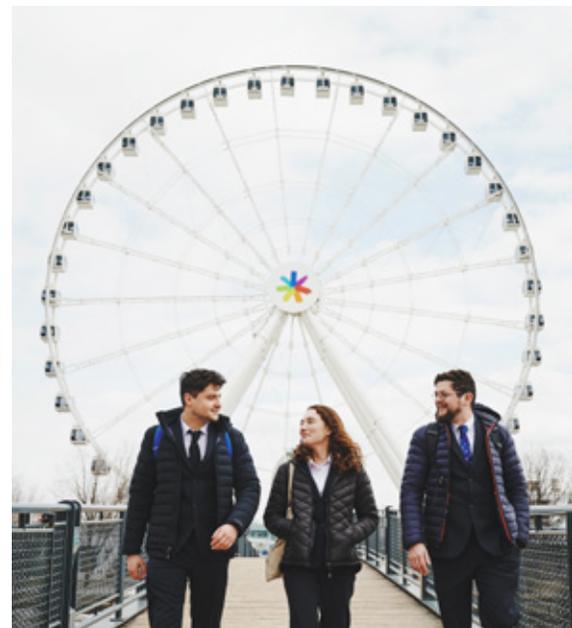
- DES ou DEP¹
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- Expérience professionnelle pertinente, un atout

Transmettez tous les documents exigés via le SRAM en sélectionnant l'ITHQ : acte de naissance, relevés de notes et certificats de travail, si applicables.



« Ce sont les meilleurs profs que j'aie jamais eus de toute ma vie. Ils sont là pour toi, pour t'aider dès que tu en as besoin. »

Bruno Corica
diplômé en gestion du tourisme



SESSION 5

Culture : faits et tendances
Gestion des ressources humaines
Introduction aux outils de communication
Coordination d'un événement : de la planification à la réalisation²
Activités du bureau de voyage²
Activité physique et autonomie

SESSION 6

Projet : Développement de projet touristique
Recherches à caractère touristique
Entreprise touristique : les budgets
Stage en entreprise²
Communication et écriture

¹ Incluant les unités de 5^e secondaire en français et en anglais ainsi que les unités de 4^e secondaire en mathématiques (CST 4^e ou l'équivalent)

² Cours incluant des applications pédagogiques avec une clientèle

Gestion d'un établissement de restauration

Programme Signature offert à l'ITHQ



TAUX DE PLACEMENT
Excellent



DATE LIMITE D'ADMISSION
1^{er} mars



DÉBUT DES COURS
Automne



Le programme en un clin d'œil



- Formation pratique en gestion axée sur la restauration gastronomique et la sommellerie
- Programme d'une durée de trois ans à temps plein touchant à tous les corps de métier de la restauration
- Apprentissage dans l'action au resto-école La Relève gourmande de l'ITHQ

Trois stages dans des établissements de restauration, dont un en immersion anglaise au Canada

Ce que vous apprendrez



- Techniques de base en cuisine, en sommellerie et en service
- Planification des menus et contrôle des coûts, de l'approvisionnement et de la qualité des produits
- Optimisation des ressources et des pratiques pour assurer la rentabilité des opérations
- Coordination et supervision du personnel en cuisine et en salle à manger

Perspectives d'avenir



Cette formation vous permettra de développer le savoir-faire nécessaire pour accéder à une carrière de superviseur ou superviseuse dans un établissement de restauration, un milieu où les professionnelles et professionnels sont très courtisés : maître d'hôtel, gérant(e) de restaurant ou encore directeur(trice) de la restauration.

Pour poursuivre vos études, vous pourrez bénéficier d'une passerelle exclusive vers les deux baccalauréats offerts par l'ITHQ afin d'obtenir un diplôme universitaire plus rapidement. Certaines conditions s'appliquent, plus de détails aux pages 34 à 37.

Grille de cours

SESSION 1

Initiation à la restauration
Introduction et bases en cuisine
Spiritueux, boissons et vins
Sciences des aliments
Initiation à l'anglais professionnel
Philosophie et rationalité
Formation générale complémentaire

SESSION 2

Techniques et applications culinaires²
Anglais du service en salle à manger
Service en salle à manger et sommellerie²
Scénarisation des opérations et acteurs
Sciences des aliments II
Planification et réalisation des prestations gastronomiques²
Anglais (selon le classement)
Écriture et littérature

SESSION 3

Application des lois et des règlements en restauration
Service élaboré et sommellerie²
Gestion de la sécurité et de l'innocuité en restauration
Standardisation et planification de la production²
Anglais des affaires
Littérature et imaginaire
Activité physique et santé

SESSION 4

Communication en anglais avec les clients et fournisseurs
Analyse des vins et des accords
Approvisionnement en restauration spécialisée
Gestion des ressources matérielles en restauration
Comptabilité appliquée en restauration spécialisée
L'être humain
Littérature québécoise
Activité physique et efficacité
Formation générale complémentaire



Conditions d'admission

- DES ou DEP¹
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- Expérience professionnelle pertinente, un atout

Transmettez tous les documents exigés via le SRAM en sélectionnant l'ITHQ : acte de naissance, relevés de notes et certificats de travail, si applicables.



