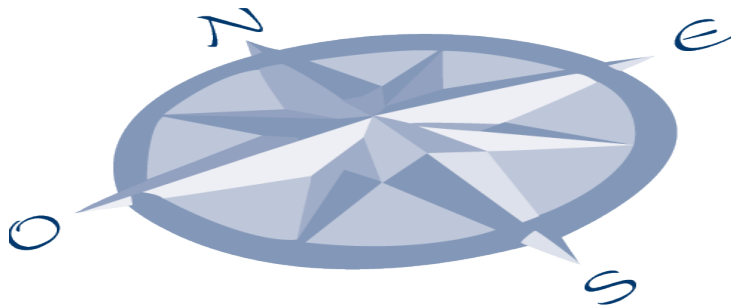


Étudier et réussir en



**LE SERVICE DE L'ORIENTATION SCOLAIRE
ET PROFESSIONNELLE**



Cégep Limoilou

2009

**GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE
RESTAURATION**

La série « La Rose des vents » a pour objectif de supporter les interventions individuelles et collectives auprès des élèves et à promouvoir l'orientation scolaire et professionnelle et la réussite éducative.

Conception et réalisation : *Équipe des conseillers et conseillères d'orientation du Cégep Limoilou*

Mise en page : *Marie Dubuc*

Mise à jour : *juin 2009*

Réussir ses études n'est pas le fruit du hasard; c'est une question ***d'effort*** et ***d'implication***. L'énergie et le dynamisme nécessaires à l'investissement dans ses études sont intimement liés à ***l'intérêt*** que l'on a pour son programme d'études et au sens de ce dernier dans son ***projet de carrière***.

Ce document vous sera utile si vous vous questionnez sur la pertinence de poursuivre ou non vos études en ***Techniques de gestion d'un établissement de restauration (T.G.E.R.)***

Essayons d'y voir plus clair en répondant à ces 4 questions :

1. Quelle est ma perception du programme de T.G.E.R ?
2. Quelle est mon projet de carrière ?
3. Quel est ma motivation à poursuivre ou à m'engager dans le programme de T.G.E.R ?
4. Qui peut m'aider ?

1. QUELLE EST MA PERCEPTION DU PROGRAMME DE TECHNIQUES DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION ?

Pour vérifier si vous possédez une perception juste et réaliste du programme, il est intéressant de faire un retour sur les objectifs de formation, les compétences développées et la programmation prévue.

1.1. LES OBJECTIFS DU PROGRAMME

Ce programme vise à former des superviseurs d'un service alimentaire appelés à exercer leurs fonctions dans divers établissements commerciaux ou institutionnels du secteur de la restauration : restaurants indépendants, restaurants franchisés, restaurants gastronomiques, chaîne de restauration rapide, cuisines centrales, bars, brasseries, cantines, épicerie-traiteurs, cafés, restaurants de casinos, services alimentaires institutionnels, etc. Les diplômés seront aptes à gérer les opérations de production, de distribution ou de service de mets et produits culinaires.

Le programme de formation de Techniques de gestion d'un établissement de restauration vise à développer des compétences relatives :

- à une ***intégration harmonieuse*** au milieu scolaire et au milieu de travail;
- ***au renforcement d'une dextérité manuelle*** associée à l'application de principes de cuisine managériale (potages, pâtes de base, viandes, poissons, etc.) et de techniques de services de mets et boissons;
- à l'intégration et l'application de ***notions et principes managériaux, scientifiques et technologiques*** : application de méthodes d'évaluation des aliments, de notions de sciences et technologie des aliments, d'hygiène et de salubrité, de gestion et d'organisation du travail, d'aménagement physique;
- à ***l'exécution des tâches*** de conception et planification des menus, de gestion des approvisionnements, de standardisation des recettes, etc.

