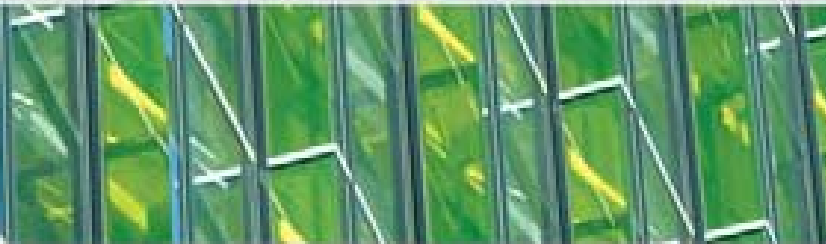
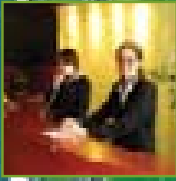


INSTITUT

DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC

Services à l'industrie 2005-2006

VOTRE GUICHET UNIQUE!



Centre de recherche appliquée
Formation en entreprise
Ateliers professionnels
Formation continue
Services-conseils
Médiathèque



Québec 

DU VEAU DE LAIT AU MENU



Le Veau de lait du Québec
est l'une des viandes
les plus tendres,
savoureuses et
naturellement maigres,
ce qui permet
une créativité culinaire
hors du commun.

**C'est pourquoi il faut mettre
du veau au menu...
du Veau de lait du Québec,
bien sûr.**

V Veau de lait du Québec



OSSO BUCO CLASSIQUE DE VEAU DE LAIT
DU QUÉBEC



MÉDAILLONS DE VEAU DE LAIT DU
QUÉBEC AU MELON



CARRÉ DE VEAU DE LAIT DU QUÉBEC À
L'HYDROMEL ET AUX POIRES

Pour de succulentes recettes, consultez notre site Internet ou composez le 450.679.0540, poste 8761.

WWW . VEAUDELAIT . COM

L'Institut, c'est beaucoup plus qu'une maison d'enseignement,

c'est une foule de services mis à la disposition de l'industrie, tels que :

Des programmes distinctifs

L'Institut est le seul établissement à offrir sous un même toit les ordres d'enseignement secondaire, collégial et universitaire. Forte de cette polyvalence, notre équipe de formateurs et de consultants peut vous aider à solutionner une grande diversité de problématiques. Voilà ce qui rend le guichet unique de l'Institut si performant.

La formation continue

Le Service de la formation continue propose une diversité de formations de longue ou de courte durée, en sessions publiques ou privées, destinées aux gestionnaires comme au personnel des entreprises désireux de parfaire leurs connaissances. Le tout est offert à l'Institut ou partout au Québec afin d'assurer aux participants un maximum de souplesse. Trois grandes catégories de formation sont offertes :

- La formation sur mesure, en sessions privées en entreprise ou à l'Institut;
- Les ateliers professionnels, en sessions publiques à l'Institut;
- Les programmes menant à une certification ou à un diplôme reconnu.

Les services-conseils

Une consultation avec un expert des services à l'industrie pourrait vous rapporter gros! Plus d'une centaine de professionnels spécialisés peuvent vous aider à améliorer le rendement de votre entreprise.

Le Centre de recherche appliquée (CRA)

Le CRA dispose d'une équipe multidisciplinaire en cuisine, en nutrition et en chimie alimentaire, notamment. Il met à la disposition des professionnels de la cuisine et de la transformation alimentaire une cuisine expérimentale, un laboratoire de démonstration culinaire et une salle d'analyse sensorielle, à la fine pointe de la technologie.

La Médiathèque

La Médiathèque constitue la plus importante bibliothèque spécialisée dans les secteurs du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et des institutions au Québec. Une source inépuisable d'information!

Et aussi :

- L'Hôtel de l'Institut, un hôtel d'application pédagogique de 42 chambres;
- Le Service des affaires internationales;
- L'Association des diplômées et des diplômés de l'ITHQ;
- La formation grand public (les Plaisirs gourmands);
- La Fondation de l'ITHQ;
- Les publications de l'Institut.

