

**ASP**  
450 heures  
réparties sur  
32 semaines  
2.5 jours/semaine  
= 15 heures

## 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



### CONDITIONS D'ADMISSION

La personne est titulaire d'un DEP dans le métier ou la profession correspondant au programme d'études.

**OU** Se voit reconnaître les apprentissages équivalents.

**OU** La personne exerce un métier ou une profession en lien avec ce programme d'études.

## ALIMENTATION ET TOURISME SOMMELLERIE\*

### 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	COMPÉTENCES
30	Évolution de sa pratique professionnelle
30	Analyse organoleptique
45	Élaboration des vins
120	Vins d'Europe
60	Vins de pays non européens
30	Spiritueux et boissons
30	Gestion de la cave à vins
30	Cartes des vins, des spiritueux et d'autres boissons
75	Conseil et service de vins et d'autres boissons

\*Ce programme est offert aux 2 ans en collaboration avec la Commission scolaire des Chênes

## PROGRAMMES OFFERTS

**Administration, commerce et informatique :**  
Comptabilité – Lancement d'une entreprise  
Secrétariat – Secrétariat médical  
Soutien informatique –  
Multi-DEP (adjoint administratif)

**Alimentation et tourisme :**  
Boucherie de détail  
Cuisine du marché – Cuisine – Pâtisserie  
Pâtisserie de restauration contemporaine  
Service de la restauration – Sommelierie

**Arts :** Photographie

**Communication et documentation :**  
Imprimerie – Infographie

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

**Santé :** Assistance à la personne en établissement de santé  
Assistance dentaire – Assistance à la personne à domicile  
Assistance technique en pharmacie  
Santé, assistance et soins infirmiers

**Soins esthétiques :** Coiffure – Épilation – Esthétique

**DEP :** Diplôme d'études professionnelles

**ASP :** Attestation de spécialisation professionnelle

## ADRESSES

### Édifice D.L.S.

3750, rue Jean-Bourdon, Trois-Rivières (Québec) G8Y 2A5  
Téléphone : 819 691.3366 Télécopieur : 819 840.0418

### 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 de l'horlogerie

946, rue Saint-Paul, Trois-Rivières (Québec) G9A 1J3  
Téléphone : 819 379.8057 Télécopieur : 819 379.2189

Les renseignements contenues dans les grilles des programmes d'études étaient à jour en juin 2017; 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)

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



**Bel-Avenir**

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE

[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**  
**Cuisine**  
**Cuisine du marché**  
**Pâtisserie de restauration contemporaine**  
**Pâtisserie**  
**Service de la restauration**  
**Sommellerie**



**Bel-Avenir**

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE

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



## ADMISSION

▪ **SARCA**, Services d'accueil, de référence, de conseil et d'accompagnement  
3750, rue Jean-Bourdon, Trois-Rivières (Québec) G8Y 2A5  
Téléphone : 819 840-0448 Sans frais : 1 877 353-4273  
Télécopieur : 819 840-0500 [sarca@csduroy.qc.ca](mailto:sarca@csduroy.qc.ca)

▪ Sur Internet : [www.inforoutefpt.org](http://www.inforoutefpt.org) - [www.srafp.com](http://www.srafp.com)  
[www.sarca.csduroy.qc.ca](http://www.sarca.csduroy.qc.ca)

## QUAND ?

- 1<sup>er</sup> mars pour la plupart des programmes
- 1<sup>er</sup> novembre pour certains programmes débutant en janvier
- En tout temps pour les programmes en enseignement individualisé

## AIDE FINANCIÈRE

**Programme de prêts et bourses du ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur**

Pour plus de renseignements, visitez le [www.afe.gouv.qc.ca](http://www.afe.gouv.qc.ca) ou consultez l'agent de financement de votre établissement.



Commission scolaire  
du Chemin-du-Roy

Réalise  
des  
PROJETS  
d'AVENIR!

Programme  
5268



## 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	COMPÉTENCES
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 bœuf
75	Service à la clientèle
120	Coupes de détail de l'arrière de bœuf
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 du travail



### DEP

900 heures réparties sur 10 mois

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

### CONDITIONS D'ADMISSION

La personne est titulaire du diplôme d'études secondaires (DES) ou de son équivalent reconnu. La personne est âgée d'au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire au cours de laquelle elle commence sa formation et a obtenu les unités de 3e secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique dans des programmes d'études établis par le Ministre ou a réalisé des apprentissages reconnus comme étant équivalents.

OU La personne est âgée d'au moins 18 ans au moment d'entreprendre sa formation et possède les préalables fonctionnels, soit la réussite du test de développement général ainsi que les préalables spécifiques pour le programme d'études visé ou a réalisé des apprentissages reconnus comme étant équivalents.