1.2 LA LISTE DES COMPÉTENCES

Compétences de la formation spécifique en Gestion d'un établissement de restauration :

- Analyser la fonction de travail
- Établir des relations professionnelles
- Analyser l'organisation des activités de gestion d'un établissement de restauration
- Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail
- Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production
- Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets
- Cuisiner les mets d'un menu de restaurant
- Élaborer et standardiser une recette
- Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments adaptés à différentes clientèles.
- Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire
- Assurer un service simple en salle à manger
- Gérer les opérations comptables
- Commercialiser des produits et des services de restauration
- Assurer la conformité légale de l'établissement de restauration
- Interagir en langue seconde avec des clientes ou clients et des fournisseurs
- Contrôler les risques liés à l'hygiène et à la salubrité
- Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration
- Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire
- Gérer le personnel d'un service
- Diriger la production de mets servis à la carte et en table d'hôte
- Diriger le service en salle à manger
- Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire
- Mesurer la performance d'un établissement de restauration
- Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration.

1.3. LA PROGRAMMATION

		Théorie	Labo	Étude	Stage
Première session					
601-101-04	Écriture et littérature	2	2	3	0
604-10*-03	Anglais (formation commune)	2	1	3	0
420-006-LI	Informatique appliquée à la GER	1	2	1	0
430-165-LI	Introduction à la GER	3	2	2	0
430-174-LI	Étude des aliments	2	2	1	0
430-184-LI	Hygiène, salubrité et SST	2	2	1	0
430-198-LI	Cuisine managériale 1	1	7	2	0
Deuxième session					
340-103-04	Philosophie et rationalité	3	1	3	0
109-103-02	Santé et éducation physique	0	2	1	0
604-D**-03	Anglais (formation propre)	2	1	3	0
350-008-LI	Relations professionnelles	1	2	1	0
430-2A6-LI	Élaboration de menus et standardisation de recettes	4	2	2	0
430-274-LI	Sciences et aliments	2	2	1	0
430-298-LI	Cuisine managériale 2	1	7	2	0
Troisième session					
601-102-04	Littérature et imaginaire	3	1	3	0
340-102-03	L'être humain	3	0	3	0
109-104-02	Activité physique	0	2	1	0
310-001-LI	Lois, contrats et règlements en GER	2	1	1	0
430-363-LI	Gestion des ressources matérielles	1	2	1	0
430-374-LI	Approvisionnement	2	2	1	0
430-394-LI	Pâtisserie de restaurant	1	3	1	0
430-398-LI	Cuisine managériale 3	1	7	2	0
Quatrième session					
601-103-04	Littérature québécoise	3	1	4	0
109-105-02	Intégration de l'activité physique à son mode de vie	1	1	1	0
xxx-xxx-xx	Complémentaire	3	0	3	0
430-463-LI	Stratégies de mise en marché	1	2	1	0
430-474-LI	Sommellerie et boissons	2	2	1	0
430-483-LI	Contrôle	2	1	1	0
430-485-LI	Comptabilité	2	3	1	0
430-493-LI	Cuisines et cultures	1	2	1	0
430-495-LI	Gestion d'une cuisine de collectivité	1	4	2	0
604-012-LI	La communication en anglais dans un ER	1	2	1	0
Cinquième session					
601-DWA-04	Langue d'enseignement et littérature	2	2	2	0
340-DWA-03	Éthique et politique	3	0	3	0
xxx-xxx-xx	Complémentaire	3	0	3	0
430-5A5-LI	Production et distribution d'un menu de restaurant	1	4	2	0
430-566-LI	Gestion des ressources humaines	2	4	2	0
430-574-LI	Pratiques de service en restauration	1	3	1	0
430-595-LI	Gestion d'une cuisine d'événements	1	4	1	0
430-684-LI	Gestion de l'hygiène et de la SST	2	2	1	0
Sixième session					
430-593-LI	Production alimentaire adaptée	1	2	1	0
430-664-LI	Démarrer un établissement de restauration	2	2	2	0
430-666-LI	Service de restauration : de l'exécution à la gestion	0	6	2	0
430-686-LI	Stage d'intégration à la GER	1	5	12	0
430-696-LI	Gestion des opérations en cuisine	0	6	2	0

Pour l'atteinte de ces objectifs, la programmation inclue des cours de *gestion* des ressources humaines, financières et matérielles (environ 45%), des cours de *cuisine* (environ 25%) et des cours de *sciences et technologie des aliments* (environ 15%).