Sommaire

Page 3

Présentation de l'Institut

Page 4

Mot de la directrice générale et présentation des Services à l'industrie

Page 5

L'équipe d'experts des Services à l'industrie

Page 6

Formation continue

Tourisme	p. 6
Restauration et Sommellerie	p. 6
Formations sur mesure et services-conseils	p. 8

Page 9

Les ateliers professionnels

Calendrier de formations, automne 2005	p. 10
Calendrier de formations, hiver 2006	p. 11
Fiche d'inscription aux ateliers	p. 12
Objectifs des ateliers professionnels	p. 13
La Médiathèque	p. 14

Page 16

Attestations d'études collégiales

Superviseur en hôtellerie	p. 16
Gestion de restaurant	p. 17
Coordination d'événements et de congrès	p. 18
Conciergerie pour hôtels et entreprises	p. 19

Page 20

Le Centre de recherche appliquée

Page 21

Les services complémentaires

Hôtel de l'Institut	
Association des diplômées et des diplômés de l'ITHQ	
Nos coordonnées	

Les ateliers professionnels (voir en pages 10 et 11)

www.ithq.qc.ca

Réservez tôt!

Nouveauté!

Inscrivez-vous 30 jours ou plus avant la date de l'atelier professionnel de votre choix et

économisez **50 \$**

Les Services à l'industrie, votre guichet unique!

Les Services à l'industrie de l'Institut vous offrent une gamme complète de produits et de services, tels que diverses formations propres à l'industrie ainsi que des services-conseils vous permettant d'atteindre vos objectifs.

Qu'il s'agisse de parfaire des techniques de gestion, de définir un plan stratégique, de recruter du personnel, d'éliminer un problème lié à votre image ou d'explorer une cuisine régionale, nous pouvons répondre à vos besoins. Pour ce faire, nous comptons sur une équipe de plus de 100 formateurs et consultants hautement qualifiés dans leur domaine respectif, et au fait des diverses tendances.

Notre brochure 2005-2006 présente en détails nos différents produits et services, adaptés à chaque secteur d'activité. Ainsi, vous y trouverez nos classiques ateliers professionnels, notre gamme de formations sur mesure, nos services-conseils et nos programmes menant à une attestation d'études collégiales (AEC), sans oublier nos programmes de formation continue.

Mot de la directrice générale

Il me fait grand plaisir de vous présenter la nouvelle brochure de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, présentant ses différents services à l'industrie.

Leader en formation de ressources humaines spécialisées dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration, l'Institut est un partenaire d'excellence des entreprises pour qui l'apport de nouvelles compétences est un investissement stratégique et un avantage concurrentiel indéniable.

Susciter l'innovation dans les pratiques, développer de nouveaux savoirs et maintenir à jour les compétences des gens de l'industrie, telles sont les visées pédagogiques de l'Institut. Des contenus de cours uniques, des façons de faire novatrices et des équipements de pointe, tout est en place pour favoriser la réussite de notre clientèle d'affaires.

Il n'en tient qu'à vous d'en faire l'expérience et de connaître la tranquillité d'esprit du gestionnaire averti, entouré et secondé par un personnel qualifié.

Lucille Daoust

L'équipe des Services à l'industrie

De gauche à droite : **Suzanne Gélinas**, adjointe administrative, **Sophie Menanteau**, chargée de projet, **Nadia Carufel**, responsable de la promotion et du marketing, **Richard P. Desjardins**, chargé de projet et **Amélie Arbour**, chargée de projet.

Au centre : **Sylvie Carrière**, coordonnatrice des Services à l'industrie et de la Formation pour tous.

Nos chargés de projet sauront vous guider vers des solutions novatrices. Composez dès maintenant le (514) 282-5115 ou, sans frais, le 1 800 361-5111, poste 5115.



