

École  
hôtelière  
de la CAPITALE

25.26



MA VIE,  
MA FORMATION,  
MON CENTRE.

MA VIE  
MON  
MÉTIER

Québec 



## DEVENEZ ÉLÈVE D'UN JOUR

**Venez vivre une vraie expérience en atelier dans le programme qui vous intéresse!**

Visitez les locaux. Échangez avec le personnel enseignant et des élèves. Expérimitez le métier et confirmez votre choix.

**Durée: 1/2 journée: conseil et vente de voyages**

**1 journée: autres programmes**

Rencontre d'information uniquement pour le programme de conseil et vente de voyages.

### Inscription

Vous n'avez qu'à vous rendre sur la page du programme qui vous intéresse sur le site [mavieemonmetier.cssc.gouv.qc.ca](http://mavieemonmetier.cssc.gouv.qc.ca) et à remplir le formulaire d'inscription en ligne qui se trouve dans la colonne de droite.



## MÉDIAS SOCIAUX

Suivez l'École hôtelière de la Capitale sur Facebook et sur Instagram (compte [ecolehotelieredelacapitale](#)).



## DEMANDE D'ADMISSION EN LIGNE

En règle générale, les documents suivants doivent accompagner le formulaire de demande d'admission: dernier bulletin scolaire de niveau secondaire, bulletin de l'année en cours et original du certificat de naissance grand format.

[www.admissionfp.com](http://www.admissionfp.com)



## BESOIN D'UN COUP DE POUCE FINANCIER?

Consultez le site sur l'aide financière aux études

[www.quebec.ca/education/aide-financiere-aux-etudes](http://www.quebec.ca/education/aide-financiere-aux-etudes)



## FAITES RECONNAÎTRE VOS EXPÉRIENCES DE TRAVAIL

**Grâce au service de reconnaissance des acquis et des compétences (RAC)**

- / Pour les personnes qui ont de l'expérience dans un métier, mais qui n'ont pas le diplôme d'études professionnelles.
- / La démarche de la RAC permet d'obtenir son diplôme sans repartir à zéro.
- / **Information:** 418 686-4700, option 5 ou sans frais au 1 855 781-2666, option 5

# SAISISSEZ VOTRE PERSONNALITÉ AVEC LA TYPOLOGIE DE HOLLAND

La typologie de Holland peut vous aider à identifier certains traits de votre personnalité et à faire des choix de carrière et de formation qui correspondent à vos propres champs d'intérêt et vos capacités.



## RÉALISTE

Habile de ses mains, la personne de type réaliste exerce surtout des tâches concrètes. Elle aime fabriquer, manier, démonter, assembler et s'intéresse au *comment* et au *pourquoi* du fonctionnement des choses. Elle aime s'impliquer physiquement dans l'exécution des tâches.



## ARTISTE

Inventive, la personne de type artiste est reconnue pour sa facilité à utiliser son imagination pour créer. Rêveuse et créative, elle recherche l'aventure et la nouveauté.



## ENTREPRENANT

Fonceuse, la personne de type entreprenant aime influencer son entourage. Elle sait vendre des idées autant que des biens matériels. Elle a des projets et la volonté de les mener à terme.



## INVESTIGATEUR

Observatrice, la personne de type investigateur possède une grande soif d'apprendre et aime analyser et résoudre des problèmes. Ses intérêts dominants sont liés au secteur de la science.



## SOCIAL

Dévouée, la personne de type social est intéressée par les activités favorisant un contact avec les autres dans le but de les aider, de les informer, de les divertir ou de les soigner.



## CONVENTIONNEL

Prudente, la personne de type conventionnel n'aime pas l'imprévu. Elle préfère les situations prévisibles et structurées à l'intérieur desquelles les règles sont claires. Elle est à l'aise avec la répétition de gestes dans l'accomplissement de ses tâches.