SESSION 5

Planification et élaboration de menus gastronomiques
Supervision de la production des mets de restaurant²
Gestion du personnel en gastronomie
Supervision du service en salle à manger²
Stage de supervision en entreprise²

SESSION 6

Commercialisation de la marque en restauration gastronomique
Mesure de la performance et des résultats
Supervision de la production et du service de prestations²
Gestion de la performance en restauration spécialisée
Activité physique et autonomie
Communication et écriture
Éthique professionnelle

¹ Incluant les unités de 5^e secondaire en français et en anglais ainsi que les unités de 4^e secondaire en mathématiques (CST 4^e ou l'équivalent)

² Cours incluant des applications pédagogiques avec une clientèle

Gestion d'un établissement de restauration

Offert en partenariat avec le Collège Montmorency



TAUX DE PLACEMENT

Excellent



DEC 430.B0

DATE LIMITE D'ADMISSION

1^{er} marsPasserelle
DEC-BAC

DÉBUT DES COURS

Automne



Avec stages

Le programme en un clin d'œil



- Formation pratique en gestion axée sur l'industrie des services alimentaires et la science des aliments
- Programme d'une durée de trois ans à temps plein misant sur la recherche-développement de nouveaux produits alimentaires
- Cours offerts dans deux campus différents pour profiter des avantages de chacun : sessions 1 à 4 au Collège Montmorency et sessions 5 et 6 à l'ITHQ (consulter la grille de cours en ligne)

Ce que vous apprendrez



- Techniques de base en cuisine et en service des mets et boissons
- Supervision d'un établissement de restauration et de ses ressources humaines pour assurer la rentabilité des opérations
- Production et distribution de mets dans l'industrie des services alimentaires auprès de clientèles variées
- Recherche et développement de nouveaux produits et services en alimentation
- Planification des menus et contrôle des coûts, de l'approvisionnement et de la qualité des produits

Perspectives d'avenir



Cette formation vous permettra de développer le savoir-faire nécessaire pour accéder à une carrière de superviseur ou superviseuse dans un établissement de restauration, un milieu où les professionnelles et professionnels sont très courtisés : maître d'hôtel, gérant(e) de restaurant, superviseur(e) de la restauration dans un hôtel ou en milieu institutionnel ou encore propriétaire d'un service traiteur.

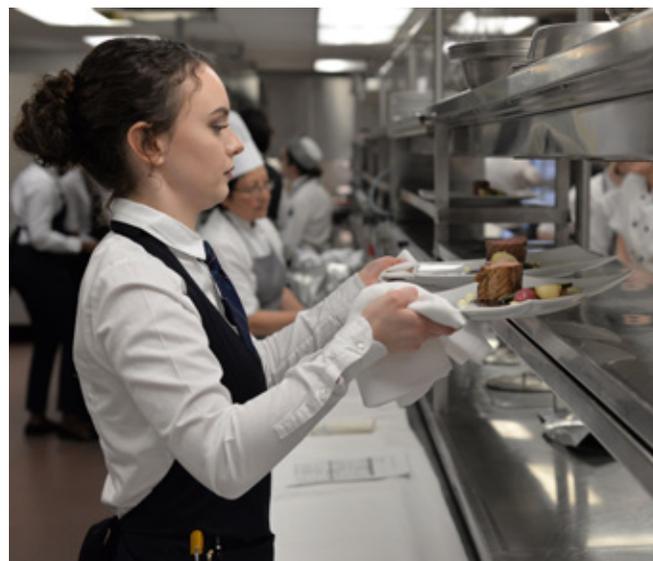
Pour poursuivre vos études, vous pourrez bénéficier d'une passerelle exclusive vers les deux baccalauréats offerts par l'ITHQ afin d'obtenir un diplôme universitaire plus rapidement. Certaines conditions s'appliquent, plus de détails aux pages 34 à 37.

Trois stages dans des établissements de restauration de la couronne nord de Montréal

Conditions d'admission

- DES ou DEP¹
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- Expérience professionnelle pertinente, un atout

Transmettez tous les documents exigés via le SRAM en sélectionnant le Collège Montmorency : acte de naissance, relevés de notes et certificats de travail, si applicables.



¹ Incluant les unités de 5^e secondaire en français et en anglais ainsi que les unités de 4^e secondaire en mathématiques (CST 4^e ou l'équivalent)

Gestion d'un établissement de restauration

Offert en partenariat avec le
Cégep de Jonquière et le Cégep de Sorel-Tracy



TAUX DE PLACEMENT
Excellent



DATE LIMITE D'ADMISSION
1^{er} mars



DÉBUT DES COURS
Automne



Le programme en un clin d'œil



- Programme offert au choix à Jonquière ou à Sorel-Tracy
- Formation pratique en gestion axée sur la restauration régionale
- Programme misant sur le développement économique régional, les produits du terroir et le développement durable
- Cours offerts dans deux campus différents pour profiter des avantages de chacun : sessions 1, 2, 3 et 6 au cégep sélectionné et sessions 4 et 5 à l'ITHQ (consulter la grille de cours en ligne)

Perspectives d'avenir



Cette formation vous permettra de développer le savoir-faire nécessaire pour accéder à une carrière de superviseur ou superviseuse dans tout type d'établissements de restauration : restaurant indépendant, chaîne de restauration, restauration en hôtellerie, services alimentaires d'institution, etc.