#### Condition particulière pour les programmes de cette catégorie:

La personne est âgée d'au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire où elle commence sa formation professionnelle dans un programme d'études visé, est titulaire du certificat de formation à un métier semi-spécialisé et a obtenu les unités requises en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique du 1er cycle du secondaire de la formation générale des jeunes ou de la 2e secondaire de la formation générale des adultes (passerelle provisoire pour l'année scolaire 2017-2018).

## ALIMENTATION ET TOURISME SERVICE DE LA RESTAURATION



Programme  
5293

### APTITUDES ET INTÉRÊTS

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

### CONTENU DU PROGRAMME

HEURES	COMPÉTENCES
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 du travail



### DEP

960 heures réparties sur 11 mois

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



### CONDITIONS D'ADMISSION

La personne est titulaire du diplôme d'études secondaires (DES) ou de son équivalent reconnu. La personne est âgée d'au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire au cours de laquelle elle commence sa formation et a obtenu les unités de 3e secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique dans des programmes d'études établis par le Ministre ou a réalisé des apprentissages reconnus comme étant équivalents.

OU La personne est âgée d'au moins 18 ans au moment d'entreprendre sa formation et possède les préalables fonctionnels, soit la réussite du test de développement général ainsi que les préalables spécifiques pour le programme d'études visé ou a réalisé des apprentissages reconnus comme étant équivalents.

#### Condition particulière pour les programmes de cette catégorie:

La personne est âgée d'au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire où elle commence sa formation professionnelle dans un programme d'études visé, est titulaire du certificat de formation à un métier semi-spécialisé et a obtenu les unités requises en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique du 1er cycle du secondaire de la formation générale des jeunes ou de la 2e secondaire de la formation générale des adultes (passerelle provisoire pour l'année scolaire 2017-2018).





## APTITUDES ET INTÉRÊTS

- Sens artistique
- Dexterité manuelle et digitale
- Habileté à distinguer les couleurs et les teintes
- Goût et odorat développés
- Aimer l'expression artistique
- Aimer les tâches pratiques et répétitives

### CONTENU DU PROGRAMME

HEURES	COMPÉTENCES
15	Métier et formation
30	Hygiène, salubrité et sécurité
60	Traitement de matières premières
120	Confection de crèmes et de garnitures
60	Confection de produits à base de pâtes friables
105	Confection de pâtes battues-poussées
75	Confection de produits à base de pâtes feuilletées
45	Confection de petits fours secs
60	Décoration de pièces de pâtisserie
105	Confection d'entremets traditionnels
105	Confection de petits gâteaux et de petits fours frais
75	Confection d'éléments de décor rapportés
75	Confection de produits en chocolat
90	Confection d'entremets modernes
45	Confection de desserts glacés
60	Confection de brioches et de pains briochés
75	Confection de viennoiseries
45	Confection de desserts à la commande et à l'assiette
105	Intégration au milieu du travail



**DEP**  
**1350** heures  
réparties sur  
11 mois

Stage :  
**105** heures  
incluses

## NATURE DU TRAVAIL

- préparer et entretenir l'outillage et l'équipement de pâtisserie
- classer et utiliser les matières premières
- confectionner différents types de pâtisseries et garnitures
- préparer et utiliser les produits industrialisés
- commander, recevoir et conserver les diverses marchandises
- relever les inventaires
- respecter les normes de salubrité

### CONDITIONS D'ADMISSION

La personne est titulaire du diplôme d'études secondaires (DES) ou de son équivalent reconnu.

- OU** La personne est âgée d'au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire au cours de laquelle elle commence sa formation et a obtenu les unités de 4e secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique dans des programmes d'études établis par le Ministre ou a réalisé des apprentissages reconnus comme étant équivalents.
- OU** La personne est âgée d'au moins 18 ans au moment d'entreprendre sa formation et possède les préalables fonctionnels, soit la réussite du test de développement général ainsi que les préalables spécifiques pour le programme d'études visé, ou a réalisé des apprentissages reconnus comme étant équivalents.
- OU** La personne a obtenu les unités de 3e secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique dans des programmes d'études établis par le Ministre et poursuivra sa formation générale en concomitance avec sa formation professionnelle pour obtenir les unités de 4e secondaire qui lui manquent en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique dans des programmes d'études établis par le Ministre.