Nos experts en formation et en consultation



Hôtellerie



Institutions
et alimentation



Tourisme



Restauration



Marie Andrée
ALARIE



Monique
LALLIER



Marc
ÉTHIER



Jean-Philippe
ÉTHIER



Jocelyne
SAVIGNAC



Pierre-Alexandre
LESSARD



Jean
LAGUEUX



Lise
BAILLARGEON



Didier
LUNEAU



Hervé
THORENS



Monique
LALLIER



François
PAGEAU



Marie-Josée
DENIS



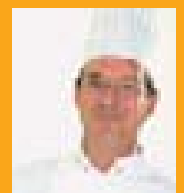
Mario
MANDEVILLE



Serge
DAHAN



Alois
FÜRER



Benoît
LATULIPPE



Jean-Bernard
LAMBERT



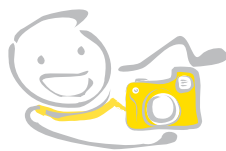
Ghislain
CLÉMENT



François
DA PONTE

La formation continue

Tourisme



Guide touristique de Montréal

Maîtrisez les connaissances et le savoir-faire nécessaires pour exercer le fascinant métier de guide touristique. Faites découvrir Montréal aux milliers de touristes qui la visitent annuellement et communiquez-leur votre passion en dynamisant votre présentation! La réussite de ce programme vous rendra admissible à une demande de permis de guide touristique de la ville de Montréal.

- **Durée :** 240 heures réparties sur 2 sessions
Session d'automne : du 3 octobre au 20 décembre 2005
Session d'hiver : du 23 janvier au 3 mai 2006

Guide accompagnateur

Le travail de guide accompagnateur demande polyvalence et entregent. Il vous amènera à accompagner les touristes et à les informer des particularités régionales, de même qu'à assurer le déroulement harmonieux de leur voyage.

- **Durée :** 140 heures
Ce programme sera offert à l'automne 2006.
Surveillez les dates annoncées dans notre site Web.

Cocher de Montréal

Si vous appréciez la compagnie des animaux autant que celle des humains, le travail de cocher vous emballera. Soyez au fait de l'histoire, des attraits touristiques de même que de la géographie de la région montréalaise, et développez les habiletés requises pour circuler en calèche et prendre soin d'un cheval. La réussite de ce programme est exigée en vue d'obtenir le permis de cocher de la ville de Montréal.

- **Durée :** 45 heures
Ce programme sera offert au printemps 2006.
Surveillez les dates annoncées dans notre site Web.

Restauration et sommellerie

Connaissance des vins en cuisine professionnelle I et II

L'évolution constante du marché du vin et le développement de la production vinicole locale, ont haussé les standards de compétences exigés chez les chefs et le personnel de cuisine. Offert en partenariat avec Charton-Hobbs, Connaissance des vins en cuisine professionnelle vous permettra d'acquérir les notions et les techniques répondant aux toutes nouvelles tendances en la matière. Pour un heureux mariage des vins et de la fine cuisine!

- **Durée :** 60 heures réparties sur 2 volets
Volet I : du 26 septembre au 5 décembre 2005
Volet II : du 30 janvier au 10 avril 2006

Formation supérieure en sommellerie

Ce programme de formation supérieure vise l'acquisition de connaissances et de techniques actualisées par les professionnels des métiers de la restauration, les conseillers en vin, les responsables de caves à vin, les distributeurs et commerçants de vins, de même que les responsables de l'achat et de la vente de vin.

- **Durée :** 250 heures
Ce programme est en cours de révision et sera offert prochainement.
Surveillez les dates annoncées dans notre site Web.



Programmes
menant à
un diplôme
reconnu par le
ministère de
l'Éducation, du
Loisir et du
Sport (MELS) ou
à un diplôme
de l'ITHQ.





Service de restaurant et sommellerie

La communication et l'efficacité au travail peuvent faire de vous un serveur qui se distingue! Apprenez à mieux connaître les mets et les vins tout en développant vos techniques de travail, votre autonomie et votre sens des responsabilités.

- Durée : 120 heures (1 session)
Du 8 février au 5 mai 2006

Service de bar

Maîtrisez les techniques et le matériel propres au service des boissons : outillage, verrerie, matières premières et préparations. Apprenez également les règles d'économie de temps et de mouvements ainsi que les attitudes, les mesures de sécurité et les techniques appropriées. De la prise de commande aux responsabilités du personnel face à la consommation de boissons alcooliques, en passant par la présentation des boissons, vous saurez tout de ce métier.

- Durée : 80 heures (1 session)
Session d'automne : d'octobre à décembre 2005
Session d'hiver : de février à avril 2006

Cuisine professionnelle et éléments de gestion

On peut toujours aborder avec davantage de créativité, d'efficacité et de maîtrise la préparation des potages, des fruits, des légumes, des viandes, des volailles, des gibiers, des fruits de mer et des hors-d'œuvre. De même, une meilleure connaissance des éléments de gestion de cuisine pourrait vous permettre d'adopter des façons de faire qui ont fait leurs preuves. Pourquoi ne pas vous offrir de telles compétences?

