

# École hôtelière de la Capitale





# Une carrière en boucherie de détail (ATE)\*

## Tu as le goût...

- de traiter les viandes de boucherie (bœuf, veau, agneau, volailles, etc.)
- de traiter les poissons
- de conseiller la clientèle
- de préparer des charcuteries et des plats cuisinés pour la vente au comptoir
- de faire de la gestion et de la préparation de comptoirs froids

## Tu es une personne...

- qui aime le travail physique et la manipulation d'instruments
- qui préfère accomplir des tâches répétitives selon des normes établies
- qui aime le travail méticuleux
- qui a le sens de l'organisation et de l'observation
- qui aime le travail en équipe

## Tu veux travailler pour...

- les chaînes d'alimentation et les épiceries
- les boucheries
- les grossistes en viande
- les abattoirs

## Tu veux devenir...

- bouchère, boucher

---

\*Alternance travail études

## Liste des cours offerts pour le DEP :

(Numéro du programme : 5268)

	<b>Heures</b>
Métier et formation	15
Hygiène, salubrité et sécurité	45
Outillage et équipement	30
Coupe et préparation des viandes	60
Réception et entreposage	30
Débitage	30
Coupes de détail de l'avant de boeuf	90
Service à la clientèle	75
Coupes de détail de l'arrière de boeuf	120
Coupes de détail de porc	75
Coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée	75
Coupes de détail de volaille	45
Abats et produits complémentaires	105
Intégration au milieu de travail	105

**Durée de la formation :** 900 heures (8 mois)

**Offert en alternance travail études :** 8 semaines en entreprise

### Conditions d'admission :

Être titulaire du diplôme d'études secondaires **OU** avoir au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire en cours et avoir obtenu les unités de 3<sup>e</sup> secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique **OU** avoir au moins 18 ans au moment de commencer la formation et posséder les préalables fonctionnels prescrits **OU** être titulaire d'une attestation d'équivalence de niveau de scolarité.



# Une carrière en boulangerie (ATE)\*

## Tu as le goût...

- de préparer des ferments et pétrir des pâtes
- de boulanger différents types de pain
- de confectionner des viennoiseries
- d'assurer la conservation et la présentation des produits
- d'assurer la mise en marché et la vente de produits de boulangerie

## Tu es une personne...

- qui aime le travail physique et la manipulation de produits
- qui fait preuve de créativité
- qui aime être autonome dans son travail
- qui est sensible aux goûts et aux besoins de la clientèle

## Tu veux travailler pour...

- les boulangeries
- les pâtisseries
- les chaînes d'alimentation

## Tu veux devenir...

- boulangère, boulanger
- travailleuse ou travailleur autonome

---

\*Alternance travail études

## Liste des cours offerts pour le DEP :

(Numéro du programme : 5270)

	<b>Heures</b>
Métier et formation	15
Hygiène et salubrité	15
Matières premières et produits	45
Recette de production	30
Pétrissage des pâtes	45
Chimie du pain	45
Levains et ferments	45
Préparation de pâtes à pain	45
Coupage, boulage et façonnage	60
Façonnage de pâtes à pain blanc	90
Façonnage de pâtes à pain spéciaux	90
Contrôle de la fermentation	30
Pâtes à viennoiseries	30
Confection de viennoiseries	60
Cuisson du pain	30
Intégration au milieu de travail	120

**Durée de la formation :** 795 heures (7 mois)

**Offert en alternance travail études :** 6 semaines en entreprise

### Conditions d'admission :

Être titulaire du diplôme d'études secondaires **OU** avoir au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire en cours et avoir obtenu les unités de 3<sup>e</sup> secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique **OU** avoir au moins 18 ans au moment de commencer la formation et posséder les préalables fonctionnels prescrits **OU** être titulaire d'une attestation d'équivalence de niveau de scolarité.



# Une carrière en cuisine

## Tu as le goût...

- de préparer les viandes, les poissons, les légumes, les desserts et les autres aliments
- de réaliser des potages, des pâtes de base, des hors-d'œuvre, des pâtisseries, des entremets et des pièces décorées pour les buffets froids
- d'utiliser et d'entretenir l'équipement et l'outillage de cuisine
- d'effectuer la mise en place et le service de divers menus
- de participer à la rédaction des commandes, des menus, à l'inventaire des aliments et au calcul des coûts

## Tu es une personne...

- qui préfère accomplir des tâches variées
- qui fait preuve de minutie et de polyvalence
- qui a un esprit créatif et aime le travail en équipe
- qui a le sens de l'organisation
- qui s'adapte à des horaires variables