Boucherie de détail

R-S-E

Boulangerie

R-I-A

Cuisine

R-I-S

Cuisine du marché

R-I-S

Pâtisserie

R-I-A

Pâtisserie de restauration contemporaine

R-I-A

Service de la restauration

S-E-R

Sommellerie

S-E-R

Conseil et vente de voyages

C-S-E



## CONDITIONS D'ADMISSION

**1**

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 4<sup>e</sup> secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique

**OU**

Avoir au moins 18 ans au moment de l'entrée en formation et posséder les préalables fonctionnels prescrits

**OU**

Être titulaire d'une attestation d'équivalence de niveau de scolarité

**2**

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 l'entrée en formation et posséder les préalables fonctionnels prescrits

**OU**

Être titulaire d'une attestation d'équivalence de niveau de scolarité

**OU**

Avoir au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire en cours, être titulaire du certificat de formation à un métier semi-spécialisé (CFMS) et avoir obtenu les unités requises en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique du 1<sup>er</sup> cycle du secondaire de la formation générale des jeunes ou de la 2<sup>e</sup> secondaire de la formation générale des adultes

**3**

Être titulaire d'un DEP dans le métier correspondant au programme d'études choisi

**OU**

Se voir reconnaître les apprentissages équivalents

**OU**

Posséder une expérience de travail pertinente quant à la spécialisation



## PRÉALABLES MANQUANTS

Pour obtenir vos préalables manquants, visitez notre site Internet:

[maviemonmetier.cssc.gouv.qc.ca/inscription/education-des-adultes](http://maviemonmetier.cssc.gouv.qc.ca/inscription/education-des-adultes)

## BESOIN D'AIDE? LES SARCA SONT LÀ POUR VOUS

Venez rencontrer l'un de nos professionnels des *Services d'accueil, de référence, de conseil et d'accompagnement* pour un retour aux études réussi!



Service  
d'orientation  
gratuit

16

ans et plus



Ne fréquente  
pas l'école



**Information:** 418 686-4700, option 6

# BOUCHERIE DE DÉTAIL

Diplôme d'études professionnelles – Programme 5268



Devenez bouchère ou boucher! Cette formation vous prépare à développer toutes les techniques de coupe, de désossage et de préparation des produits de la boucherie et de la poissonnerie.

**Formation axée sur la production quotidienne dans un contexte réel de service à la clientèle grâce au comptoir de boucherie et de mets préparés.**

## Principales tâches

- / Couper, parer et préparer les coupes régulières :
  - viande
  - volaille
  - poisson
  - crustacé
- / Façonner et ficeler les rôtis et autres viandes, ainsi que les volailles ou les poissons
- / Fabriquer des charcuteries
- / Cuisiner des plats préparés
- / Emballer, peser et étiqueter les produits
- / Vendre les produits au comptoir
- / Conseiller la clientèle

## Principaux métiers

- / Bouchère, boucher :
  - dans une épicerie
  - dans une charcuterie
  - dans un commerce de gros
  - en abattoir

## Particularités



Durée  
**900**  
heures



Sur  
**8**  
mois



Stage de  
**12**  
semaines



Alternance  
travail-études



Réaliste  
Social  
Entreprenant



Conditions  
d'admission

**2**

-

# BOUCHERIE DE DÉTAIL – suite

Diplôme d'études professionnelles – Programme 5268

## Liste des cours

## Nombre d'heures

|  |     |
|--|-----|
| Se situer au regard du métier et de la démarche de formation                                 | 15  |
| Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail | 45  |
| Préparer et entretenir l'outillage et l'équipement de boucherie                              | 30  |
| Effectuer la coupe et la préparation des viandes   | 60  |
| Effectuer la réception et l'entreposage des viandes et des produits de boucherie             | 30  |
| Débiter des carcasses, des quartiers et des pièces de viande                                 | 30  |
| Effectuer des coupes de détail de l'avant de bœuf  | 90  |
| Assurer le service à la clientèle au comptoir des viandes                                    | 75  |
| Effectuer des coupes de détail de l'arrière de bœuf  | 120 |
| Effectuer des coupes de détail de porc   | 75  |
| Effectuer des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée                           | 75  |
| Effectuer des coupes de détail de volaille   | 45  |
| Préparer des abats et des produits complémentaires   | 105 |
| S'intégrer au milieu de travail  | 105 |

# BOULANGERIE

Diplôme d'études professionnelles – Programme 5370



Devenez boulangère ou boulanger! Cette formation vous prépare à développer l'ensemble des techniques de la profession.

