
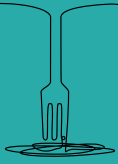




Avec la collaboration de :



Québec 



TÂCHE 32 | Choisir un programme d'études professionnelles

Situation

- En perfectionnement professionnel

Intentions de communications

- **Compréhension orale (niveau 5)**
 - ✓ Comprendre des informations sur un programme d'études
- **Compréhension écrite (niveau 5)**
 - ✓ Comprendre des informations sur un programme d'études
- **Production orale (niveaux 4 à 6)**
 - ✓ Présenter ses qualités
- **Production écrite (niveaux 4 et 5)**
 - ✓ Demander des renseignements sur un programme d'études
 - ✓ Répondre à une demande de renseignements sur un programme d'études

Niveaux visés

- Niveaux 4 à 6

Durée proposée

- 6 heures

Supports



- Vidéo : DEP en cuisine
DEP en cuisine, (s.d.). DEP en cuisine [Vidéo en ligne]. Repéré à www.macarrieresedessine.com/programmes/cuisine/



- Textes : Programmes d'études de l'ITHQ ITHQ (s.d.). Programmes d'études – Professionnel [Texte en ligne]. Repéré à www.ithq.qc.ca/ecole/futurs-etudiants/programmes-detudes/categorie/professionnel/

Éléments langagiers

- Le vocabulaire
- « Il faut + infinitif »
- Le masculin et le féminin des adjectifs
- Les marques de l'oralité



L'AMUSE-BOUCHE



ANTICIPATION



1. Quels métiers sont représentés dans les photos de la page précédente?

2. Avez-vous suivi une formation pour le poste que vous occupez ou pour les postes que vous avez occupés dans le domaine de la restauration?

3. Quelle formation professionnelle dans le domaine de la cuisine et de la restauration aimeriez-vous suivre?

4. Pour quelles raisons voudriez-vous suivre une formation en restauration?

5. Où pouvez-vous trouver des informations sur un programme de formation professionnelle?

Notes



L'ENTRÉE



COMPRÉHENSION GLOBALE

1. Regardez la vidéo, puis répondez aux questions.

- Quel programme de formation est présenté dans cette vidéo?
- Quel est le nom du centre de formation professionnelle?
- Que signifie l'acronyme DEP?
 - Diplôme d'études en pâtisserie
 - Diplôme d'études professionnelles
 - Diplôme d'études postsecondaires
 - Diplôme d'études précollégiales
- Comment s'appelle la formation présentée dans la capsule?
- Qui est le porte-parole de l'école dans cette vidéo?
- Parmi les sujets suivants, lesquels sont abordés dans la capsule vidéo?
 - La durée du programme
 - Les compétences développées dans la formation
 - L'horaire des cours
 - Les qualités nécessaires pour devenir cuisinier
 - Les différents postes de travail dans une cuisine
 - Les stages dans les restaurants



2. Complétez le tableau de façon à obtenir l'information principale donnée par les trois intervenants de la vidéo.

Intervenants	Sujets abordés
a. L'enseignant...	
b. L'étudiant...	et
c. L'étudiante...	et



Fiche d'écoute

 Regardez la vidéo et remplissez la fiche d'écoute.

Questions	Réponses
Nom de la formation	
Lieu où se donne la formation	
Trouvez des mots de la même famille	
Hôtel	
Vocabulaire : trouvez le sens de ces mots dans le contexte de la restauration. Utilisez un dictionnaire au besoin	
Le gibier	
Une auberge	
Une position	
Une carrière	
Le titre de la vidéo est : Ma carrière se dessine	
Que signifie « Ma carrière se dessine »?	
Quel est le rôle de ces personnes en restauration?	
Une saucière ou un saucier	
Une légumière ou un légumier	
Une rôti-seuse ou un rôti-seur	
Une traiteuse ou un traiteur	
Les qualités	
Les professionnelles et es professionnels de la restauration doivent être...	Être



Le clin d'œil gourmand

DEP, ASP, AEC... comment y voir clair!

Voici un tableau pour vous aider à comprendre les diplômes rattachés à la cuisine et à la restauration.

