

PROGRAMMES OFFERTS

ADMINISTRATION, COMMERCE ET INFORMATIQUE

- › Comptabilité
- › Lancement d'une entreprise
- › Multi-DEP (adjoind administratif)
- › Secrétariat
- › Secrétariat médical
- › Soutien informatique

ALIMENTATION ET TOURISME

- › Boucherie de détail
- › Cuisine
- › Cuisine du marché
- › Pâtisserie
- › Pâtisserie de restauration contemporaine
- › Service de la restauration

ARTS

- › Photographie

COMMUNICATION ET DOCUMENTATION

- › Infographie

MÉCANIQUE D'ENTRETIEN

- › Horlogerie-bijouterie
- › Horlogerie-rhabillage

SANTÉ

- › Assistance dentaire
- › Assistance à la personne en établissement et à domicile
- › Assistance technique en pharmacie
- › Santé, assistance et soins infirmiers

SOINS ESTHÉTIQUES

- › Coiffure
- › Épilation
- › Esthétique



belavenir.csduroy.qc.ca

belavenir.info@csduroy.qc.ca

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, boul. 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 contenus dans les grilles des programmes d'études étaient à jour en juin 2018; 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.

inforoutefpt.org

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



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
- › Sur Internet : inforoutefpt.org - srafp.com - sarca.csduroy.qc.ca

QUAND ?

- › Pour plus de renseignements sur les dates limites pour déposer votre demande d'admission consulter :
<http://sarca.csduroy.qc.ca/admission-en-formation-professionnelle>

AIDE FINANCIÈRE

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

Pour plus de renseignements, visitez afe.gouv.qc.ca ou consultez l'agent de financement de votre établissement.



ALIMENTATION ET TOURISME

Boucherie de détail
Cuisine
Cuisine du marché
Pâtisserie de restauration
contemporaine
Pâtisserie
Service de la restauration



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

2019-2020



Commission scolaire
du Chemin-du-Roy



Bel-Avenir
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE

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

ALIMENTATION ET TOURISME SERVICE DE LA RESTAURATION

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

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 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.

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 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.

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
- Classifier 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 :
105 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.

ALIMENTATION ET TOURISME CUISINE DU MARCHÉ



APTITUDES ET INTÉRÊTS

- Dextérité 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

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 PÂTISSERIE DE RESTAURATION CONTEMPORAINE*

APTITUDES ET INTÉRÊTS

- Sens artistique
- Dextérité 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.

OU Se voit reconnaître les apprentissages équivalents.

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

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

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