Particularité du programme offert au Cégep Limoilou

- Des méthodes d'enseignement et des activités d'apprentissage variées : cours théoriques, cours pratique en cuisine, en salle à manger et en sommellerie, recherches techniques ou documentaires, conférences, projets de gestion en collaboration avec les entreprises;
- L'accès à un laboratoire informatique à la fine pointe de la technologie;
- L'accès à des laboratoires de cuisine, de techniques de service de table et de sommellerie, avec le système de contrôle de boisson AZBAR et le logiciel MAÎTRE'D;
- Un personnel enseignant qui possède une solide expérience pratique en entreprise;
- Une étroite collaboration avec des personnes qui interviennent dans le domaine touristique, en vue de faciliter les visites, les stages et la recherche d'emploi.

2. QUEL EST MON PROJET DE CARRIÈRE ?

Concernant votre projet de carrière, il y a deux aspects sur lesquels vous devez d'abord vous arrêter :

2.1. LES CARACTÉRISTIQUES PERSONNELLES NÉCESSAIRES

Voici les principales caractéristiques personnelles idéales pour étudier et œuvrer dans le domaine de la gestion d'un établissement de restauration. **Cochez** celles que vous possédez ou que vous croyez pouvoir développer .

Intérêts

- Posséder un goût marqué pour le monde de la cuisine et de la restauration.
- Démontrer un intérêt pour les chiffres et les tâches administratives.
- Aimer communiquer avec les gens pour les convaincre, les persuader, les diriger.
- Aimer résoudre des problèmes concrets et assumer des responsabilités.
- Aimer écouter, accueillir et servir la clientèle.

Indices de tempérament

- Être créatif (ve) et polyvalent(e).
- Avoir du leadership.
- Avoir de l'initiative et le sens des responsabilités.
- Posséder le souci du détail et du travail bien fait.

Aptitudes

- Avoir du tact et de la diplomatie.
- Démontrer des aptitudes en planification, en supervision et en organisation.
- Avoir la capacité de travailler sous pression et d'être assujéti(e) à des horaires variables.
- Posséder des aptitudes pour le travail d'équipe.
- Faire preuve d'une grande disponibilité.
- Dynamisme et débrouillardise
- Bilinguisme et entregent

2.2. LES POSSIBILITÉS DE CARRIÈRE EN GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION

La nature du travail

Le technicien ou la technicienne en gestion d'un établissement de restauration est appelé(e) à gérer, sur le plan opérationnel, les ressources humaines, matérielles, financières et informationnelles d'un service alimentaire dans un établissement commercial, industriel ou institutionnel de façon à satisfaire la clientèle tout en assurant la rentabilité de l'entreprise.

Les principales tâches :

- participer à l'embauche du personnel et superviser sa formation;
- élaborer les horaires de travail et répartir les tâches du personnel;
- déterminer les quantités de denrées alimentaires et autres articles à commander selon les besoins et tenir à jour les registres d'achats et de distribution;
- participer à l'élaboration des menus et standardiser les recettes selon les clientèles visées;
- planifier et superviser la production des mets et boissons;
- comparer les prix de revient et les prix de vente et fixer les prix des aliments et boissons;
- veiller au respect des normes de qualité des denrées alimentaires et à l'application des mesures de sécurité et de salubrité;
- préparer les budgets et vérifier les revenus et dépenses;
- superviser l'accueil et le service aux clients.