Acronyme	Signification de l'acronyme	Description	Durée
DEP	Diplôme d'études professionnelles	Ce programme mène vers un métier (bouchère ou boucher, boulangère ou boulanger, cuisinière ou cuisinier, pâtissière ou pâtissier).	Entre 600 et 1 500 heures (6 à 18 mois)
ASP	Attestation de spécialisation professionnelle	Ce programme permet d'approfondir ses connaissances et de se spécialiser dans un métier comme la sommellerie ou la cuisine du marché. Il doit être suivi après l'obtention d'un DEP ou après reconnaissance d'apprentissages équivalents.	Entre 300 et 900 heures
AEC	Attestation d'études collégiales	Ce programme court permet de se perfectionner ou de développer des compétences directement liées à un domaine ou à un emploi précis comme pour le programme en gestion de production culinaire ou celui en gestion d'un établissement de restauration.	Variable





LE PLAT PRINCIPAL



VOCABULAIRE

Répondez aux questions suivantes.

1. Associez chaque terme à sa définition. Utilisez le dictionnaire ou Internet au besoin.

Définitions	Garde-manger	Mise en place	Plan de travail	Service
Ensemble des plats apportés l'un après l'autre sur la table				
Table ou comptoir utilisé pour la préparation des aliments				
Personne responsable des entrées chaudes et froides				
Terme utilisé pour parler du vin, des fromages, des desserts, etc.				
Terme utilisé dans la cuisine pour annoncer à l'équipe qu'un plat est prêt à être servi aux clients.				
Ensemble des tâches de préparation des aliments avant la cuisson : nettoyage, épluchage, découpage, etc.				
Liste des préparations à faire avant le début du service.				
Armoire où on conserve les aliments non périssables.				
Préparation de la salle à manger : dresser les tables, vérifier la verrerie et la coutellerie, etc.				
Ensemble des repas servis dans la journée Ex : Le premier service débute à 17 h et le deuxième à 20 h 30.				