**Formation axée sur la production quotidienne dans un contexte réel grâce à un local nouvellement aménagé, équipé des appareils à la fine pointe de l'industrie.**

## Principales tâches

- / Confectionner différents types de pains
- / Confectionner des viennoiseries :
  - croissant
  - brioche
  - pain au chocolat
- / Élaborer des levains et pétrir des pâtes
- / Contrôler la fermentation
- / Effectuer la mise en forme de la pâte :
  - couper
  - bouler
  - façonner
- / Faire cuire les produits
- / S'assurer de la qualité, de la conservation et de la présentation des produits

## Principaux métiers

- / Boulangère, boulanger
- / Viennoise, viennois
- / Responsable de la cuisson des produits de boulangerie
- / Responsable du pétrissage des pâtes

## Particularités



Durée  
**795**  
heures



Sur  
**9**  
mois



Stage de  
**6**  
semaines



Formation  
de jour



Alternance  
travail-études



Réaliste  
Investigateur  
Artiste



Conditions  
d'admission  
**2**

# BOULANGERIE - suite

Diplôme d'études professionnelles – Programme 5370

## Liste des cours

## Nombre d'heures

|   |     |
|---|-----|
| Se situer au regard du métier et de la démarche de formation                      | 15  |
| Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail | 30  |
| Contrôler la qualité des ingrédients et des produits de boulangerie               | 45  |
| Planifier la production de produits de boulangerie                                | 45  |
| Effectuer la préparation et le pétrissage de pâtes                                | 60  |
| Confectionner des pains à base de levure  | 90  |
| Confectionner des pains briochés et des brioches non garnies                      | 45  |
| Élaborer des ferment  | 45  |
| Confectionner des pains à base de levain ou de ferment                            | 90  |
| Confectionner des pains de spécialité   | 105 |
| Confectionner des viennoiseries   | 105 |
| S'intégrer au milieu de travail   | 120 |

# CUISINE

Diplôme d'études professionnelles – Programme 5311



Devenez cuisinière ou cuisinier! Cette formation vous prépare à développer l'ensemble des techniques de la profession qui vous permettront de travailler pour la clientèle d'un restaurant, d'un hôtel, d'une cafétéria, d'un service de garde, d'un hôpital, etc.

**Formation axée sur la pratique dans un contexte réel grâce à nos installations modernes adaptées au marché du travail, au restaurant de l'école et au prestigieux domaine Cataraqui. Possibilité de stage en France (Bordeaux et Nice).**

## Aussi offert en formule enrichie

**Pour qui:** personne qui adore cuisiner ou qui a des expériences professionnelles, passionnée de cuisine et prête à s'investir dans des activités de financement de façon ponctuelle afin de vivre différentes expériences (payer les déplacements pour les visites chez les producteurs, cueillette, etc.).

**Quoi:** formation habituelle + modules d'enrichissement sur les produits, création de recettes exclusives, stage supplémentaire de 4 jours avec des spécialistes du milieu agroalimentaire.