Les types d'emploi offerts

- Chef ou sous-chef de la production alimentaire
- Cuisinier, cuisinière / Traiteur, traiteuse
- Directeur, directrice de la restauration
- Gérant, gérante / assistant-gérant, assistante-gérante
- Inspecteur, inspectrice d'établissements hôteliers et touristiques
- Représentant, représentante
- Superviseur, superviseuse des services alimentaires
- Technicien, technicienne en recherche et en développement
- Technicien, technicienne en approvisionnement ou en standardisation

Les milieux de travail

- À son compte
- Bateaux de croisière
- Cafétérias en milieux scolaires, hospitaliers et industriels
- Centres d'accueil
- Centres de villégiature
- Complexes sportifs
- Fabricants de produits alimentaires
- Restaurants, hôtels et bars
- Services alimentaires
- Services de traiteur
- Stations touristiques
- Transporteurs aériens, ferroviaires et maritimes

Les perspectives d'avenir

La double expertise en gestion et en techniques de cuisine permet au technicien ou à la technicienne en gestion d'un établissement de restauration d'avoir une certaine polyvalence sur le marché du travail. L'augmentation du nombre de repas pris à l'extérieur observée depuis quelques années favorise le maintien et la création d'emploi dans ce secteur. Les chaînes de restaurants semblent également être de plus en plus populaires. Le finissant ou la finissante en Technique de gestion d'un établissement de restauration doit s'attendre toutefois à occuper des postes en cuisine avant de devenir gestionnaire. Des compétences en restauration et en supervision, une bonne capacité d'analyse et de l'initiative pour déceler les besoins des diverses clientèles et mettre en place des services pour y répondre, ainsi que la connaissance des logiciels appropriés, sont des atouts importants lors de l'embauche.

Le secteur de la restauration et des services alimentaires en est un parmi les plus dynamiques de l'économie québécoise. Près de 5 % de l'ensemble des emplois occupés au Québec proviennent de ce secteur. Avec près de 20 000 établissements au Québec dont l'activité principale est la production et le service de nourriture, et les 1,2 milliards de dollars qui y sont dépensés annuellement, la restauration est un secteur intéressant à considérer pour une carrière. Cette réalité est particulièrement présente dans la région de Québec où le ratio de restaurants per capita est le plus élevé en Amérique du Nord selon la Corporation des restaurateurs de Québec. Cet organisme chiffre le nombre d'emplois en restauration dans la région de Québec à 16 500.

Au-delà des postes offerts en production et en service, le domaine de la restauration propose une gamme d'emplois en gestion où la polyvalence et le sens du leadership sont au rendez-vous. L'horaire de travail varie selon les milieux. La vie trépidante aux horaires de soirs et de fins de semaine des restaurants est contrastée par le rythme plus posé et les horaires sur semaine des services alimentaires.

Vers l'université

Pour celles et ceux qui désirent poursuivre leurs apprentissages dans le domaine, il est possible, moyennant le respect des préalables, de s'inscrire à des études universitaires en gestion de restauration ou dans certaines disciplines connexes.

Voici quelques possibilités :

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) - UQAM

- Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie (concentration gestion hôtelière et de restauration)

Université du Québec à Chicoutimi

- Certificat en gestion de l'hôtellerie et de la restauration des terroirs

Université Laval

- Certificat en gestion du développement touristique

Études supérieures connexes :

- Marketing
- Gestion
- Administration

Pour plus d'information :

Si vous voulez en connaître plus long sur le programme de Techniques de gestion d'un établissement de restauration et les possibilités de carrière dans ce domaine, vous pouvez consulter :

- Le Guide pratique des études collégiales
- Les Carrières au collégial
- Carrières d'avenir
- Le prospectus du collège
- Cursus : guide d'information et d'orientation
- Le système informatisé « Repères »

Voici quelques sites internet pertinents au domaine de la restauration

Techniques de gestion d'un établissement de restauration cégep Limoilou
www.climoilou.qc.ca/gestion-etablissement-restauration/fr

Office du tourisme de Québec
www.quebecregion.com

Corporation des restaurateurs du Québec (CRQ)
www.crq.ca

Association des restaurateurs du Québec (ARQ)
www.restaurateurs.ca

3. QUELLE EST MA MOTIVATION POUR LE PROGRAMME DE TECHNIQUES DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION ?

Après avoir pris connaissance du programme et des possibilités de carrière en gestion des services alimentaires et de restauration, il serait intéressant maintenant de te questionner sur tes motivations à poursuivre ou à t'engager dans ce programme.