- Durée : 320 heures réparties sur 4 sessions
De l'automne 2005 à l'hiver 2007

Fondements de sommellerie et d'œnologie I et II

Uniques au Québec, ces programmes de consolidation des connaissances visent tout particulièrement les compétences propres au métier de sommelier, ainsi que les notions essentielles du monde vinicole. Ils s'adressent aux directeurs de la restauration, aux maîtres d'hôtel, aux serveurs, aux connaisseurs avertis, au personnel de la SAQ et aux représentants de maisons de vins et de négociants. Ajoutez à vos compétences un ensemble d'éléments professionnels et de techniques qui sauront favoriser votre progression de carrière.

Fondements I

- Durée : 60 heures (1 session)
Session d'automne : du 17 octobre 2005 au 24 janvier 2006
Session d'hiver : du 20 février au 2 mai 2006

Fondements II

- Durée : 180 heures (2 sessions)
Session d'automne : du 11 octobre au 6 décembre 2005
Session d'hiver : du 16 janvier au 29 mai 2006



La formation sur mesure



Si votre entreprise connaît une difficulté précise et ponctuelle ou si vous avez du mal à identifier ce qui pose problème, communiquez avec nos experts. Ils sauront analyser la situation et vous proposer des solutions adaptées à votre établissement. De plus, ils mettront à votre portée les connaissances nécessaires pour que votre personnel s'adapte à la situation avec succès.

Voici quelques thèmes de formation qui répondent à des besoins et à des problématiques souvent décelées dans notre industrie.

Tourisme

- Organisation d'événements : congrès, festivals, symposiums
- Plaintes et situations difficiles : comment s'en sortir
- « Coaching » : former une équipe de travail gagnante
- Marketing : organisation d'activités promotionnelles

Hôtellerie

- Plaintes et situations difficiles : comment s'en sortir
- Réception d'hôtel : normalisation et techniques efficaces
- Entretien ménager : comment économiser temps et efforts
- Vente verticale à la réception : pour vendre plus et mieux

Restauration, alimentation et institutions

- Vente suggestive en restauration : pour maximiser vos pourboires
- Harmonisation des techniques de service de table
- Coût de revient et analyse des résultats
- Action Service, pour un service responsable des boissons alcooliques
- Standardisation de recettes, pour l'efficacité en cuisine
- Hygiène et salubrité
- Présentation et décoration d'assiettes et de buffets
- Communication et mobilisation des équipes de travail
- Le service à la clientèle en institution

Les services-conseils



Vous auriez besoin de nouvelles méthodes de travail ou d'avis judicieux concernant votre façon de faire ? Peut-être souhaitez-vous également obtenir des conseils visant à améliorer le rendement ou le fonctionnement global de votre entreprise, et à mieux vous positionner pour l'avenir ?

Profitez de l'expertise de nos consultants provenant de l'industrie. Ils sauront poser un diagnostic clair de la situation qui vous préoccupe, analyser les avenues qui s'offrent à vous et vous exposer clairement des solutions réalistes.

Ce type d'intervention peut prendre diverses formes, selon vos besoins et vos souhaits. De l'étude de marché au plan d'affaires, en passant par l'évaluation de la qualité et de la satisfaction de la clientèle, les consultations proposées s'adapteront à la réalité de votre entreprise.

Tourisme

- Études de marché
- Client mystère : évaluation de votre prestation de service
« Est-ce que je sais vraiment ce qui se passe chez moi »
- Analyse des services alimentaires dans le cadre de fêtes et de festivals

Hôtellerie

- Élaboration d'un plan de développement des ressources humaines
- Diagnostic opérationnel : « Qu'est-ce qui va ? Qu'est-ce qui ne va pas ? Il me faudrait une opinion objective et professionnelle. »
- Analyse de la rentabilité : « Pourquoi pas plus de profit ? »

