



Cégep Limoilou



L'ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES

EN GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION

Un programme axé sur les bonnes pratiques de gestion dans le monde de la restauration

Les étudiants de ce programme ont la possibilité de découvrir tous les aspects de l'exploitation d'un établissement en restauration. Ils apprennent, notamment, les principes de la cuisine managériale, de l'approche client, de la gestion des aspects technologiques, financiers, administratifs et juridiques d'un établissement de restauration ainsi que la gestion des ressources humaines et matérielles. Bref, ils sauront administrer un établissement dans le but de réaliser les objectifs financiers souhaités, tout en veillant à la satisfaction de la clientèle. Planifier, organiser, diriger et contrôler, voilà le secret d'une recette gagnante!

Vous aurez accès à des stagiaires compétents qui ont également développé leur savoir-faire. Ils agissent avec professionnalisme et avec le souci d'établir des communications et des collaborations de qualité.

Pour avoir accès à tous les détails relatifs au programme, [veuillez lire la description complète disponible ici](#).

Des stages ATE pour bonifier le programme

Les deux stages ATE de ce programme sont offerts à l'été. Les dates prévues sont généralement de la **fin mai à la fin août**. Les stagiaires ont un grand bagage de connaissances et de compétences, ils peuvent accomplir différents mandats et doivent être considérés comme des employés réguliers. Ci-dessous, vous trouverez une liste non exhaustive d'exemples de tâches ou mandats que vous pourriez confier à votre stagiaire.

Embaucher un stagiaire,
c'est vous assurer
un **recrutement de qualité!**

Des stagiaires compétents et polyvalents pour répondre à vos besoins

EXEMPLES DE MANDATS STAGE 1

CUISINE MANAGÉRIALE

- Préparer et exécuter les recettes conformément aux méthodes de travail prescrites et faire le conditionnement des mets
- Contrôler la qualité des mets
- Calculer la valeur nutritive et évaluer l'équilibre nutritionnel d'un menu
- Intervenir en matière d'hygiène et de salubrité, de santé et de sécurité au travail

GESTION

- Élaborer des tableaux de bord, analyser les ratios et rédiger des rapports d'opérations de base
- Colliger des résultats opérationnels et économiques
- Calculer les seuils de rentabilité et les ratios opérationnels

SERVICE DE RESTAURATION

- Prendre les commandes et effectuer le service (nourriture et boisson) aux tables dans le respect des standards de l'entreprise

VENTE ET MISE EN MARCHÉ

- Développer les principes de la relation client et de l'accueil
- Vendre des produits et des services de restauration

EXEMPLES DE MANDATS STAGE 2 (en ajout aux mandats du stage 1)

CUISINE MANAGÉRIALE

- Élaborer une offre de restauration, la standardiser et l'implanter
- Effectuer calcul de coûts (recette, seuil de rentabilité, marge brute, coup de main d'œuvre etc.)
- Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles
- Planifier des outils techniques pour la séquence de travail
- Effectuer l'ensemble des opérations lié à la planification et la gestion d'un service alimentaire
- Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire

GESTION

- Effectuer de la gestion analytique. (Marge brute, coût principal, résultat brut d'exploitation, coûts d'occupation)
- Déterminer les besoins en approvisionnement selon les quantités et spécifications du produit et placer les commandes auprès des fournisseurs.
- Élaborer des budgets prévisionnels
- Assurer l'utilisation conforme des équipements et leur entretien préventif dans un restaurant
- Participer à différentes tâches en lien avec la gestion du personnel (recrutement, évaluation, formation et mobilisation)
- Calculer divers écarts opérationnels
- Réaliser des tâches administratives

SERVICE DE RESTAURATION

- Superviser et contrôler la production de mets servis à la carte et en table d'hôte
- Diriger le service en salle à manger
- Assister la clientèle dans ses choix (nourriture et boissons)

VENTE ET MISE EN MARCHÉ

- Déterminer l'apparence du menu en fonction de l'image qu'il doit projeter dans le respect des contraintes
- Analyser et émettre des recommandations sur les éléments d'un plan marketing
- Assurer un suivi après-vente

Des stagiaires qualifiés qui peuvent utiliser les logiciels et l'équipement spécialisés

- Formation et accréditation SIMDUT
- Formation et certification RCR et anaphylaxie
- Maître D et Libro (stage 1 : utilisation) (stage 2 : programmation)
- Connaissance des lois et réglementations propres au domaine
- Formation et accréditation en hygiène et salubrité alimentaire de niveau gestionnaire (MAPAQ)



NOUS VOUS OFFRONS UNE EXPÉRIENCE D'EMBAUCHE PERSONNALISÉE, EFFICACE ET RENTABLE AFIN QUE VOUS TROUVIEZ LE CANDIDAT QUI RÉPOND À VOS BESOINS.

Pour connaître les nombreux avantages d'embaucher un stagiaire en Alternance travail-études du Cégep Limoilou, informez-vous auprès du Service des stages et du placement.

T 418 647-6608 @ ATE@cegeplimoilou.ca cegeplimoilou.ca