

Programme  
5268

**DEP**  
**900** heures  
réparties sur  
une année

Stage :  
**105** heures  
incluses

## NATURE DU TRAVAIL

- préparer et entretenir l'outillage et l'équipement de boucherie
- réceptionner des viandes et des produits
- effectuer le débitage et les coupes de détail
- assurer le service à la clientèle au comptoir des viandes

## ALIMENTATION ET TOURISME BOUCHERIE DE DÉTAIL

### APTITUDES ET INTÉRÊTS

- Dextérité manuelle et digitale
- Bonne santé et résistance physique
- Capacité d'adaptation aux variations de température
- Capacité de travail en équipe
- Aimer travailler avec le public
- Aimer travailler de façon méthodique et selon les normes établies

#### CONTENU DU PROGRAMME

HEURES	TITRE DU MODULE
15	Métier et formation
45	Hygiène, salubrité et sécurité
30	Outillage et équipement
60	Coupe et préparation des viandes
30	Réception et entreposage
30	Débitage
90	Coupes de détail de l'avant de boeuf
75	Service à la clientèle
120	Coupes de détail de l'arrière de boeuf
75	Coupes de détail de porc
75	Coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée
45	Coupes de détail de volaille
105	Abats et produits complémentaires
105	Intégration au milieu de travail



#### CONDITIONS D'ADMISSION

Pour la personne titulaire du diplôme d'études secondaires ou de son équivalent reconnu, aucune condition d'admission supplémentaire n'est requise (DES).

**OU** Pour la personne âgée d'au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire au cours de laquelle elle commence sa formation, la condition d'admission suivante s'ajoute : avoir obtenu les unités de 3<sup>e</sup> secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique ou des apprentissages reconnus équivalents.

## ALIMENTATION ET TOURISME SERVICE DE LA RESTAURATION



### APTITUDES ET INTÉRÊTS

- Très bonne condition physique
- Bonne tolérance au stress
- Patience et tact
- Facilité à travailler en équipe
- Aimer travailler avec le public
- Aimer travailler sur des horaires variables

#### CONTENU DU PROGRAMME

HEURES	TITRE DU MODULE
30	Métier et formation
60	Approche client
45	Mise en place
75	Explication de menus
30	Prise des commandes
90	Langue seconde
30	Opérations de caisse
90	Suggestion et service des vins
75	Service des boissons
90	Service des banquets
120	Service simple
120	Service élaboré
105	Intégration au milieu de travail

#### CONDITIONS D'ADMISSION

Pour la personne titulaire du diplôme d'études secondaires ou de son équivalent reconnu, aucune condition d'admission supplémentaire n'est requise (DES).

**OU** Pour la personne âgée d'au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire au cours de laquelle elle commence sa formation, la condition d'admission suivante s'ajoute : avoir obtenu les unités de 3<sup>e</sup> secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique ou des apprentissages reconnus équivalents.

**OU** Pour la personne âgée d'au moins 18 ans, la réussite du test de développement général et les préalables spécifiques s'il y a lieu, pour le programme visé, ou des apprentissages reconnus équivalents, sont requis comme préalables fonctionnels.

*N.B. : La condition relative à la concomitance n'est pas applicable à cette catégorie.*

Programme  
5293

**DEP**  
**960** heures  
réparties sur  
une année

Stage :  
**105** heures  
incluses

## NATURE DU TRAVAIL

- accueillir la clientèle
- expliquer les menus et la carte des vins
- servir les aliments, vins et boissons
  - percevoir et encaisser les sommes dues





## APTITUDES ET INTÉRÊTS

- Bonne forme physique, endurance et dextérité
- Mémoire olfactive et gustative
- Aimer travailler avec le public
- Sens de la recherche et de l'actualisation
- Aimer la vente

## CONTENU DU PROGRAMME

HEURES	TITRE DU MODULE
15	Connaissances de base
30	Éléments d'œnologie
15	Principes de la dégustation
15	Le vin et la loi
45	L'Europe vitivinicole
105	La France vitivinicole
15	Autres pays vitivinicoles
15	Cave et matériel de service
45	Le service des vins
60	Les spiritueux
90	Stage en milieu de travail

\*Ce programme est offert en collaboration avec la Commission scolaire des Laurentides.