Pour poursuivre vos études, vous pourrez bénéficier d'une passerelle exclusive vers les deux baccalauréats offerts par l'ITHQ afin d'obtenir un diplôme universitaire plus rapidement. Certaines conditions s'appliquent, plus de détails aux pages 34 à 37.

Ce que vous apprendrez



- Techniques de base en cuisine et en service des mets et boissons
- Gestion des opérations de production et de distribution de mets dans l'industrie de la restauration
- Coordination et supervision du personnel en cuisine et en salle à manger
- Planification des menus et contrôle des coûts, de l'approvisionnement et de la qualité des produits
- Optimisation des ressources et des pratiques pour assurer la rentabilité des opérations
- Enjeux liés au développement régional et capacité à travailler avec des partenaires variés

Conditions d'admission

- DES ou DEP¹
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- Expérience professionnelle pertinente, un atout

Transmettez tous les documents exigés via le SRAM en sélectionnant le cégep que vous avez choisi : acte de naissance, relevés de notes et certificats de travail, si applicables.

Trois stages dans des établissements de restauration, dont au moins deux dans la région du cégep sélectionné



¹ Incluant les unités de 5^e secondaire en français et en anglais ainsi que les unités de 4^e secondaire en mathématiques (CST 4^e ou l'équivalent)

Techniques de gestion hôtelière

Programme Signature offert à l'ITHQ



TAUX DE PLACEMENT
Excellent



DATE LIMITE D'ADMISSION
1^{er} mars



DÉBUT DES COURS
Automne



Le programme en un clin d'œil



- Formation en gestion axée sur l'hôtellerie internationale
- Programme d'une durée de trois ans à temps plein touchant à tous les départements qu'on trouve dans les hôtels : hébergement, réception, restauration, vente et marketing et administration
- Apprentissage dans l'action grâce à notre hôtel-école, aux deux restaurants de l'ITHQ et aux partenaires d'établissements hôteliers
- Cours d'anglais spécifiques au domaine hôtelier et stage en immersion anglaise pour favoriser le bilinguisme

Ce que vous apprendrez



- Gestion des opérations en milieu hôtelier
- Supervision d'équipe et leadership
- Comptabilité, gestion des ressources humaines et administration
- Service à la clientèle d'exception dans des contextes variés, en anglais comme en français
- Technologies propres au domaine hôtelier
- Grandes tendances nationales et internationales en hôtellerie

Trois stages en milieu hôtelier, dont un en immersion anglaise au Canada et un à l'international

Perspectives d'avenir



Cette formation vous préparera à superviser des équipes en hébergement, en restauration, en gestion, en service à la clientèle ou en entretien ménager. Elle fera de vous une professionnelle ou un professionnel recherché par les plus grandes chaînes hôtelières. Vous pourrez occuper divers postes : chef(fe) de rang pour le service des banquets, coordonnateur(trice) des ressources humaines, représentant(e) ou directeur(trice) des ventes, de l'hébergement, de la restauration, de l'entretien ménager ou des opérations.

Pour poursuivre vos études, vous pourrez bénéficier d'une passerelle exclusive vers les deux baccalauréats offerts par l'ITHQ afin d'obtenir un diplôme universitaire plus rapidement. Certaines conditions s'appliquent, plus de détails aux pages 34 à 37.

Grille de cours

SESSION 1

Intégration à la profession
Techniques de service des boissons
Techniques culinaires
Techniques en entretien ménager²
Éléments de culture culinaire, gastronomique et hôtelière
Initiation à l'anglais professionnel
Communication et méthodes de travail
Technologie de l'information et des communications

SESSION 2

Anglais : accueil des clients
Techniques de service en salle à manger²
Cycle des opérations en hôtellerie
Production de menus simples²
Validation des revenus hôteliers
Droit du travail
Techniques de réception²
Écriture et littérature
Philosophie et rationalité
Anglais (selon le classement)

SESSION 3

Supervision du service en salle à manger²
Gestion de la restauration
Gestion de la réception
Gestion des ressources humaines
Sommellerie appliquée
Littérature et imaginaire
Activité physique et santé

SESSION 4

Gestion des congrès et des banquets
Gestion de la sécurité en hôtellerie
Comptabilisation informatisée des charges hôtelières
Cultures et identité : préparation au stage international
Gestion de la qualité dans un hôtel
Communication professionnelle en anglais
Lois et réglementation de l'hôtellerie
L'être humain
Littérature québécoise
Formation générale complémentaire



Conditions d'admission

- DES ou DEP¹
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- Expérience professionnelle pertinente, un atout

Transmettez tous les documents exigés via le SRAM en sélectionnant l'ITHQ : acte de naissance, relevés de notes et certificats de travail, si applicables.