## Principales tâches

- / Apprêter des aliments :
  - viande, volaille, gibier
  - poisson, mollusque et crustacé
  - fruit et légume
  - céréale
- / Réaliser des repas :
  - potage
  - pâte
  - hors-d'œuvre
  - dessert
  - pièce montée pour buffets froids
  - pâtisserie
  - repas principal

- / Concevoir et effectuer la mise en place de différents types de menu :
  - table d'hôte
  - à la carte
  - buffet
  - petit déjeuner
  - dessert
  - banquet
  - traiteur
- / Préparer les commandes
- / Réaliser l'inventaire
- / Calculer les coûts de production

## Principaux métiers

- / Cuisinière, cuisinier :
  - de restaurant
  - de traiteur
  - de centre hospitalier
  - de cafétéria
  - de centre de la petite enfance
  - de banquet
  - à bord d'un navire
- / Grilleuse, grilleur en service de restauration

## Particularités



Durée

**1470**  
heures



Sur

**12**  
mois



Stage de  
**3**  
semaines



Formation de  
jour ou de soir



Réaliste  
Investigateur  
Social



# CUISINE – suite

Diplôme d'études professionnelles – Programme 5311

## Liste des cours

## Nombre d'heures

|   |     |
|---|-----|
| 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'œuvre 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 |

# CUISINE DU MARCHÉ

Attestation de spécialisation professionnelle – Programme 5324



Devenez une cuisinière ou un cuisinier plus expérimenté en perfectionnant vos connaissances et vos habiletés en confectionnant des charcuteries, certains types de pains et des mets de cuisine étrangère.

Créez avec des chefs invités des menus de dégustation tout en vous imprégnant de la richesse des produits régionaux.

**Venez apprendre, avec des chefs renommés de la région de Québec, la cuisson sous vide, la cuisine boréale, la charcuterie et le foie gras.**

## Objectifs

- / Se familiariser avec les produits fins, les ingrédients nouveaux et les grandes tendances en cuisine
- / Explorer les aspects haut de gamme de la cuisine du marché, régionale et étrangère
- / Composer des menus gastronomiques
- / Connaître les produits du terroir québécois
- / Travailler avec les nouvelles technologies alimentaires
- / Réaliser des desserts à l'assiette
- / Concevoir des menus
- / Standardiser des recettes
- / Développer des notions générales et scientifiques reliées à l'alimentation

## Principaux métiers

- / Chef cuisinière, chef cuisinier
- / Chef adjointe, chef adjoint
- / Rôtisseur, rôtisseur
- / Cuisinière, cuisinier :
  - de restaurant
  - de banquet
  - à bord d'un navire
  - de traiteur

## Particularités



Durée  
**525**  
heures



Sur  
**7**  
mois



**19,5**  
heures par  
semaine



Formation  
de soir



Réaliste  
Investigateur  
Social



Conditions  
d'admission

**3**

# CUISINE DU MARCHÉ – suite

Attestation de spécialisation professionnelle – Programme 5324

## Liste des cours

## Nombre d'heures

|  |     |
|--|-----|
| Faire évoluer sa pratique professionnelle                              | 30  |
| Confectionner des charcuteries   | 45  |
| Confectionner certains types de pains                                  | 30  |
| Confectionner des mets de cuisine étrangère                            | 45  |
| Confectionner des mets à base de produits régionaux                    | 90  |
| Réaliser des desserts à l'assiette                                     | 60  |
| Concevoir des recettes   | 30  |
| Standardiser des recettes  | 30  |
| Effectuer la mise en place et le service de menus de cuisine du marché | 120 |
| Effectuer la mise en place et le service de menus dégustation          | 45  |

# PÂTISSERIE

Diplôme d'études professionnelles – Programme 5297



Devenez pâtissière ou pâtissier! Cette formation vous prépare à développer l'ensemble des techniques de la profession (la pâtisserie, mais aussi la glacerie, la chocolaterie, la confiserie, etc.).