2. Complétez les phrases avec les mots de la liste. Certains sont utilisés plus d'une fois.

■ garde-manger

■ plan de travail

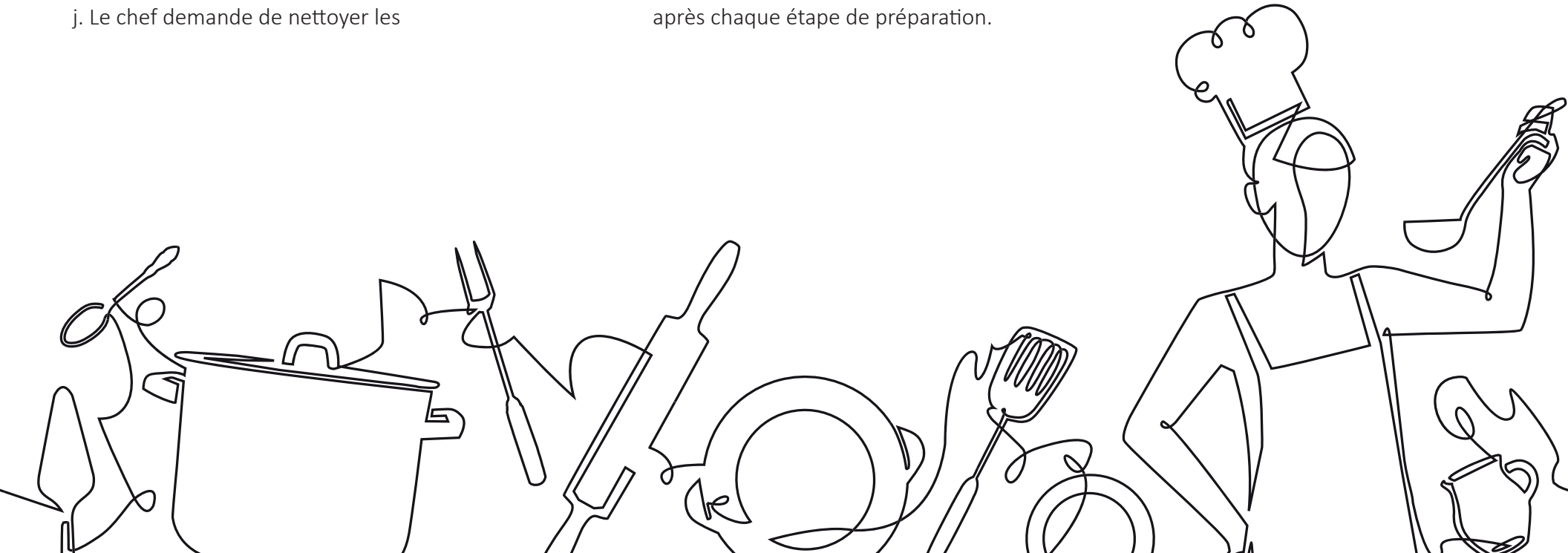
■ plans de travail

■ mise en place

■ services

■ service

- a. Paule range la farine et le sucre dans le _____.
- b. Salma est responsable de la _____ de la salle à manger.
- c. Nous avons deux _____ : le premier à 17 h 30 et le deuxième à 20 h 30.
- d. Nous devons faire un _____ détaillé pour la préparation du menu de ce soir.
- e. _____ ! La table 23 est prête.
- f. Samedi prochain, nous aurons besoin d'une _____ pour 145 clients.
- g. Roberto sera responsable du _____ des desserts et du café demain midi.
- h. Vous devez commander vos salades, vos entrées froides et chaudes à Raphaëlla, elle sera la _____ aujourd'hui.
- i. Le menu dégustation comprend six _____ : l'amuse-bouche, l'entrée, le plat principal, l'assiette de fromages, le dessert et le café.
- j. Le chef demande de nettoyer les _____ après chaque étape de préparation.




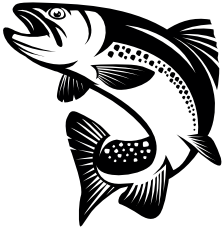
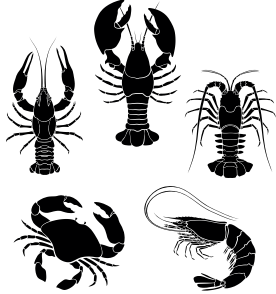
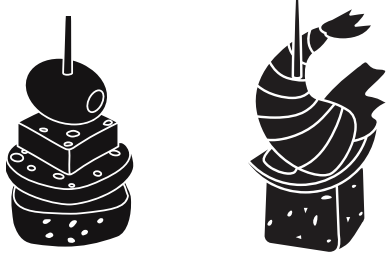
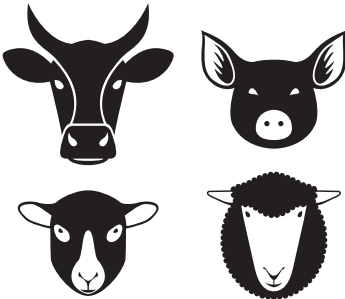
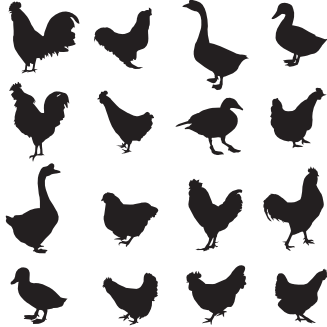


3. Associez chaque image aux thèmes correspondants.

- Les fruits et légumes
- Les poissons

- Le gibier
- Les potages

- Les hors-d'œuvre
- Les viandes

- Les crustacés
- Les volailles

4. Les élèves occupent un poste différent chaque semaine. Cochez l'image qui correspond au poste de travail « garde-manger ».



5. Cochez l'image qui correspond au poste de travail « pâtissier ».



6. Cochez l'image qui correspond au poste de travail « rôtiisseur ».



7. Cochez l'image qui correspond au poste de travail « potager ».



GRAMMAIRE

« Il faut » + verbe à l'infinitif

- « Il faut » indique une nécessité ou une obligation.
- Ce verbe se conjugue seulement à l'aide du « il » impersonnel.

Il faut +	Verbe à l'infinitif
Il faut	faire la mise en place tous les jours.
	préparer les commandes.
	nettoyer sa planche à découper.