« Le sceau de l'ITHQ, c'est la possibilité de travailler en France, en Australie, en Asie... Ça ouvre toutes les portes du monde ! »

Laurence Pronovost,
diplômée en gestion hôtelière



SESSION 5

Ventes et marketing en hôtellerie
Suivi budgétaire et analyse comptable
Gestion des ressources matérielles d'un hôtel
Leadership et mobilisation
Éthique professionnelle
Activité physique et efficacité
Communication et écriture
Anglais des affaires
Formation générale complémentaire

SESSION 6

Gestion des revenus
Gestion de l'entretien ménager
Anglais : communication informelle dans un contexte de vente
Gestion des opérations
Stage de supervision en entreprise
Activité physique et autonomie

¹ Incluant les unités de 5^e secondaire en français et en anglais ainsi que les unités de 4^e secondaire en mathématiques (CST 4^e ou l'équivalent)

² Cours incluant des applications pédagogiques avec une clientèle

Techniques de gestion hôtelière

Offert en partenariat avec le Cégep de Saint-Hyacinthe

 CÉGEP DE SAINT-HYACINTHE

TAUX DE PLACEMENT
Excellent

 DEC 430.A0

DATE LIMITE D'ADMISSION
1^{er} mars

 Passerelle
DEC-BAC

DÉBUT DES COURS
Automne

 Avec stages

Le programme en un clin d'œil

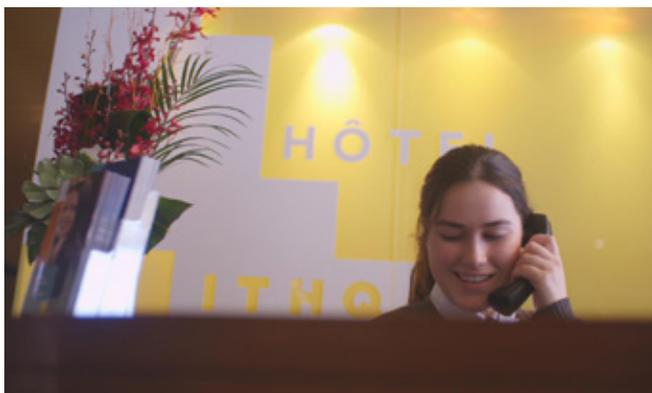


- Formation en gestion axée sur le tourisme d'affaires régional et le développement économique durable
- Programme d'une durée de trois ans touchant à tous les départements qu'on trouve dans les hôtels : hébergement, réception, restauration, vente et marketing et administration
- Apprentissage dans l'action à l'hôtel-école de l'ITHQ
- Carte OPUS à prix mini pour faciliter les déplacements en Montérégie
- Cours offerts dans deux campus différents pour profiter des avantages de chacun : deux à trois jours par semaine au Cégep de Saint-Hyacinthe et deux à trois à l'ITHQ (consulter la grille de cours en ligne)

Ce que vous apprendrez



- Gestion des opérations en milieu hôtelier
- Supervision d'équipe et leadership
- Coordination d'événements et d'activités de groupe
- Service à la clientèle d'exception dans des contextes variés, en français comme en anglais
- Comportements écoresponsables propres au domaine hôtelier
- Développement du tourisme d'affaires pour soutenir l'économie régionale



Trois stages en milieu hôtelier, dont un en immersion anglaise au Canada et un en Montérégie

Perspectives d'avenir



Cette formation vous préparera à superviser des équipes en hébergement, en restauration et banquets, en administration et gestion, en service à la clientèle et en entretien ménager. Elle fera de vous une professionnelle ou un professionnel recherché pour gérer différents types de services en établissements hôteliers, notamment dans les hôtels axés sur le tourisme d'affaires en région : accueil, réception et réservations, ventes et marketing, entretien ménager, etc.

Pour poursuivre vos études, vous pourrez bénéficier d'une passerelle exclusive vers les deux baccalauréats offerts par l'ITHQ afin d'obtenir un diplôme universitaire plus rapidement. Certaines conditions s'appliquent, plus de détails aux pages 34 à 37.

Conditions d'admission

- DES ou DEP¹
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- Expérience professionnelle pertinente, un atout

Transmettez tous les documents exigés via le SRAM en sélectionnant le Cégep de Saint-Hyacinthe : acte de naissance, relevés de notes et certificats de travail, si applicables.



¹ Incluant les unités de 5^e secondaire en français et en anglais ainsi que les unités de 4^e secondaire en mathématiques (CST 4^e ou l'équivalent)

Techniques de gestion hôtelière

Offert en partenariat avec le Cégep de Saint-Jérôme
(Centre collégial de Mont-Tremblant)



TAUX DE PLACEMENT
Excellent

 DEC 430.A0

DATE LIMITE D'ADMISSION
1^{er} mars

 Passerelle
DEC-BAC

DÉBUT DES COURS
Automne

 Avec stages

Le programme en un clin d'œil



- Formation pratique en gestion axée sur l'hôtellerie de villégiature
- Programme d'une durée de trois ans à temps plein touchant à tous les départements qu'on trouve dans les hôtels : hébergement, réception, restauration, vente et marketing et administration
- Cours offerts dans les hôtels de la région des Laurentides avec un accompagnement personnalisé des professeurs
- Cours offerts en partenariat avec l'ITHQ exclusivement dans les tout nouveaux locaux du Centre collégial de Mont-Tremblant (consulter la grille de cours en ligne)