## Tu veux travailler pour...

- les hôtels et les auberges
- les restaurants, les traiteurs et les cafétérias
- les services alimentaires d'établissements communautaires
- les compagnies de navigation

## Tu veux devenir...

- cuisinière, cuisinier de restaurants, d'hôtels et d'établissements
- traiteuse, traiteur

## Liste des cours offerts pour le DEP :

(Numéro du programme : 5311)

	<b>Heures</b>
Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	30
Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires	30
Adopter des mesures préventives en matière de santé et de sécurité	30
Évaluer les qualités organoleptiques des aliments	45
Associer des techniques de cuisson à des aliments	30
Effectuer des activités liées à l'organisation de la cuisine	30
Apprêter les fruits et les légumes	60
Réaliser des préparations fondamentales	90
Établir des relations professionnelles	30
Effectuer la mise en place des potages	45
Réaliser des pâtes de base	60
Effectuer la mise en place des viandes, des volailles et des gibiers	105
Effectuer la mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés	90
Effectuer la mise en place des hors-d'oeuvre et des entrées	60
Effectuer la mise en place des desserts	105
Concevoir des menus équilibrés	60
Effectuer le service des petits déjeuners	60
Réaliser des présentations culinaires	45
Effectuer le service des menus du jour	60
Effectuer le service des menus de production	45
Assurer la production pour les banquets et les services alimentaires	75
Effectuer le service des buffets	45
Effectuer le service des menus table d'hôte et à la carte	135
S'intégrer au milieu de travail	105

**Durée de la formation :** 1470 heures (1 an)

### Conditions d'admission :

Être titulaire du diplôme d'études secondaires et respecter les conditions d'admission du programme **OU** avoir au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire en cours et avoir obtenu les unités de 4<sup>e</sup> secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique **OU** avoir au moins 18 ans au moment de commencer la formation et posséder les préalables fonctionnels prescrits **OU** être titulaire d'une attestation d'équivalence de niveau de scolarité.



## Une spécialisation en cuisine du marché (ASP)\*

### Tu as le goût...

- de conceptualiser des mets d'inspiration nouvelle à base de produits régionaux et étrangers ainsi que des charcuteries fines
- d'utiliser des produits bioalimentaires
- d'utiliser des appareils de nouvelles technologies
- d'utiliser des notions générales et scientifiques reliées à l'alimentation

### Tu es une personne...

- qui a une acuité sensorielle très développée (vision, goût et odorat)
- qui fait preuve de précision dans son travail
- qui a un sens de l'esthétique
- qui a le souci du détail et de la qualité du produit fini

### Tu veux travailler pour...

- les restaurants
- les grands hôtels
- les auberges
- les traiteurs

### Tu veux devenir...

- chef cuisinière, chef cuisinier
- traiteuse, traiteur
- cuisinière, cuisinier de restaurant d'hôtel et d'établissement

---

\* Attestation de spécialisation professionnelle

## Liste des cours offerts pour l'ASP :

(Numéro du programme : 5324)

	<b>Heures</b>
Métier et formation	30
Charcuteries	45
Boulangerie	30
Mets de cuisine étrangère	45
Mets à base de produits régionaux	90
Desserts à l'assiette	60
Conception de recettes	30
Standardisation de recettes	30
Mise en place et service de menus de cuisine du marché	120
Mise en place et service de menus dégustation	45

**Durée de la formation** : 525 heures (7 mois - 18 heures / semaine)

### Conditions d'admission :

Être titulaire d'un DEP dans le métier correspondant au programme d'études choisi **OU** se voir reconnaître les apprentissages équivalents **OU** avoir exercé un métier **OU** une profession en relation avec le programme d'études.



# Une carrière en pâtisserie

## Tu as le goût...

- de préparer des pâtes et des garnitures
- de glacer et de décorer des gâteaux et d'autres produits
- d'établir un calendrier de production pour déterminer la gamme et la quantité de produits
- d'acheter les fournitures de boulangerie et de pâtisserie
- de voir à la mise en marché des produits

## Tu es une personne...

- qui a le souci du détail et de la précision
- qui préfère accomplir des tâches de création artistique
- qui a le sens de l'organisation et des responsabilités
- qui a une bonne dextérité

## Tu veux travailler pour...

- les boulangeries et les pâtisseries
- les traiteurs
- les chaînes d'alimentation
- les hôtels, auberges et restaurants

## Tu veux devenir...

- pâtissière, pâtissier
- décoratrice, décorateur de pâtisserie

## Liste des cours offerts pour le DEP :

(Numéro du programme : 5297)