1. Transformez les phrases suivantes en phrases avec « il faut/il ne faut pas ».

	Phrases de départ	Avec « Il faut ... »
a.	Je dois avoir un bon plan de travail.	
b.	Vous devez être là à l'heure.	
c.	Nous devons arriver à l'heure au travail.	
d.	Tu ne dois pas te tromper en calculant les quantités.	
e.	Je dois bien nettoyer mon poste de travail chaque jour.	
f.	Vous devez prendre en note la commande du client.	
g.	Elle doit porter un filet sur ses cheveux.	
h.	Tu ne dois pas faire cuire la viande trop longtemps.	
i.	Vous devez faire attention aux allergies alimentaires.	
j.	Je dois sortir les poubelles le mercredi soir.	
k.	Nous devons accueillir les clients avec le sourire.	
l.	Il doit utiliser une planche pour couper les légumes.	

2. Des adjectifs sont utilisés pour décrire les qualités personnelles et professionnelles.
Les adjectifs s'accordent en genre (masculin et féminin) avec le nom auquel il se rapporte.
Complétez le tableau.

Adjectifs masculins	Adjectifs féminins
Assidu	
	Organisée
Ponctuel	
	Dynamique
Sociable	
	Minutieuse
	Aimable
Respectueux	
	Souriante
Professionnel	



PHONÉTIQUE

Écoutez les phrases tirées de la vidéo. Indiquez les différences entre les phrases entendues et les phrases transcrites.



a. Les élèves vont préparer les plats selon la position où ils vont être.



b. Et après ça, bien, on a le pâtissier.



c. Il faut être organisée, il faut être à l'heure, il faut avoir un bon plan de travail, il faut être là.



d. Le DEP permet d'accéder pas mal à tous les types d'emplois en restauration.



e. Même si je n'étais pas trop sure au début je l'ai fait, puis je me suis vraiment amusée.



LES FROMAGES



COMPRÉHENSION DÉTAILLÉE

 Regardez à nouveau la vidéo et répondez aux questions.

1. Indiquez si les énoncés sont vrais ou faux. Si l'énoncé est faux, écrivez l'énoncé correct.

	Énoncés	Vrai	Faux
a.	L'école est située à Montréal.		
b.	Les élèves changent de poste de travail chaque semaine.		
c.	Les élèves cuisinent et l'enseignant donne la théorie après.		
d.	Les élèves avec un DEP en cuisine travaillent seulement dans les restaurants.		
e.	Les perspectives d'emploi ne sont pas bonnes.		
f.	L'étudiante a beaucoup aimé la formation en cuisine.		

2. Choisissez la ou les réponses aux questions.

a. Que fait l'enseignant pendant le cours théorique?

Il pratique la recette avec les élèves.

Il explique la recette aux élèves.

Il apprend aux élèves à travailler en équipe.

Il fait le plan de travail de la recette.

b. Que font les élèves après le cours théorique?

Ils retournent en classe.

Ils font la mise en place.

Ils font le service.

Ils préparent les recettes.

c. Quels sont les postes de travail couverts par la formation?

Chef

Garde-manger

Légumier

Pâtissier

Plongeur

Rôtisseur

Saucier

Serveur

d. Une rotation de ces postes est effectuée...

quotidiennement.

hebdomadairement.

mensuellement.

selon la qualité du travail.



3. Placez en ordre les tâches que les élèves doivent accomplir pour mettre la théorie en pratique lors du service des repas.

- Accueillir et servir les clients
- Effectuer la mise en place en cuisine
- Faire la mise en place en salle à manger
- Préparer les plats selon le poste de travail

- a.
- b.
- c.
- d.

4. Quelles sont les qualités et aptitudes mentionnées pour être un bon cuisinier?

- Être assidu.
- Être responsable.
- Avoir de l'imagination.
- Être respectueux des règles de santé et de sécurité.
- Être organisé.
- Être ponctuel.
- Avoir un bon plan de travail.
- Être capable de travailler sous pression.
- Aimer cuisiner.