## APTITUDES ET INTÉRÊTS

- Dexterité manuelle et digitale
- Capacité de travailler en équipe et sous pression
- Goût et odorat développés
- Bonne résistance à la chaleur
- Bonne condition physique
- Aimer la création artistique

### CONTENU DU PROGRAMME

HEURES	COMPÉTENCES
30	Métier et formation
30	Hygiène et salubrité alimentaires
30	Santé et sécurité
45	Qualités organoleptiques des aliments
30	Techniques de cuisson
30	Organisation de la cuisine
60	Fruits et légumes
90	Préparations fondamentales
30	Relations professionnelles
45	Mise en place des potages
60	Pâtes de base
105	Mise en place des viandes, des volailles et des gibiers
90	Mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés
60	Mise en place des hors-d'œuvre et des entrées
105	Mise en place des desserts
60	Conception de menus
60	Service des petits déjeuners
45	Présentations culinaires
60	Service des menus du jour
45	Service des menus de production
75	Production pour les banquets et les services alimentaires
45	Service des buffets
135	Service des menus table d'hôte et à la carte
105	Intégration au milieu du travail



**DEP**  
**1470** heures  
réparties sur  
14 mois

Stage :  
**180** heures  
incluses

Possibilité de poursuivre sa formation dans une attestation de spécialisation professionnelle (ASP): Cuisine du marché Pâtisserie de restauration contemporaine

## NATURE DU TRAVAIL

- utiliser de façon sécuritaire l'outillage et l'équipement de cuisson
- choisir les techniques de cuisson appropriées
- apprêter les denrées alimentaires brutes
- réaliser des potages, des pâtes de base, des hors-d'œuvre, des pâtisseries, des entremets et des pièces décorées pour les buffets froids
- effectuer la mise en place et le service de divers menus

### CONDITIONS D'ADMISSION

La personne est titulaire du diplôme d'études secondaires (DES) ou de son équivalent reconnu.

- OU** La personne est âgée d'au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire au cours de laquelle elle commence sa formation et a obtenu les unités de 4e secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique dans des programmes d'études établis par le Ministre ou a réalisé des apprentissages reconnus comme étant équivalents.
- OU** La personne est âgée d'au moins 18 ans au moment d'entreprendre sa formation et possède les préalables fonctionnels, soit la réussite du test de développement général ainsi que les préalables spécifiques pour le programme d'études visé, ou a réalisé des apprentissages reconnus comme étant équivalents.
- OU** La personne a obtenu les unités de 3e secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique dans des programmes d'études établis par le Ministre et poursuivra sa formation générale en concomitance avec sa formation professionnelle pour obtenir les unités de 4e secondaire qui lui manquent en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique dans des programmes d'études établis par le Ministre.



**ASP**  
**525** heures  
réparties sur  
5 mois à raison de  
5 jours /semaine

## NATURE DU TRAVAIL

- reconnaître et utiliser les produits bio-alimentaires du Québec
- confectionner des charcuteries de cuisine et des préparations d'inspiration nouvelle à base de produits régionaux et étrangers



## APTITUDES ET INTÉRÊTS

- Dexterité manuelle et digitale
- Capacité de travailler en équipe et sous pression
- Goût et odorat développés
- Bonne résistance à la chaleur
- Bonne condition physique
- Aimer la création artistique

### CONTENU DU PROGRAMME

HEURES	COMPÉTENCES
30	Métier et formation
45	Charcuteries
30	Boulangerie
45	Mets de cuisine étrangère
90	Mets à base de produits régionaux
60	Desserts à l'assiette
30	Conception de recettes
30	Standardisation de recettes
120	Mise en place et service des menus de cuisine du marché
45	Mise en place et service des menus dégustation

**ASP**  
**450** heures  
réparties  
sur 5 mois  
à raison de  
4 jours/semaine

## NATURE DU TRAVAIL

- dans le cadre du travail en cuisine, être en mesure de confectionner divers produits de pâtisserie tels que des garnitures, des pâtes, des entremets, des produits de chocolaterie et beaucoup plus
- polyvalence accrue favorisant l'employabilité en cuisine

## APTITUDES ET INTÉRÊTS

- Sens artistique
- Dexterité manuelle et digitale
- Habileté à distinguer les couleurs et les teintes
- Goût et odorat développés
- Aimer l'expression artistique
- Aimer les tâches pratiques et répétitives

### CONTENU DU PROGRAMME

HEURES	COMPÉTENCES
60	Confection des garnitures
75	Confection des produits à base de pâtes fondamentales
30	Confection des biscuits et des supports
30	Confection des produits de chocolaterie
60	Réalisation des entremets classiques
30	Confection des décors
75	Réalisation des entremets contemporains
30	Confection des produits de glacerie
60	Création des desserts à l'assiette



Note : La personne s'inscrivant au programme d'études menant à l'ASP en Pâtisserie de restauration contemporaine doit être titulaire d'un diplôme d'études professionnelles en Cuisine

## CONDITIONS D'ADMISSION

La personne est titulaire d'un DEP dans le métier ou la profession correspondant au programme d'études. Se voit reconnaître les apprentissages équivalents.

OU  
OU  
La personne exerce un métier ou une profession en lien avec ce programme d'études.

## CONDITIONS D'ADMISSION

La personne est titulaire d'un DEP dans le métier ou la profession correspondant au programme d'études. Se voit reconnaître les apprentissages équivalents.

OU  
OU  
La personne exerce un métier ou une profession en lien avec ce programme d'études.