Réponds au questionnaire ci-dessous.

3.1 POURQUOI J'ÉTUDIE OU DÉSIRE ÉTUDIER EN TECHNIQUES DE GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION (T.G.E.R) ?

Ce questionnaire a pour objectif de faciliter votre réflexion concernant votre motivation actuelle à poursuivre vos études ou à vous engager dans le programme de T.G.E.R. et à évaluer le réalisme de votre choix.

À l'aide de l'échelle ci-dessous, indiquez dans quelle mesure chacun des énoncés suivants correspond à votre situation. Coche la réponse qui vous convient le mieux.

	OUI	NON	+ OU -
1. Avant de faire ma demande dans ce programme, <i>je me suis bien informé(e) sur :</i>			
1.1 le programme de formation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 les professions reliées à la formation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3 le marché du travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si <i>oui</i> , où et auprès de qui ? _____			
2. J'ai pris le temps de réfléchir sur les différents aspects de ma personnalité avant de m'engager dans ce programme.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- | | OUI | NON | + OU - |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 3. La plupart des cours du programme (cuisine, gestion, sciences et technologie des aliments, anglais, etc.) <i>m'intéressent</i> . | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Les aptitudes et qualités recherchées dans ce domaine <i>correspondent à des caractéristiques personnelles que je possède ou que je pourrais facilement développer</i> . | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Si <i>oui</i> , lesquelles ?

_____ | | | |
| 5. <i>Les possibilités de carrière</i> dans ce domaine (types d'emploi, milieux de travail, etc.) <i>me conviennent</i> . | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Si <i>oui</i> , quels métiers vous intéressent plus particulièrement ?

_____ | | | |
| 6. À la lumière des informations reçues et des éléments de ma réflexion, <i>je maintiens ma décision de poursuivre</i> (ou <i>je décide de m'engager</i>) dans le programme. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

3.2 VOTRE MOTIVATION

- Si vous avez répondu **OUI** à tous les énoncés. Bravo ! Vous avez effectué votre démarche de façon judicieuse et votre choix semble pertinent. Vous n'êtes pas à l'abri des difficultés mais vous êtes sur la bonne voie de la réussite.
- Si vous avez répondu **OUI** aux énoncés 1 et 2 et **NON** aux énoncés 3,4,5,6, votre démarche s'est sans doute effectuée sérieusement mais :
 - il se peut que de nouveaux éléments survenus dans votre cheminement scolaire et/ou personnel (difficultés scolaires, expériences nouvelles, etc.) vous amènent à reconsidérer votre choix actuel. Il est important alors de refaire le point sur votre situation avant d'explorer de nouvelles avenues
ou
 - il est possible qu'à la lumière de vos recherches d'information et de votre réflexion personnelle, vous constataz que ce programme ne vous convient pas. Vous devrez alors poursuivre votre démarche afin d'examiner d'autres avenues plus conformes à vos aspirations professionnelles.
- Si vous avez répondu **NON** à tous les énoncés, vous avez intérêt à réviser la façon dont vous avez effectué votre démarche. Vous pourrez ainsi vous assurer de prendre de meilleures décisions concernant votre avenir.

4. QUI PEUT M'AIDER ?

4.1. LE SERVICE D'ORIENTATION SCOLAIRE ET PROFESSIONNELLE

Répondez d'abord à ces quatre questions.

