

École hôtelière
de la **CAPITALE**



**MA VIE,
MA FORMATION,
MON CENTRE.**

**MA VIE
MON
METIER**



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. Expérimentez le métier et confirmez votre choix.

Durée : 1 journée : pour tous les DEP sauf pour conseil et vente de voyages.

Rencontre d'information uniquement pour le programme de conseil et vente de voyages (durée 1h30).

Inscription

Vous n'avez qu'à vous rendre sur la page du programme qui vous intéresse sur le site **maviemonmetier.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](https://www.facebook.com/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



BESOIN D'UN COUP DE POUCE FINANCIER?

Consultez le site sur l'aide financière aux études

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.

R

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.

A

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.

E

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.

I

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.

S

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.

C

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^e 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^e 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^{er} cycle du secondaire de la formation générale des jeunes ou de la 2^e 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

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
10
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 ferments	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
11
mois



Stage de
3
semaines



Formation de
jour ou de soir



Réaliste
Investigateur
Social



Conditions d'admission

1

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
- / Rôtisseuse, rôtisseur
- / Cuisinière, cuisinier :
 - de restaurant
 - de banquet
 - à bord d'un navire
 - de traiteur

Particularités



Durée
525
heures



Sur
8
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 brioqués	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, végétarien, 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

5
mois



32.5
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

Liste des cours

Nombre d'heures

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 océaniques	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



*Centre
de services scolaire
de la Capitale*

Québec 

ÉDITION 2026-2027