



ÉCOLE SUPÉRIEURE DE
COMMERCE ET GESTION
HÔTELLERIE INTERNATIONALE



NOUVEAU

MODALITÉS PARTICULIÈRES DE CHEMINEMENT POUR LES ÉTUDIANTS DE 5^E SECONDAIRE

Dès septembre 2012, les étudiants détenant le DES pourront suivre, parallèlement à leur formation collégiale, des cours exploratoires en gestion du tourisme et de l'hôtellerie internationale. Après la réussite de cette année collégiale, ils pourront, s'ils le souhaitent, se joindre au groupe régulier de Vatel pour entreprendre le programme de formation. Il n'y aura ainsi aucune coupure entre la 5^e secondaire et l'entrée dans le programme; les cours réussis pourront être crédités.

Admissibilité – cours exploratoires

- Diplôme études secondaires - DES
- Réussir aux tests d'aptitudes pour des études en tourisme, hôtellerie et restauration

Procédure d'admission

- Déposer un dossier de candidature avec les pièces demandées **avant le 31 janvier** pour une entrée en septembre **ou le 15 octobre** pour une entrée en janvier
- Se présenter aux tests d'aptitudes
- Si admissible, déposer la demande d'admission au SRAM en Accueil et intégration - profil orientation-exploration O81.A1 du Cégep de Saint-Hyacinthe
- Rencontrer l'aide pédagogique individuel pour effectuer le choix de cours personnalisé

Frais

- Les étudiants doivent acquitter les frais pour chacune des sessions au Cégep de Saint-Hyacinthe.
- Les frais pour les cours Vatel seront soustraits des frais de scolarité de la 1^{re} année du programme Vatel s'ils sont réussis et que l'étudiant poursuit le programme de formation.
- Les étudiants doivent se procurer l'uniforme de classe Vatel et/ou de cuisine selon les cours suivis.
- Frais d'analyse de dossier du SRAM et de Vatel

SESSION D'AUTOMNE	150 \$ PAR COURS	SESSION D'HIVER	150 \$ PAR COURS
Introduction au domaine de l'hôtellerie et du tourisme Cours théorique d'exploration de la profession et visites de milieux hôteliers.		Techniques culinaires Cours théoriques de cuisine, découverte des aliments et pratique au restaurant pédagogique Vatel sous la supervision du chef enseignant.	
Service des mets et boissons Développement de connaissances et compétences pour offrir un service de mets et boissons respectant les plus hauts standards de l'industrie hôtelière. Pratiques au restaurant pédagogique Vatel sous la supervision du maître d'hôtel enseignant.		Gestion de l'entretien en milieu hôtelier Cours théoriques et pratiques en milieu hôtelier. 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 service et de supervision de ce secteur.	

Informations complémentaires : www.vatelquebec.ca

1-855-208-2835