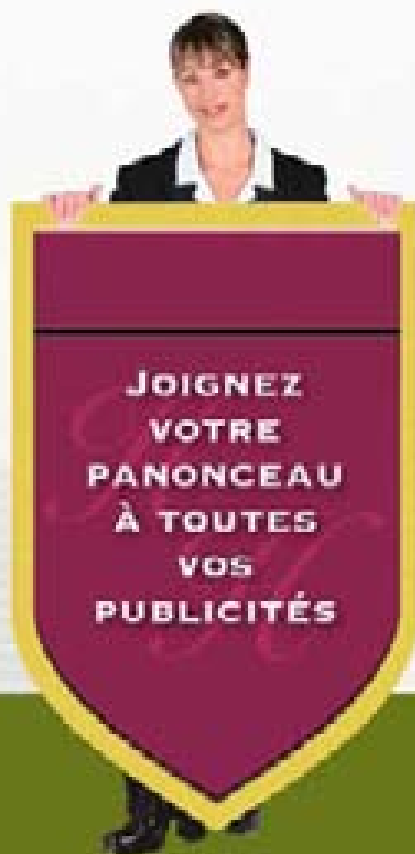
Restauration

- Diagnostic de gestion et analyse de rentabilité : « J'aimerais obtenir une opinion objective de la performance de mon restaurant et de sa rentabilité. »
- Découvrez et analysez la rentabilité de votre menu : « Tout va bien mais les profits sont-ils là ? »
- Préparation de l'aménagement physique : « Dans ce domaine, il paraît que l'expertise fait toute la différence ! »

Institutions

- Plan directeur et développement de concept : « Il est temps de poser un regard sur l'avenir et redéfinir nos services. »
- Évaluation et développement de l'offre alimentaire : « J'aimerais qu'on me donne une opinion objective et professionnelle sur mes services, et des conseils pour les améliorer. »
- Organisation des opérations : « Quelle est la meilleure façon d'utiliser toutes les ressources dont je dispose ? »

Les panonceaux de classification
sont une référence de plus en plus recherchée
par le public voyageur



1
Rendez-vous à www.citq.qc.ca

2
Téléchargez le panonceau des établissements hôteliers



Association des
établissements hôteliers
CITQ
Association des
établissements
de restauration
et de services
liés

1000 rue Du Parc, Bureau 4100
Montreal, Québec H3A 2K2
Téléphone : (514) 379-3707 (514) 379-3709
1 800 499-0330
Téléfax : (514) 379-1401
www.citq.qc.ca info@citq.qc.ca



UNIFORMES
TOWN & COUNTRY
DESIGNER

NOUS CRÉONS DES UNIFORMES.
VOUS LEUR DONNEZ DU STYLE.

Veste de chef
EUROPA



**NOUVEAU
CATALOGUE**

DISPONIBLE MAINTENANT!

Commandez votre copie
gratuitement au
1 800 341-0388

Superviseur en hôtellerie

Attestation d'études collégiales (AEC)



■ Cours 1 :
Le superviseur et l'entreprise : fonctions et responsabilités

Les mercredis 2, 16 et 30 novembre 2005

■ Cours 2 :
Données financières et commerciales d'un département

Les dates de ce cours seront annoncées dans notre site Web à l'hiver 2006.

■ Cours 3 :
Habilités de gestion pour superviseurs

Les dates de ce cours seront annoncées dans notre site Web à l'hiver 2006.

■ Cours 4 :
Gestion d'une équipe de travail en hôtellerie

Les dates de ce cours seront annoncées dans notre site Web à l'hiver 2006.

■ Cours 5 :
Gestion des opérations en hébergement

Les dates de ce cours seront annoncées dans notre site Web à l'hiver 2006.

Dates sujettes à changement. Veuillez consulter notre site Web à cet effet.

En collaboration avec l'Association des hôteliers du Québec (AHQ), l'Institut vous propose un programme de formation sur mesure répondant aux besoins des établissements hôteliers et offert sous la forme de séminaires de courte durée et de formation à distance.

Cette attestation d'études collégiales s'adresse aux hôteliers oeuvrant dans de petits ou de grands hôtels, et désirant former une relève pour les fonctions de superviseur. Cette formation permettra d'assumer des responsabilités accrues découlant d'une promotion et d'être en mesure d'offrir à la clientèle un service de qualité supérieure tout en assurant la rentabilité de l'établissement. Ce programme est offert en session publique ou privée.