Ce que vous apprendrez



- Gestion des opérations en milieu hôtelier
- Supervision d'équipe et leadership
- Coordination d'activités ou d'événements de tout genre
- Service à la clientèle d'exception dans des contextes variés
- Technologies propres au domaine hôtelier
- Grandes tendances dans le secteur de l'hôtellerie de villégiature

Trois stages dans les hôtels de la région des Laurentides, dont un en supervision

Perspectives d'avenir



Cette formation vous préparera à superviser des équipes en hébergement, en restauration, en gestion, en service à la clientèle ou en entretien ménager. Elle fera de vous une professionnelle ou un professionnel recherché par les installations hôtelières de villégiature. Par exemple : superviseur(e) de la réception, chef(fe) de rang pour le service des banquets, coordonnateur(trice) des ressources humaines, représentant(e) ou encore directeur(trice) des ventes, de l'hébergement, de la restauration, de l'entretien ménager ou des opérations.

Pour poursuivre vos études, vous pourrez bénéficier d'une passerelle exclusive vers les deux baccalauréats offerts par l'ITHQ afin d'obtenir un diplôme universitaire plus rapidement. Certaines conditions s'appliquent, plus de détails aux pages 34 à 37.

Conditions d'admission

- DES ou DEP¹
- Preuve de maîtrise du français, si applicable
- Expérience professionnelle pertinente, un atout

Transmettez tous les documents exigés via le SRAM en sélectionnant le Cégep de Saint-Jérôme : acte de naissance, relevés de notes et certificats de travail, si applicables.



¹ Incluant les unités de 5^e secondaire en français et en anglais ainsi que les unités de 4^e secondaire en mathématiques (CST 4^e ou l'équivalent)

Les programmes techniques de l'ITHQ sont offerts dans plusieurs villes du Québec, informez-vous!



Jonquière



Mont-Tremblant



Sorel-Tracy



Laval



Montréal



Saint-Hyacinthe

Afin de favoriser la mobilité étudiante, les cégeps de Sorel-Tracy et de Jonquière sont admissibles au tout nouveau programme de bourse Parcours qui offre jusqu'à 7 500 \$ par année d'études aux inscrits.

**« C'est le meilleur des deux mondes :
je peux profiter de l'expertise de l'ITHQ
tout en gardant les pieds dans ma région.
Les enseignants sont passionnés et le
programme me permet de découvrir
toutes les facettes de notre industrie. »**

François Lamontage,

étudiant en gestion de la restauration (Sorel-Tracy)



Baccalauréat appliqué en gestion de l'accueil et de l'hôtellerie



TAUX DE PLACEMENT
Excellent

DATES LIMITES D'ADMISSION*
1^{er} novembre et 1^{er} mai

DÉBUT DES COURS
Hiver et automne

 Grade
B. Appl. G.

 Programme
bilingue

 Avec stages

Le programme en un clin d'œil



- Premier baccalauréat appliqué en gestion (B. Appl. G.) offert au Québec
- Formation pratique axée sur la gestion de l'expérience client et employé dans le domaine de l'accueil
- Cours offerts à proportion égale en français et en anglais
- Applications pédagogiques avec des partenaires : simulations de gestion, rencontres avec des spécialistes du domaine, visites industrielles, etc.
- Programme offert à temps plein (pour une durée de trois ans) ou à temps partiel

Deux stages en entreprise de cinq mois chacun, dont au moins un à l'international

Ce que vous apprendrez



- Gestion des services dans les secteurs de l'hébergement, de la restauration, des loisirs, des voyages et transports, des congrès et des attractions
- Compétences comportementales, savoir-être et sens de l'éthique caractéristiques au domaine de l'accueil
- Analyse et compréhension des orientations stratégiques d'une entreprise
- Recherche de solutions innovantes en gestion humaine, matérielle et financière

Perspectives d'avenir



Avec ce programme, vous pourrez accéder à un vaste choix de postes de gestion dans des secteurs comme l'hébergement sous toutes ses formes, la restauration, les loisirs, les congrès ou les voyages, et plus largement tout secteur d'activité où le service à la clientèle et l'expérience de la clientèle et du personnel sont incontournables.

Passerelle DEC-BAC

Après avoir complété un DEC en Techniques de gestion hôtelière, en Gestion d'un établissement de restauration, en Techniques de tourisme, en Gestion de commerces ou en Technique de gestion et d'intervention en loisir, vous pourrez obtenir votre diplôme universitaire plus rapidement! Selon votre programme et votre cote R, vous pourriez bénéficier d'une reconnaissance d'acquis allant jusqu'à dix cours. Communiquez avec nous pour en savoir plus.