	Oui	Non
Votre motivation pour votre programme d'études est à la baisse ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vous avez une idée plutôt vague des métiers qui pourraient vous convenir ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vous envisagez peut-être un changement de programme ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Votre projet de carrière ne vous semble pas encore très clair ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Si vous avez répondu « oui » à l'une ou l'autre de ces questions, l'équipe des conseillers et conseillères d'orientation peut vous aider. Nous vous offrons :

- La **rencontre d'accueil en orientation**, préalable à l'entrevue individuelle, qui vous permet de comprendre les étapes d'un processus d'orientation et qui te fournit des outils d'auto-orientation et d'aide à l'apprentissage favorisant ainsi votre cheminement scolaire et vocationnel.
- Les **entrevues individuelles d'orientation** afin d'améliorer votre connaissance de soi, de faire des liens avec les professions pouvant le mieux vous convenir et de trouver des moyens de réaliser votre projet d'avenir.
- Une **disponibilité sans rendez-vous** où nous pouvons vous aider dans votre recherche d'information sur les professions et les programmes d'études envisagés.
- Des **activités d'information** qui se déroulent tout au long de l'année. Surveillez *l'Afficheur* pour les dates et les modalités !
- Le « **Centre virtuel en information scolaire et professionnelle** » où vous trouverez tous les sites pertinents sur les études, les établissements, les carrières, le marché du travail, l'international, etc.
Disponible au : www.climoilou.qc.ca/centre-virtuel-scolaire/fr/

N'hésitez pas à venir nous rencontrer ! Consultez la dernière page du présent document pour connaître les coordonnées de nos services.

4.2 **Le Centre d'aide à la réussite**

Comme son nom l'indique, le Centre d'aide à la réussite regroupe un ensemble de services pour faciliter votre *réussite scolaire et donc vos études*.

Que ce soit pour mieux maîtriser la *langue française*, pour développer vos compétences en *mathématiques* ou en *anglais*, vous y trouverez des personnes-ressources (étudiants et étudiantes, tuteurs et tutrices, enseignants et enseignantes) pour vous aider concrètement et vous permettre de faire des progrès.

Vous pouvez aussi consulter l'équipe du Centre d'aide pour toute question liée à la réussite de l'Épreuve uniforme de français.

De plus, vous pourrez consulter au Centre d'aide à la réussite divers outils et guides pour être plus efficace dans votre métier d'étudiant :

Des guides méthodologiques sur :

- la prise de notes ;
- la préparation aux examens ;
- la présentation des travaux ;
- la gestion du temps ;

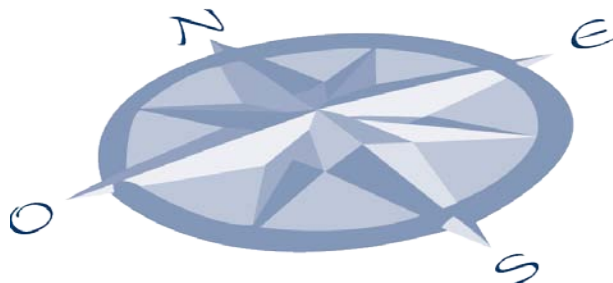
etc.

Vous pouvez consulter également ces guides sur le site web du Cégep Limoilou, sous la rubrique « *La boîte à outils* » à <http://www.climoilou.qc.ca>.

N'hésitez pas à profiter de ces précieuses ressources !

Campus de Québec
Local 2121
(dans le Carrefour de l'information)

Campus de Charlesbourg
Local 2545
(dans le Carrefour de l'information)



LE SERVICE DE L'ORIENTATION ET DE L'INFORMATION SCOLAIRE ET PROFESSIONNELLE

Campus de Québec

Local 1459

Téléphone : (418) 647-6600 poste 6651

Campus de Charlesbourg

Local 1121

Téléphone : (418) 647-6600 poste 3646

HEURES D'OUVERTURE (du lundi au vendredi)

8h 30 à 12 h 00

13 h 00 à 16 h 30