	<b>Heures</b>
Métier et formation	15
Hygiène, salubrité et sécurité	30
Traitement de matières premières	60
Confection de crèmes et de garnitures	120
Confection de produits à base de pâtes friables	60
Confection de produits à base de pâtes feuilletées	75
Confection de petits fours secs	45
Décoration de pièces de pâtisserie	60
Confection d'entremets traditionnels	105
Confection d'éléments de décor rapportés	75
Confection de produits en chocolat	75
Confection d'entremets modernes	90
Confection de desserts glacés	45
Confection de viennoiseries	75
Confection de desserts à la commande et à l'assiette	45
Intégration au milieu de travail	105
Confection de brioches et de pains briochés	60
Confection de petits gâteaux et de petits fours frais	105
Confection de pâtes battues-poussées	105

**Durée de la formation :** 1350 heures (1 an)

### Conditions d'admission :

Être titulaire du diplôme d'études secondaires et respecter les conditions d'admission du programme **OU** avoir au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire en cours et avoir obtenu les unités de 4<sup>e</sup> secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique **OU** avoir au moins 18 ans au moment de commencer la formation et posséder les préalables fonctionnels prescrits **OU** être titulaire d'une attestation d'équivalence de niveau de scolarité.



## Une spécialisation en pâtisserie de restaurant (ASP)\*

### Tu as le goût...

- de préparer des pâtisseries, des gâteaux et des confiseries
- de créer de nouvelles pâtisseries en misant sur l'originalité des plats et le goût des produits
- d'innover dans la présentation des divers éléments de la pâtisserie

### Tu es une personne...

- qui aime utiliser ses sens en travaillant (vision, odorat, goût, toucher)
- qui aime travailler en équipe
- qui a une bonne dextérité
- qui aime préparer, essayer et améliorer des recettes
- qui a un sens esthétique

### Tu veux travailler pour...

- les boulangeries et les pâtisseries
- les hôtels, les auberges et les restaurants
- les traiteurs
- les chaînes d'alimentation

### Tu veux devenir...

- pâtissière, pâtissier

---

\* Attestation de spécialisation professionnelle

## Liste des cours offerts pour l'ASP :

(Numéro du programme : 1057)

	<b>Heures</b>
Connaissances de base	45
Entremets chauds et froids	105
Préparations glacées	60
Pâtisseries à la pièce	105
Boulangerie et viennoiseries	75
Décors, occasions spéciales	60

**Durée de la formation :** 450 heures (4 mois)

### **Conditions d'admission :**

Être titulaire d'un DEP dans le métier correspondant au programme d'études choisi **OU** se voir reconnaître les apprentissages équivalents **OU** avoir exercé un métier **OU** une profession en relation avec le programme d'études.



# Une carrière en service de la restauration

## Tu as le goût...

- de dresser les tables ou les comptoirs en vue des repas
- d'accueillir, de conseiller et de servir la clientèle
- d'expliquer et de servir les mets et les boissons
- d'utiliser et d'entretenir l'outillage de la salle à manger
- d'utiliser les bons de commande et les factures

## Tu es une personne...

- qui a de la facilité à communiquer
- qui fait preuve de patience et de diplomatie
- qui a une bonne résistance au stress
- qui préfère le travail physique (debout pendant de longues heures)
- qui possède une bonne mémoire et un bon sens de l'organisation

## Tu veux travailler pour...

- les restaurants et les bars
- les hôtels et les auberges
- les salles de réception
- les traiteurs

## Tu veux devenir...

- serveuse, serveur
- hôtesse, hôte de restaurant

## Liste des cours offerts pour le DEP :

(Numéro du programme : 5293)

	<b>Heures</b>
Métier et formation	30
Approche client	60
Mise en place	45
Explication de menus	75
Prise de commandes	30
Langue seconde	90
Opérations de caisse	30
Suggestion et service des vins	90
Service des boissons	75
Service des banquets	90
Service simple	120
Service élaboré	120
Intégration au milieu de travail	105

**Durée de la formation :** 960 heures (9 mois)

### Conditions d'admission :

Être titulaire du diplôme d'études secondaires **OU** avoir au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire en cours et avoir obtenu les unités de 3<sup>e</sup> secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique **OU** avoir au moins 18 ans au moment de commencer la formation et posséder les préalables fonctionnels prescrits **OU** être titulaire d'une attestation d'équivalence de niveau de scolarité.