5. Associez chaque nombre à son information.

- Environ 1470 h
- 24
- 12
- Une heure
- Deux heures

Informations	Donnée correspondante
Durée du programme en mois	
Durée du programme en heures	
Nombre de compétences du programme	
Durée du service quotidien	
Durée du cours théorique quotidien	



Parler pour parler...



Parler pour parler

Discussion : « Élève d'un jour » et « Portes ouvertes »

- Lisez d'abord les définitions sur « Élève d'un jour » et « Portes ouvertes ».
Élève d'un jour, c'est une activité qui permet à des personnes intéressées par un programme de passer une journée dans une école pour la visiter et assister à différents cours.
Portes ouvertes, c'est une activité au cours de laquelle il est possible de visiter une école, de poser des questions aux enseignants et de rencontrer des étudiants inscrits dans les programmes offerts par l'école.
- Avez-vous déjà assisté aux journées portes ouvertes d'un centre de formation ou d'une école pour vous ou vos enfants? Qu'est-ce que vous y avez appris?
- Avez-vous posé des questions? Lesquelles?
- À titre d'exemples, voici quelques questions possibles :
 - ✓ Quelles sont les conditions d'admission à la formation?
 - ✓ Comment dois-je faire pour m'inscrire à la formation?
 - ✓ Faut-il réussir un examen de français au préalable? Lequel?
 - ✓ Est-ce que je dois avoir déjà étudié dans le domaine de la restauration?
 - ✓ Où puis-je travailler après la formation?
 - ✓ Les formations sont-elles de jour ou de soir?
 - ✓ Les cours sont offerts à temps complet ou à temps partiel?
 - ✓ Quand commence la prochaine session?
 - ✓ Quels sont les frais d'inscription?
 - ✓ Que dois-je faire pour m'inscrire?
 - ✓ Est-ce qu'il y a de bonnes perspectives d'emploi? Quelles sont les perspectives d'emploi?
- Dans votre pays d'origine, les écoles organisent-elles des journées portes ouvertes pour informer les futurs élèves? Décrivez le déroulement d'une telle journée.



LE DESSERT



PRODUCTION ÉCRITE



1. Remplissez le tableau afin d'avoir les informations nécessaires sur un programme en cuisine.

- Vos collègues de classe et vous souhaitez vous informer sur les programmes en cuisine.
- En équipe, faites des recherches sur Internet ou consultez le programme distribué pour compléter la grille suivante.

Nom de l'école	
Nom du programme	
Durée du programme (en heures ou en mois)	
Date limite d'inscription au programme	
Critères d'admission (ce que ça prend pour être admis – formation, expérience, etc.)	
Coûts reliés au programme (combien coûtent la formation, le matériel, les accessoires)	
Date de la Journée portes ouvertes ou de l'activité Élève d'un jour	
Lieu et durée des stages	
Postes qu'on peut occuper après la formation	
Perspectives d'emploi (peut-on se trouver facilement du travail après la formation?)	
Cours qui vous semblent les plus intéressants	

2. Vous souhaitez vous inscrire à la formation Service de la restauration. Présentez vos qualités en quelques lignes:



PRODUCTION ORALE

« Journée portes ouvertes »

Chaque équipe présente oralement son programme de formation dans un contexte de « Journée portes ouvertes » à partir des informations recueillies dans la fiche de la production écrite.

Vous rendrez visite aux kiosques à tour de rôle.





Activités d'autoapprentissage



32 - Choisir un programme d'études professionnelles

Lisez le programme d'études suivants et répondez aux questions.

The screenshot shows the ITHQ website interface. At the top left is the ITHQ logo. A navigation menu includes links for 'Futurs étudiants', 'Diplômés', 'Étudiants étrangers', 'Fondation', 'Étudiants', and 'À propos'. Social media icons for Facebook, Twitter, Instagram, YouTube, and LinkedIn are in the top right. Below them is an 'Infolettre de l'ITHQ' section with an 'Abonnez-vous!' button. A breadcrumb trail reads 'École > Futurs étudiants > Programmes d'études > Gestion de...'. There are buttons for 'Partager', 'Imprimer', and a 'Rechercher' search bar. The main content area features a large image of two chefs in a kitchen. To the left of the image is a sidebar with 'Programmes d'études' and 'Formations à temps partiel' sections. The main text below the image reads 'Gestion de cuisine' and 'Gestion de restaurant LJA.14 (AEC)'. A 'Période d'admission' box indicates '1^{er} août au 15 septembre (début des cours à l'automne)'. A purple button with a white arrow and the text 'Déposer votre demande' is located in the bottom right corner.