**Venez apprendre à réaliser de petits et de gros gâteaux, des viennoiseries, des glaces, des produits en chocolat, des décorations, etc.**

**Formation axée sur la production quotidienne dans un contexte réel.**

## Principales tâches

- / Préparer, confectionner, cuire et décorer les pâtisseries :
  - four sec
  - tarte
  - gâteau
  - pâtisserie spécialisée
  - pièce montée
  - produit glacé
- / Préparer des crèmes et des pâtes de base
- / Confectionner des produits à base de chocolat
- / Organiser la production
- / Évaluer les besoins en matières premières
- / Calculer des quantités et des coûts

## Principales spécialités

- / Pâtissière, pâtissier
- / Chocolatière, chocolatier
- / Décoratrice, décorateur de pâtisseries
- / Glacière, glacier
- / Viennoise, viennois

## Particularités



Durée  
**1350**  
heures



Sur  
**11**  
mois



Stage de  
**3**  
semaines



Formation  
de jour



Réaliste  
Investigateur  
Artiste



Conditions  
d'admission

**1**

# PÂTISSERIE – suite

Diplôme d'études professionnelles – Programme 5297

## Liste des cours

## Nombre d'heures

|   |     |
|---|-----|
| Se situer au regard du métier et de la démarche de formation                      | 15  |
| Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail | 30  |
| Traiter des matières premières  | 60  |
| Confectionner des crèmes et des garnitures  | 120 |
| Confectionner des produits à base de pâtes friables                               | 60  |
| Confectionner des produits à base de pâtes feuilletées                            | 75  |
| Confectionner des petits fours secs   | 45  |
| Décorer des pièces de pâtisserie  | 60  |
| Confectionner des entremets traditionnels   | 105 |
| Confectionner des éléments de décor rapportés                                     | 75  |
| Confectionner des produits en chocolat  | 75  |
| Confectionner des entremets modernes  | 90  |
| Confectionner des desserts glacés   | 45  |
| Confectionner des viennoiseries   | 75  |
| Confectionner des desserts à la commande et à l'assiette                          | 45  |
| S'intégrer au milieu de travail   | 105 |
| Confectionner des brioches et des pains briochés                                  | 60  |
| Confectionner des petits gâteaux et des petits fours frais                        | 105 |
| Confectionner des pâtes battues-poussées  | 105 |

# PÂTISSERIE DE RESTAURATION CONTEMPORAINE

Attestation de spécialisation professionnelle – Programme 5342



Devenez une cuisinière ou un cuisinier plus créatif et habile dans l'art de la confection et de la présentation de desserts et pâtisseries en restaurant.

## Formation qui mise sur l'originalité, le goût et la présentation.

Vous pourrez vivre différentes activités avec des chefs invités, des ateliers avec un producteur local et d'autres activités thématiques (sans gluten, végan, etc.)

### Principales tâches

- / Réaliser des desserts à l'assiette, préparer des pâtisseries, des gâteaux et des confiseries
- / Créer de nouvelles pâtisseries en misant sur l'originalité des plats et le goût des produits
- / Innover dans la présentation des divers éléments de la pâtisserie

### Particularités



Durée  
**450**  
heures



Sur  
**6**  
mois



**19,5**  
heures par  
semaine



Formation de soir



Réaliste  
Investigateur  
Artiste



Conditions  
d'admission

**3**

# PÂTISSERIE DE RESTAURATION CONTEMPORAINE – suite

Attestation de spécialisation professionnelle – Programme 5342

## Liste des cours

## Nombre d'heures

|  |    |
|--|----|
| Confectionner des garnitures                             | 60 |
| Confectionner des produits à base de pâtes fondamentales | 75 |
| Confectionner des biscuits et des supports               | 30 |
| Confectionner des produits de chocolaterie               | 30 |
| Réaliser des entremets classiques                        | 60 |
| Confectionner des décors                                 | 30 |
| Réaliser des entremets contemporains                     | 75 |
| Confectionner des produits de glacerie                   | 30 |
| Créer des desserts à l'assiette                          | 60 |

# SERVICE DE LA RESTAURATION

Diplôme d'études professionnelles – Programme 5293



Devenez serveuse ou serveur de restaurant! Cette formation vous prépare à exceller dans votre travail pour satisfaire votre future clientèle. Un diplôme en service de la restauration vous ouvre aussi les portes des grands restaurants.

