## Première année

**Initiation au monde du tourisme et de l'hôtellerie, intégration au marché du travail**

Ce cours d'introduction présente la situation actuelle et les tendances en matière d'hôtellerie, restauration et tourisme (HRT). L'étudiant saura démystifier les particularités de l'industrie de l'HRT dont les diverses fonctions de travail ainsi que les principaux acteurs régionaux, nationaux et internationaux. Le cours vise également à rendre l'étudiant apte à reconnaître ses affinités, forces et faiblesses pour accéder au marché du travail dans l'industrie hôtelière internationale.

**Pratiques professionnelles - communication**

Ce cours d'introduction aidera l'étudiant à développer des compétences lui permettant d'établir des relations professionnelles en milieu hôtelier dans un contexte international et interculturel. Orienté sur l'identification des principales situations de communication au travail et sur les meilleures façons d'y faire face, le cours permet de mettre en pratique des savoir-être et des savoir-faire au travers de techniques de communication essentielles.

**Nutrition**

Ce cours initie le futur gestionnaire aux outils nécessaires afin de comprendre et de répondre, dans les limites de sa fonction de travail, aux besoins de la clientèle sur ses choix alimentaires qui sont de plus en plus diversifiés. L'étudiant en apprendra davantage sur les guides alimentaires, les nutriments, l'étiquetage nutritionnel, les aliments sains, les menus santé, les régimes spécifiques, le végétarisme, etc. Ce cours vise à établir le lien entre la nature des aliments, leur préparation culinaire et leur rôle sur la santé.

**Droit hôtelier / Hygiène et salubrité en milieu hôtelier**

Ce cours est divisé en deux parties distinctes. La première partie s'offre en première année et porte sur la reconnaissance des raisons des règles d'hygiène et de salubrité dans le secteur de l'industrie de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. L'identification des micro-organismes alimentaires et de leurs conditions de croissance, et l'identification des obligations auxquelles un établissement est tenu en matière d'hygiène et de salubrité alimentaire sont les principaux sujets abordés dans cette portion du cours. Elle vise à l'accréditation du MAPAQ des étudiants, à titre de gestionnaires en hygiène et salubrité. Ce cours se poursuit en deuxième année.

**Techniques culinaires**

Ce cours vise à établir le lien entre la nature des aliments, leur préparation culinaire et leur rôle sur la santé. L'étudiant apprendra à caractériser les aliments, à apprécier leur qualité organoleptique et à définir les pratiques associées à une cuisine santé. Lors de pratiques hôtelières en cuisine de restaurant, l'étudiant mettra en pratique des notions de base de cuisine sous la supervision d'un chef.

**Production et distribution alimentaire**

Ce cours est essentiel pour développer les compétences reliées à la gestion du volet restauration. Il est complémentaire au cours Service des mets et boissons ainsi qu'au cours Gestion d'un service de restauration. Dans ce cours, les sujets abordés sont : l'hygiène salubrité, les fonctions de travail d'une brigade de cuisine, les besoins en main-d'œuvre, les analyses de coûts (espaces, locaux, mobilier, équipement et matériel), l'approvisionnement, la distribution, ainsi que les rôles, les règles et les contraintes de production.

**Communication professionnelle en anglais**

Ce cours est basé sur  la présentation des tâches et du vocabulaire actuels de la langue anglaise du secteur de l'industrie de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. L'étudiant apprendra des expressions et des structures de langage professionnel dans l'industrie de HRT, qui lui permettront de communiquer en personne, au téléphone et, par écrit, en anglais. À la fin de ce cours, l'étudiant devrait avoir les compétences pour communiquer avec la clientèle et les autres intervenants à l'interne et à l'externe, lire la documentation professionnelle écrite et rédiger des documents professionnels en anglais.

**Application au domaine hôtelier des notions économiques**

Ce cours vise à développer chez l'étudiant la capacité d'utiliser l'information de l'actualité économique à des fins de gestion hôtelière. De plus, l'étudiant sera sensibilisé au concept d'entreprise et à sa place dans l'environnement économique. Les enjeux économiques, les politiques locales, nationales et internationales, les faits historiques qui façonnent l'économie actuelle, les groupes de pression sont quelques-unes des notions étudiées et analysées dans le cadre de ce cours.

**Service des mets et boissons**

Les activités prévues dans le cadre de ce cours permettront à l'étudiant de développer des connaissances et compétences pour offrir un service de mets et boissons respectant les plus hauts standards de l'industrie hôtelière. L'étudiant apprendra à adopter un comportement professionnel en salle à manger, à appliquer les règles d'accueil, à effectuer les étapes des divers types de services ainsi qu'à réaliser la mise en place de salles à manger.

**Applications informatiques en contexte hôtelier**

Maîtriser les applications informatiques est une compétence capitale en gestion hôtelière. Autoroute électronique, chiffrier électronique, logiciel de traitement de textes, base de données et logiciel de présentation sont tous des outils informatiques qui permettront à l'étudiant d'augmenter son niveau de performance sur le marché du travail. Les logiciels spécifiques au milieu sont également utilisés.

**Comptabilité de gestion**

À partir des politiques et des règles de fonctionnement propres aux gouvernements en place et à l'établissement de rapports périodiques, de systèmes sectoriels uniformes de comptabilité, de rapports financiers, de statistiques, de normes et d'indicateurs de performance en ce que qui concerne l'entreprise et l'industrie, du système uniforme de comptabilité propre à l'industrie de la restauration, du tourisme et de l'hôtellerie, l'étudiant comprendra, à la fin de ce cours, l'importance de la comptabilité et de la finance dans une entreprise. Il connaîtra le vocabulaire et les concepts de base associés à la finance et la comptabilité.

**Principes de gestion du personnel**

Ce cours présente à l'étudiant les fondements de la gestion des ressources humaines et le familiarise avec les rôles et responsabilités du gestionnaire de ce service. Des thèmes comme la syndicalisation des services hôteliers et les conventions collectives, la sélection de candidats, la mobilisation du personnel, les contrats de travail et l'évaluation du rendement seront traités.

**Gestion des services d'accueil**

Ce cours permet à l'étudiant d'acquérir les compétences nécessaires au bon fonctionnement d'une réception d'hôtel. Il habilite l'étudiant à développer des aptitudes de communication efficace et à offrir un service d'excellence à la clientèle. L'étudiant apprendra à travailler avec des outils informatiques (logiciels informatiques spécialisés), techniques (procédures et méthodes de l'accueil) et humains (communication et service). Il apprendra à optimiser la rentabilité de ce service.

**Gestion de l'entretien d'un hôtel**

L'objectif principal de ce cours est d'outiller l'étudiant afin de lui permettre de gérer les activités d'un service d'hébergement et d'entretien d'un hôtel. Dans ce cours, l'étudiant découvrira l'importance du département de l'entretien ménager, analysera la complexité des tâches à exécuter, et comprendra les responsabilités du personnel de services et de supervision de ce secteur. **Ce cours se poursuit en deuxième année.**