Grille de cours

VOLET 1 : LES ESSENTIELLES EN GESTION (30 CRÉDITS)

Méthodologie et méthodes d'enquête
Dynamique organisationnelle dans les entreprises de l'accueil
Opération et entreprise de l'accueil
Introduction à la gestion des ressources humaines
Systèmes d'information et performance de l'entreprise
Comptabilité et mesures de performance
Marketing des produits et services
Finances
Direction et leadership
Intrapreneuriat

VOLET 2 : LA GESTION DE L'ACCUEIL (48 CRÉDITS)

Modèles d'affaires et environnements des entreprises de l'accueil
Innovation et industries de l'accueil
Cadres légaux et entreprises de l'accueil
Gestion de la sécurité et ingénierie dans les entreprises de l'accueil
Qualité et expérience client
Gestion des revenus et e-commerce dans les entreprises de l'accueil
Diversité, cultures et inclusion
Processus budgétaires et exploitation
Dynamisation des ressources commerciales dans les entreprises de l'accueil

VOLET 3 : COURS OPTIONNELS (3 COURS AU CHOIX, 9 CRÉDITS)

Mobilisation, ressources humaines et accueil
Tableau de bord et évaluation de la performance
Thèmes et problématiques contemporains en gestion de l'hôtellerie
Thèmes et problématiques contemporains en gestion de l'accueil
Dynamique des relations de travail
Gestion de projets et industries de l'accueil
Stratégie et performance dans les industries de l'accueil

Gastronomie et cultures culinaires
Gestion de restaurant gastronomique
Entreprises de l'accueil et destination touristique
Dynamique des congrès et banquets
Thèmes et problématiques contemporains hors Québec
Transformation numérique et intelligence d'affaires
Optimisation des processus en hébergement et restauration

Conditions d'admission

Sur la base des études :

- DEC (cote R minimale de 24) OU diplôme universitaire
- Cours de mathématiques ou de comptabilité de niveau collégial ou universitaire²
- Preuve de maîtrise du français et de l'anglais (niveau intermédiaire avancé B2)

Sur la base de l'expérience professionnelle :

- 21 ans et plus
- Au moins six mois (soit 850 heures) d'expérience professionnelle pertinente
- Preuve de maîtrise du français et de l'anglais (niveau intermédiaire avancé B2)

Transmettez tous les documents exigés via notre site web : acte de naissance, relevés de notes ou certificats de travail, résultats aux tests de langue, ou tout autre document applicable.



« On aborde la théorie à travers la pratique, ça nous permet de débattre et de voir rapidement ce qui fonctionne ou non. C'est l'une des grandes forces du baccalauréat appliqué. »

Victoria Najera-Huot,
étudiante en gestion



VOLET 4 : ACTIVITÉ DE SYNTHÈSE (3 CRÉDITS)

Évaluation des pratiques de gestion dans les entreprises de l'accueil

VOLET 5 : ACTIVITÉS PRATIQUES (4 CRÉDITS)

Stage 1 : Exploration d'une entreprise de l'accueil
Stage 2 : Supervision dans une entreprise de l'accueil

¹ Étudiants étrangers : 15 septembre et 1^{er} mars

² La personne admissible n'ayant pas les connaissances requises en mathématiques ou en comptabilité sera admise conditionnellement à la réussite d'un cours d'appoint.

Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie

Offert conjointement avec l'ESG UQAM

ESG UQAM

TAUX DE PLACEMENT
Excellent

 Grade B.A.A.

DATES LIMITES D'ADMISSION*
1^{er} novembre et 1^{er} mai

 Cheminement COOP offert

DÉBUT DES COURS
Hiver et automne

 Cheminement Honor offert

Le programme en un clin d'œil



- Baccalauréat en administration des affaires (B.A.A.) offrant deux concentrations, soit Gestion des organisations et des destinations touristiques (7307) et Gestion hôtelière et de restauration (7317)
- Cours donnés sur les campus de l'UQAM et de l'ITHQ
- Programme proposé à temps plein (pour une durée de trois ans) ou à temps partiel

Ce que vous apprendrez



- Optimisation de l'efficacité et de la rentabilité des opérations
- Supervision des activités d'exploitation et des standards de qualité
- Ventes et activités de marketing
- Coordination et mobilisation du personnel
- Maîtrise des technologies de communication et de gestion
- Résolution de problèmes et prise de décision
- Pratiques de saine gestion environnementale

Formation solide en gestion des affaires adaptée aux domaines du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration

Perspectives d'avenir



Une carrière en tourisme, en hôtellerie et en restauration vous mènera vers des débouchés professionnels variés. Grâce à cette formation, vous pourrez rapidement décrocher des postes de gestion ou d'encadrement en marketing, en ressources humaines, en ventes, en opérations et plus encore.

Passerelle DEC-BAC

Après avoir complété n'importe quel DEC de l'ITHQ, vous pourrez obtenir votre diplôme universitaire plus rapidement! Selon votre cote R, vous pourriez bénéficier d'une reconnaissance d'acquis allant jusqu'à dix cours. Communiquez avec nous pour en savoir plus.

Grille de cours

Cette liste de cours est donnée à titre indicatif seulement. Consultez le site de l'UQAM pour tous les détails. À noter qu'un cours et un test d'anglais sont exigés pour la diplomation à ce programme.