# Une spécialisation en sommellerie (ASP)\*

## Tu as le goût...

- d'appliquer les principes de base reliés à la dégustation des vins et des alcools
- d'agencer les vins et les mets
- de conseiller la clientèle sur le choix de vins d'accompagnement
- de connaître les principaux pays producteurs de vins
- d'organiser et de gérer le stock de différents types de caves à vin

## Tu es une personne...

- qui a de l'entregent
- qui a de l'intérêt pour le travail en salle à manger
- qui a une bonne mémoire et un bon sens de l'observation
- qui s'adapte aux horaires variables

## Tu veux travailler pour...

- la Société des alcools du Québec
- les hôtels et les auberges
- les restaurants

## Tu veux devenir...

- sommelière, sommelier

---

\* Attestation de spécialisation professionnelle

## Liste des cours offerts pour l'ASP :

(Numéro du programme : 5314)

	<b>Heures</b>
Évolution de sa pratique professionnelle	30
Analyse organoleptique	30
Élaboration des vins	45
Vins d'Europe	120
Vins de pays non européens	60
Spiritueux et boissons	30
Gestion de la cave à vins	30
Cartes des vins, des spiritueux et d'autres boissons	30
Conseil et service de vins et d'autres boissons	75

**Durée de la formation :** 450 heures (7 mois - 18 heures / semaine)

### Conditions d'admission :

Être titulaire d'un DEP dans le métier correspondant au programme d'études choisi **OU** se voir reconnaître les apprentissages équivalents **OU** avoir exercé un métier **OU** une profession en relation avec le programme d'études.



# Une carrière en vente de voyages (ATE)\*

## Tu as le goût...

- de vendre et de planifier différents forfaits de voyages
- de connaître les grandes attractions touristiques du monde
- d'appliquer les règlements régissant la vente de voyages ainsi que la vente de produits touristiques (hébergement, transport, assurances, etc.)

## Tu es une personne...

- qui aime conseiller, expliquer et persuader
- qui a de l'intérêt pour les langues et la géographie
- qui aime résoudre des problèmes concrets
- qui fait preuve de curiosité et de dynamisme
- qui entre facilement en contact avec le public

## Tu veux travailler pour...

- les agences de voyages, les grossistes en voyages
- les entreprises de guides touristiques
- les compagnies de transport

## Tu veux devenir...

- conseillère, conseiller en voyage
- agente, agent à la billetterie et aux services aériens
- agente, agent de fret dans le transport

---

\*Alternance travail études

## Liste des cours offerts pour le DEP :

(Numéro du programme : 5236)

	<b>Heures</b>
Métier et formation	30
Contexte géographique propre à une destination	90
Croisières et circuits	45
Besoins de la clientèle	45
Produits de voyage de l'Amérique du Nord	60
Produits de voyage soleil	90
Vente de voyages d'affaires	105
Systèmes de réservation des compagnies aériennes	90
Traitement informatique de données	75
Initiation au métier	60
Produits de voyage de l'Amérique centrale et de l'Amérique du Sud	45
Langue seconde	90
Produits de voyage de l'Europe	75
Moyens de recherche d'emploi	30
Vente de voyages d'agrément	45
Produits de voyage de l'Asie	60
Produits de voyage de l'Afrique et de l'Océanie	45
Documents administratifs	45
Sollicitation d'une clientèle	30
Intégration au milieu de travail	90

**Durée de la formation :** 1245 heures (1 an)

**Offert en alternance travail études :** 10 semaines en entreprise

### Conditions d'admission :

Être titulaire du diplôme d'études secondaires **ET** langue seconde de 5<sup>e</sup> secondaire **OU** avoir au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire en cours **ET** langue d'enseignement, langue seconde de 5<sup>e</sup> secondaire et mathématique de 4<sup>e</sup> secondaire **OU** apprentissages équivalents reconnus **OU** être âgé d'au moins 18 ans au moment de l'entrée en formation et préalables fonctionnels prescrits **ET** cours de langue maternelle et de langue seconde de 5<sup>e</sup> secondaire.

## Liste des programmes offerts

### Alimentation et tourisme

- Boucherie de détail (ATE)<sup>1</sup>
- Boulangerie (ATE)<sup>1</sup>
- Cuisine
- Cuisine du marché (ASP)<sup>2</sup>
- Pâtisserie
- Pâtisserie de restaurant (ASP)<sup>2</sup>
- Service de la restauration
- Sommellerie (ASP)<sup>2</sup>
- Vente de voyages (ATE)<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Alternance travail études

<sup>2</sup>Attestation de spécialisation professionnelle