Programme  
5129

**ASP**  
450 heures  
réparties sur  
23 à 24 semaines  
(3 jours/semaine = 18 h)

Stage :  
90 heures  
incluses

## NATURE DU TRAVAIL

- appliquer les principes de base liés à la dégustation des vins et des alcools
- communiquer les connaissances en œnologie et en législation vinicole
- maintenir à jour les connaissances sur les principaux pays producteurs de vins ainsi que la cave et le matériel de service
- se préoccuper d'agencer les vins et les mets et conseiller convenablement le client
- organiser et gérer les stocks de différents types de caves à vins

## AUTRES PROGRAMMES OFFERTS

**Administration, commerce et informatique :**  
Comptabilité – Secrétariat  
Secrétariat médical  
Soutien informatique

**Arts appliqués :** Photographie

**Communication et documentation :**  
Imprimerie – Procédés infographiques

**Foresterie et papier :** Pâtes et papiers-opérations

**Mécanique d'entretien :** Horlogerie-bijouterie  
Horlogerie-rhabillage

**Santé :** Assistance aux bénéficiaires en établissement de santé  
Assistance dentaire – Assistance familiale et sociale aux personnes à domicile – Assistance technique en pharmacie  
Santé, assistance et soins infirmiers

**Soins esthétiques :** Coiffure – Épilation à l'électricité – Esthétique

DEP : Diplôme d'études professionnelles

ASP : Attestation de spécialisation professionnelle

## ADRESSES

### Pavillon central

1725, boulevard du Carmel, Trois-Rivières (Québec) G8Z 3R8  
Téléphone : 819.691.3366 Télécopieur : 819.379.6928

### École d'alimentation et d'hôtellerie

1905, boulevard Saint-Louis, Trois-Rivières (Québec) G8Z 2N7  
Téléphone : 819.379.5234 Télécopieur : 819.379.3162

### École nationale d'horlogerie

946, rue Saint-Paul, Trois-Rivières (Québec) G9A 1J3  
Téléphone : 819.379.8057 Télécopieur : 819.379.2189

Les informations contenues dans les grilles des programmes d'études étaient à jour le 25 août 2005; elles ne sont présentées qu'à titre indicatif. Étant donné que certains programmes sont présentement en révision, nous vous invitons à consulter régulièrement notre site Internet ou celui d'Inforoute FPT afin de prendre connaissance des modifications qui surviendront en cours d'année.

[www.inforoutefpt.org](http://www.inforoutefpt.org)

Cette publication est préparée par l'équipe communication des Services éducatifs en formation professionnelle et continue.

Coordination : **Hélène Saulnier** - Conception graphique : **Egzakt**

La coordonnatrice désire remercier toutes les personnes qui ont collaboré à l'élaboration de ce document.

Le masculin est utilisé sans aucune discrimination, dans le seul but d'alléger le texte.

## Le GARE-du-Roy

GUICHET D'ACCUEIL ET DE RÉFÉRENCE EN ÉDUCATION

### OÙ S'INSCRIRE?

- **GARE-du-Roy**, le guichet d'accueil et de référence en éducation  
1075, rue Champflour, Trois-Rivières (Québec) G9A 2A1  
Téléphone : 819.840.0448 1.877.353.4273 - [gareduroy@csduroy.qc.ca](mailto:gareduroy@csduroy.qc.ca)  
Heures d'ouverture : 8 h à 12 h - 13 h à 16 h

- Sur Internet : [www.inforoutefpt.org](http://www.inforoutefpt.org) - [www.srafp.com](http://www.srafp.com)

### QUAND S'INSCRIRE?

Date limite de demande d'admission : 1<sup>er</sup> mars  
(sauf pour les programmes en enseignement individualisé)

### AIDE FINANCIÈRE

Programme de prêts et bourses du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport du Québec

Pour plus de renseignements, visitez le [www.afe.gouv.qc.ca](http://www.afe.gouv.qc.ca) ou consultez le responsable de l'aide financière aux élèves du Centre de formation professionnelle.

### LE BUREAU D'EMPLOI



819.539.2265 poste 247  
[www.emploimaucie.com](http://www.emploimaucie.com)



**Bel-Avenir**

[www.csduroy.qc.ca/bel-avenir](http://www.csduroy.qc.ca/bel-avenir)  
[belavenir.info@csduroy.qc.ca](mailto:belavenir.info@csduroy.qc.ca)

# ALIMENTATION ET TOURISME

- BOUCHERIE DE DÉTAIL
- BOULANGERIE
- CUISINE ACTUALISÉE
- CUISINE D'ÉTABLISSEMENT
- PÂTISSERIE
- SERVICE DE LA RESTAURATION
- SOMMELLERIE

CENTRE DE FORMATION  
PROFESSIONNELLE



**Bel-Avenir**

Tous ces programmes  
sont offerts à  
l'École d'alimentation  
et d'hôtellerie.

## CONDITIONS D'ADMISSION

La personne s'inscrivant au programme d'études menant à l'ASP doit être titulaire d'un diplôme d'études professionnelles correspondant au programme choisi.

- OU Se voir reconnaître les apprentissages équivalents.
- OU Exercer un métier ou une profession en relation avec ce programme d'études.
- ET Réussir l'entrevue de sélection.

Commission scolaire  
du Chemin-du-Roy

Réalise  
des  
PROJETS  
d'AVENIR!