TRONC COMMUN (60 CRÉDITS)

Voir le site de l'UQAM

CONCENTRATION GESTION HÔTELIÈRE ET DE RESTAURATION (7317)

4 cours obligatoires (12 crédits)
Contrôle opérationnel et financier hôtelier
Gestion des processus opérationnels en restauration
Gestion des processus opérationnels en hébergement
Gestion des revenus et e-commerce en hôtellerie et restauration

5 cours au choix (15 crédits)
Mobilisation et gestion des relations de travail en hôtellerie et restauration
Gestion de l'immeuble et pratiques environnementales en hôtellerie et restauration

Gestion financière des actifs en hôtellerie et restauration
Approvisionnement en hôtellerie et production alimentaire
Développement de l'offre alimentaire en restauration
Coordination des activités de direction en hôtellerie et restauration
Gestion des congrès et des banquets
Gestion hôtelière et de restauration hors Québec
Cours additionnels au choix

1 activité terminale au choix (3 crédits)
Stage, mandat de recherche ou création d'entreprise



Conditions d'admission

Sur la base des études :

- DEC (cote R minimale de 24) OU 15 crédits universitaires (moyenne minimale de 2,5/4,3)
- Cours de mathématiques de niveau collégial ou universitaire équivalent à MAT1002²

Sur la base de l'expérience professionnelle :

- 21 ans et plus
- Au moins deux ans (soit 3 500 heures) d'expérience professionnelle pertinente

Pour connaître l'ensemble des conditions d'admissibilité de ce programme et transmettre votre demande d'admission, consultez le site web de l'ESG UQAM.

Cheminement COOP

Destiné aux personnes sans expérience professionnelle, ce cheminement intègre trois stages en entreprise (540 heures minimum chacun) aux cours réguliers afin de bâtir leur CV. La durée du programme s'échelonne alors sur quatre ans à temps plein plutôt que trois.

CONCENTRATION GESTION DES ORGANISATIONS ET DES DESTINATIONS TOURISTIQUES (7307)

4 cours obligatoires (12 crédits)

Technologies de l'information et des communications et réseaux de distribution en tourisme
Environnements politiques et administratifs du tourisme
Tourisme et aménagement
Positionnement et mise en valeur des destinations et expériences touristiques

5 cours au choix (15 crédits)

Gestion des événements et congrès
Tourisme urbain
Patrimoine touristique
Tourisme de nature et d'aventures
Tourisme et loisirs gourmands
Séminaire thématique en tourisme
Territoires touristiques
Études urbaines et touristiques hors Québec
Cours additionnels au choix

1 activité terminale au choix (3 crédits)

Stage, mandat de recherche ou création d'entreprise



¹ Étudiants étrangers : 15 septembre et 1^{er} mars

² La personne admissible n'ayant pas les connaissances requises en mathématiques sera admise conditionnellement à la réussite d'un cours d'appoint.

Certificat en management de l'accueil et design de l'expérience client



TAUX DE PLACEMENT

Excellent



Certificat

DATES LIMITES D'ADMISSION¹1^{er} novembre et 1^{er} mai

Programme bilingue

DÉBUT DES COURS

Hiver et automne

Le programme en un clin d'œil



- Formation pratique axée sur l'expérience de la clientèle dans le domaine de l'accueil
- Applications pédagogiques avec des partenaires : simulations de gestion, rencontres avec des spécialistes du domaine, visites industrielles, etc.
- Programme offert à temps plein ou à temps partiel

Ce que vous apprendrez



- Vision 360 degrés des processus d'accueil
- Leadership et habiletés relationnelles
- Planification, conception et mise en œuvre d'un service d'accueil
- Gestion des dimensions physiques, matérielles, opérationnelles, budgétaires et perceptuelles d'un service à la clientèle



© Duo-Tang Studio

Programme bilingue (français et anglais) destiné aux professionnels et professionnelles de l'industrie de l'accueil

Conditions d'admission

Sur la base des études :

- DEC (cote R minimale de 24) OU diplôme universitaire
- Cours de mathématiques ou de comptabilité de niveau collégial ou universitaire²
- Preuve de maîtrise du français et de l'anglais (niveau intermédiaire avancé B2)

Sur la base de l'expérience professionnelle :

- 21 ans et plus
- Au moins six mois (soit 850 heures) d'expérience professionnelle pertinente
- Preuve de maîtrise du français et de l'anglais (niveau intermédiaire avancé B2)

Transmettez tous les documents exigés via notre site web : acte de naissance, relevés de notes ou certificats de travail, résultats aux tests de langue, ou tout autre document applicable.

Grille de cours

9 cours obligatoires (27 crédits)

Modèles d'affaires et environnements des entreprises de l'accueil
Opérations et entreprises de l'accueil
Innovation et industries de l'accueil
Gestion de la sécurité et ingénierie dans les entreprises de l'accueil
Gestion des revenus et e-commerce dans les entreprises de l'accueil
Qualité et expérience client
Marketing des produits et services
Systèmes d'information et performance de l'entreprise
Thèmes et problématiques contemporains en gestion de l'accueil

1 cours au choix (3 crédits)

Intrapreneuriat
Gastronomie et cultures culinaires
Méthodologie et méthodes d'enquête
Entreprises de l'accueil et destination touristique

¹ Étudiants étrangers : 1^{er} mars seulement

² La personne admissible n'ayant pas les connaissances requises en mathématiques ou en comptabilité sera admise conditionnellement à la réussite d'un cours d'appoint.