École > Futurs étudiants > Programmes d'études > Gestion de...

Partager Imprimer Rechercher

Programmes d'études

- Recherche par secteur
- Recherche par ordre d'enseignement

Formations à temps partiel

- Formation continue
- Ateliers de perfectionnement
- Formations réglementées

Gestion de cuisine

Gestion de restaurant LJA.14 (AEC)

Période d'admission

✓ 1^{er} août au 15 septembre (début des cours à l'automne)

Déposer votre demande

On continue.



En bref Structure du programme Admissibilité et coûts

CONDITIONS D'ADMISSIBILITÉ

Ce programme est offert à quatre types de clientèles :

1. Les titulaires d'un diplôme d'études professionnelles (DEP) en Cuisine
2. Les titulaires d'un diplôme d'études professionnelles (DEP) de l'ITHQ en Cuisine professionnelle (CP), en Cuisine professionnelle de gestion (CPG), en Cuisine professionnelle de restauration (CPR) ou en Cuisine professionnelle actualisée (CPA)
3. Les titulaires d'un diplôme d'études secondaires (DES) ou d'une attestation d'équivalence de niveau de scolarité (AENS) ayant occupé un emploi pendant au moins 3 000 heures dans le domaine de la restauration, plus spécifiquement dans le secteur de la transformation des aliments
4. Toute personne ayant complété au moins une année d'études postsecondaires et occupé un emploi pendant au moins 3 000 heures en cuisine, plus spécifiquement dans le secteur de la transformation des aliments

Pour être admissible à ce programme, vous devez aussi :

- occuper un emploi dans l'industrie, compter au moins une année d'expérience à temps plein en cuisine impliquant la transformation d'aliments (2 000 heures) et être recommandé par votre employeur;
- savoir travailler avec Internet et le courrier électronique.

Des questions ? Partager Haut de page

Déposer votre demande

En bref Structure du programme Admissibilité et coûts

DURÉE ET HORAIRE

- Programme débutant à l'automne de chaque année
- Échelonné sur un an (2 sessions), à temps partiel
- Total de 180 heures de cours : 4 cours comportant chacun 4 séances d'une journée, généralement un lundi sur deux, de 9 h à 16 h, à l'ITHQ, et 84 heures de formation à distance sous forme de tutorat (*coaching*) ou de rencontres individuelles, selon l'option retenue par le professeur

COURS +

CODE VESTIMENTAIRE +

ecole@ithq.qc.ca
514 282-5110
ou sans frais, 1 800 361-5111, poste 5110

Déposer votre demande

NOTE : Les renseignements figurant sur cette page sont indiqués sous réserve de modifications.

Protection des renseignements personnels

Des questions ? Partager Haut de page

Déposer votre demande

Source : www.ithq.qc.ca/ecole/futurs-etudiants/programmes-detudes/programme/gestion-de-cuisine

1. Quel est le nom du programme?

2. Quel est le nom de l'école?

3. Ce programme est un DEP, un DES, une AENS, une AEC ou une ASP?

4. Ce programme comporte combien d'heures de cours?

5. D'après les conditions d'admissibilité, seriez-vous éligible à ce programme?

On continue.



6. Réécrivez les phrases suivantes en utilisant la formule « il faut ».

a. Tu dois détenir un diplôme d'études professionnelles pour suivre ce programme.

b. Vous devez vous inscrire entre le 1^{er} août et le 15 septembre.

c. Pour obtenir des renseignements, on peut appeler ou envoyer un courriel.

d. Vous devez connaître Internet pour être admis dans ce programme.

e. Pour être admis au programme, il est nécessaire d'être recommandé par son employeur.

f. Tu dois avoir au moins un an d'expérience en cuisine.





Au plaisir de vous revoir!



Avec la collaboration de :



Québec 