**Formation axée sur la pratique dans un contexte réel grâce aux activités et milieux d'apprentissage variés, dont le restaurant de l'école et le prestigieux domaine Cataraqui. Venez vous initier au service de la bière pression, à la mixologie et à la sommellerie.**

## Principales tâches

- / Dresser les tables
- / Accueillir la clientèle
- / Expliquer les menus et la carte des vins
- / Prendre les commandes
- / Communiquer les commandes à la cuisine et au bar
- / Servir les mets et les boissons
- / Percevoir et encaisser les sommes dues

- / Utiliser les logiciels de la restauration

### Maître D

- Suivi des commandes pour chaque serveur
- Facturation, impression de la commande en cuisine, gestion des prix et des menus

### Azbar

- Gestion des alcools
- Fabrication des cocktails

### Bookenda et Libro

- Réservation en ligne

## Principaux métiers

- / Serveuse, serveur :
  - d'aliments et de boissons
  - de banquet
  - de service d'apparat
  - de table en chef
  - d'hôtel

- / Sommelière, sommelier

## Particularités



Durée  
**960**  
heures



Sur  
**9**  
mois



Stage de  
**3**  
semaines



Condition  
d'admission  
**2**



Social  
Entreprenant  
Réaliste

# SERVICE DE LA RESTAURATION – suite

Diplôme d'études professionnelles – Programme 5293

| <b>Liste des cours</b>                                    | <b>Nombre d'heures</b> |
|---|------------------------|
| Se situer au regard du métier et de la formation          | 30                     |
| Adopter une approche client                               | 60                     |
| Effectuer la mise en place et l'aménagement des espaces   | 45                     |
| Expliquer la composition des menus et des mets            | 75                     |
| Prendre et transmettre des commandes                      | 30                     |
| Recevoir et transmettre de l'information en anglais       | 90                     |
| Effectuer des opérations de facturation et d'encaissement | 30                     |
| Suggérer et servir des vins                               | 90                     |
| Effectuer le service des boissons                         | 75                     |
| Effectuer le service des banquets                         | 90                     |
| Effectuer un service simple                               | 120                    |
| Effectuer un service élaboré                              | 120                    |
| S'intégrer au milieu de travail                           | 105                    |

# SOMMELLERIE

Attestation de spécialisation professionnelle – Programme 5314



Devenez sommelière ou sommelier! Cette formation jumelle l'apprentissage des techniques de service et la connaissance du monde passionnant des vins et des spiritueux.

**Vignerons conférenciers, dégustations, sorties éducatives, activités de financement et voyage dans les vignobles du Québec.**

Formation nouvellement offerte à temps plein, horaire un peu plus exigeant.

## Principales tâches

- / Gérer la cave à vin
- / Planifier les achats
- / Acheter les vins après les avoir dégustés et évalués
- / Veiller à la bonne conservation des bouteilles
- / Élaborer une carte des vins, de spiritueux et d'autres boissons
- / Conseiller la clientèle sur les accords mets et vins
- / Renseigner la clientèle sur la provenance, la composition et la saveur des vins suggérés
- / Identifier les tendances et se tenir au courant des derniers crus

## Principaux métiers

- / Agente, agent de représentation des vins
- / Employée, employé à la société des alcools du Québec (SAQ)
- / Sommelière, sommelier

## Particularités



Durée  
**450**  
heures



Sur  
**3,5**  
mois



**32,5**  
heures par  
semaine



Social  
Entreprenant  
Réaliste



Conditions  
d'admission  
**3**

# SOMMELLERIE – suite

Attestation de spécialisation professionnelle – Programme 5314

## Liste des cours

## Nombre d'heures

|  |     |
|--|-----|
| Faire évoluer sa pratique professionnelle  | 30  |
| Effectuer l'analyse organoleptique des vins, des spiritueux et d'autres boissons               | 30  |
| Commenter l'incidence des étapes d'élaboration sur les vins                                    | 45  |
| Présenter des vins d'Europe  | 120 |
| Présenter des vins de pays non européens   | 60  |
| Présenter des spiritueux et d'autres boissons  | 30  |
| Effectuer des tâches liées à l'organisation et à la gestion de la cave à vins                  | 30  |
| Concevoir des cartes de vins, de spiritueux et d'autres boissons                               | 30  |
| Conseiller et effectuer le service professionnel des vins, des spiritueux et d'autres boissons | 75  |