Programmes courts en gestion



© Duo-Tang Studio

Trois programmes courts issus du baccalauréat appliqué de l'ITHQ sont offerts à temps partiel en formule bilingue (français et anglais) afin de soutenir la formation continue des professionnels et professionnelles de l'industrie de l'accueil.

Management de l'accueil

5 COURS
(15 crédits totalisant 225 heures)

Devenez un pro de l'accueil grâce à une formation bilingue de 15 crédits universitaires. Offert à temps partiel, ce programme court vous permettra d'acquérir des savoirs théoriques, pratiques et comportementaux qui vous conduiront à maîtriser certains volets de l'expérience client adaptés à votre contexte de travail.

Management de l'expérience employé dans les entreprises de l'accueil

3 COURS
(9 crédits totalisant 135 heures)

Difficile de créer une expérience mémorable pour sa clientèle avant même d'assurer une bonne expérience de travail à son personnel, n'est-ce pas? Idéale pour les professionnel(le)s et les gestionnaires, cette formation de 9 crédits universitaires place l'humain au centre des décisions d'affaires. Offert à temps partiel, ce programme court bilingue vous permettra d'aiguiser vos compétences en ressources humaines spécifiques aux industries de l'accueil, dans une perspective de gestion, de rétention, de mobilisation, d'inclusion et d'attractivité de la main-d'œuvre.

Gestion des opérations des entreprises de l'accueil

3 COURS
(9 crédits totalisant 135 heures)

Explorez les rouages de l'expérience client grâce à cette formation bilingue de 9 crédits universitaires. Offert à temps partiel, ce programme court s'adresse aux professionnel(le)s de l'industrie de l'accueil qui souhaitent en apprendre plus sur l'innovation, la gestion des revenus et les opérations.

Programmes à temps partiel



L'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration est en constante évolution. Découvrez nos formations à temps partiel destinées aux professionnels et professionnelles qui souhaitent peaufiner leur savoir-faire.

Professionnel du vin¹

(3 modules)

Que vous travailliez dans le milieu de la restauration ou que vous soyez adepte du vin, les trois modules de ce programme ont été conçus sur mesure pour étancher votre soif d'apprendre.

DATES LIMITES D'ADMISSION
10 janvier et 15 août

DÉBUT DES COURS
Hiver et automne



ITHQ



Cours de soir



3 mois/
module

WSET Award in Wines¹

(Levels 2 et 3)

Deux formations offertes en anglais qui constituent vos premiers pas vers la certification Master of Wine (MW), le summum mondial en sommellerie!

DATES LIMITES D'ADMISSION
10 janvier et 15 août

DÉBUT DES COURS
Hiver et automne



WSET



Cours de soir



6 semaines/
niveau

Service de bar

Devenez un barman ou une barmaid d'exception! Une rasade d'expérience, un zeste de courtoisie et une touche de dextérité feront de vous la vedette incontestée du service au comptoir.

DATES LIMITES D'ADMISSION
10 janvier et 15 août

DÉBUT DES COURS
Hiver et automne



ITHQ



Cours de soir



2 mois

Gestion de cuisine

Apprenez à mieux contrôler les coûts et les approvisionnements d'une cuisine ainsi qu'à diriger efficacement une équipe et une salle à manger.

DATE LIMITE D'ADMISSION
15 août

DÉBUT DES COURS
Automne



AEC



Cours de jour



9 mois

¹ La réussite des trois modules du programme Professionnel du vin ou de la formation WSET 3 pourra vous conduire à l'obtention d'une accréditation officielle de l'Association canadienne des sommeliers professionnels.



Alimentation végétale

Développez les compétences et la polyvalence nécessaires pour offrir des menus végétaliens complets à la fois savoureux, équilibrés sur le plan nutritionnel et respectueux de l'environnement.

DATE LIMITE D'ADMISSION
15 août

DÉBUT DES COURS
Automne



ITHQ



Cours de jour



9 mois

Coordination d'événement et de congrès

Ce programme vous aidera à acquérir des outils de gestion efficaces et une expérience solide pour faire carrière dans l'industrie des congrès, des réunions et des événements.

DATE LIMITE D'ADMISSION
15 août

DÉBUT DES COURS
Automne



AEC



Cours de soir



2 ans

Guide touristique de Montréal

Accédez à une place de choix dans l'industrie touristique montréalaise! Ce programme bilingue est préalable à l'obtention du permis obligatoire pour exercer le métier de guide touristique dans la métropole.

DATE LIMITE D'ADMISSION
15 août

DÉBUT DES COURS
Automne



AEC



Cours de soir



9 mois

Pour plus de détails, consultez la liste des cours et les horaires en ligne.

LE PLAISIR EN TÊTE.

**Institut de tourisme
et d'hôtellerie du Québec**

3535, rue Saint-Denis

Montréal (Québec) H2X 3P1

📍 Sherbrooke

514 282-5110 ou 1 800 361-5111, poste 5110

ITHQ.qc.ca/admission

*Institut de tourisme
et d'hôtellerie*

Québec 