# CONSEIL ET VENTE DE VOYAGES

Diplôme d'études professionnelles – Programme 5355



Devenez conseillère ou conseiller en voyage! La formation vous prépare à aider les gens à réaliser leurs projets de voyage, que ce soit pour une escapade d'une fin de semaine ou un safari-photo en Afrique.

**Voyages éducatifs et possibilité de stage dans les Caraïbes et en Europe sont au programme.**

## Principales tâches

- / Conseiller les clients :
  - destinations
  - produits de voyages (croisières, forfaits et circuits, voyages à la carte et voyages professionnels)
- / Renseigner les clients :
  - destinations populaires et touristiques
  - aspects culturels des destinations
  - modes de transport
  - hébergements
  - santé et sécurité, formalité d'entrée
  - assurances
- / Concevoir des itinéraires

- / Réserver les services de transport et les lieux d'hébergement
- / Confirmer les réservations
- / Émettre les billets, les documents de voyages et percevoir les paiements

## Principaux métiers

- / Conseillère, conseiller :
  - en voyages
  - de bureau de voyages
  - en renseignements touristiques
- / Spécialiste des voyages

## Particularités



Durée  
**1185**  
heures



Sur  
**10**  
mois



Stage de  
**8**  
semaines



Alternance  
travail-études



Conventionnel  
Social  
Entreprenant



Conditions  
d'admission

**1**

# CONSEIL ET VENTE DE VOYAGES – suite

Diplôme d'études professionnelles – Programme 5355

| Liste des cours  | Nombre d'heures |
|--|-----------------|
| Se situer au regard de la profession et de la formation                | 30              |
| Se représenter le contexte géographique mondial                        | 90              |
| Interpréter le comportement d'achat de la clientèle                    | 45              |
| Offrir le service à la clientèle                                       | 30              |
| Analyser l'offre de voyages en Amérique centrale et en Amérique du Sud | 105             |
| Analyser l'offre de voyages pour l'Europe                              | 105             |
| Interagir avec la clientèle et les fournisseurs                        | 30              |
| Accomplir des activités administratives                                | 75              |
| Vendre des voyages à forfait   | 60              |
| Vendre des croisières  | 45              |
| Exécuter, dans une agence, des activités liées à la vente de voyages   | 75              |
| Caractériser des destinations nord-américaines                         | 60              |
| Caractériser des destinations asiatiques                               | 45              |
| Caractériser des destinations africaines et océaniennes                | 60              |
| Vendre des voyages à la carte  | 60              |
| Communiquer, en langue seconde, au cours d'activités professionnelles  | 75              |
| Vendre des voyages pour des déplacements d'ordre professionnel         | 60              |
| Assurer un suivi auprès de la clientèle                                | 30              |
| S'intégrer au marché du travail en vente de voyages                    | 105             |

**École hôtelière de la Capitale**

7, rue Robert-Rumilly  
Québec (Québec) G1K 2K5

Téléphone: 418 686-4676  
Télécopieur: 418 525-8958  
Courriel: [ehc@cssc.gouv.qc.ca](mailto:ehc@cssc.gouv.qc.ca)

**[mavieemonmetier.cssc.gouv.qc.ca/centre/ ecole-hoteliere-de-la-capitale](http://mavieemonmetier.cssc.gouv.qc.ca/centre/ ecole-hoteliere-de-la-capitale)**

*Centre  
de services scolaire  
de la Capitale*

Québec 