D'une durée de 225 heures, le programme Superviseur en hôtellerie offre un maximum de souplesse, tant en ce qui a trait à son déroulement qu'au lieu de la formation. Il comprend 5 cours de 45 heures et chacun s'effectue en 2 étapes :

■ Trois séminaires de sept heures chacun (consécutifs ou non), offerts à l'ITHQ de 8 h 30 à 16 h 30;

■ L'équivalent de 24 heures de formation à distance (travaux réalisés en entreprise, lectures, études de cas, contenu de formation sur cédérom ou sur Internet et par courriels, etc.).

À qui s'adresse ce programme?

Aux employés d'hôtel désirant développer leurs connaissances et leurs techniques, et ainsi augmenter leurs chances de progresser au sein d'un établissement hôtelier d'importance.

Cette formation leur permettra :

- d'exercer des fonctions de superviseur;
- d'assumer des responsabilités accrues découlant d'une promotion;
- d'offrir à la clientèle un service de qualité supérieure tout en assurant la rentabilité de l'établissement.

Compétences visées :

- S'initier à la gestion hôtelière;
- Gérer des ressources humaines en hôtellerie;
- Effectuer la comptabilité hôtelière.

Association des
Hôteliers du Québec



« Superviseur en hôtellerie a su répondre aux besoins du jeune passionné de l'hôtellerie que je suis. Son contenu de cours m'a permis d'acquérir les compétences essentielles à la profession d'hôtelier, tout en me donnant la possibilité de poursuivre mon travail à temps plein. »

Hugo Levesque
Hôtel Levesque, Rivière-du-Loup



Date et dépôt des demandes d'admission : avant le 17 octobre pour la session d'automne 2005 et avant le 9 décembre pour la session d'hiver 2006.

Conditions particulières d'admission de ce programme : consultez notre site Web (www.ithq.qc.ca).

Gestion de restaurant

Attestation d'études collégiales (AEC)



Nouveau!

Offert à temps partiel, ce nouveau programme Signature ITHQ s'adresse aux superviseurs et aux employés de restaurant désireux de s'assurer une meilleure progression de carrière ainsi qu'une mobilité professionnelle plus importante. Grâce à cette formation, vous serez en mesure de mobiliser vos équipes de travail, d'optimiser la rentabilité de votre restaurant, de repérer les failles dans son fonctionnement et d'identifier les solutions adaptées à votre propre milieu.

D'une durée de 180 heures réparties sur 2 sessions pendant la basse saison, ce programme comprend 4 cours offerts sous la forme :

- d'enseignement théorique et pratique à l'ITHQ, un lundi sur deux de 9 h à 16 h, entrecoupé de séances d'expérimentation sur les lieux de travail (12 jours au total);
- de tutorat ou de formation en entreprise, selon un horaire à déterminer avec le participant.

Ce programme permet de développer des outils et des solutions adaptés au milieu de travail et au contexte particulier d'une entreprise.

Date et dépôt des demandes d'admission : avant le 2 septembre pour la session d'automne 2005.

Conditions particulières d'admission de ce programme : consultez notre site Web (www.ithq.qc.ca).

■ Cours 1 : Gestion d'une équipe de travail en restauration

Les lundis 3, 31 octobre et 28 novembre 2005

■ Cours 2 : Choix de technologies culinaires

Les lundis 17 octobre, 14 novembre et 12 décembre 2005

■ Cours 3 : Contrôle des coûts et des achats en restauration

Les lundis 6 février, 6 mars et 3 avril 2006

■ Cours 4 : Dynamique et points critiques d'une salle à manger

Les lundis 20 février, 20 mars et 17 avril 2006

Dates sujettes à changement. Veuillez consulter notre site Web à cet effet.

À qui s'adresse ce programme?

Plus particulièrement à des personnes d'expérience du domaine de la restauration :

- Assistants gérants et gérants de restaurant;
- Chefs cuisiniers;
- Superviseurs de salle à manger;
- Propriétaires d'établissement de petite ou de moyenne taille.

Compétences visées :

- Contrôler les coûts et les revenus;
- Gérer les approvisionnements et les inventaires;
- Choisir les produits et les technologies adaptées à l'entreprise;
- Exercer le « coaching » d'une équipe de travail;
- Résoudre des problèmes liés à la gestion des ressources humaines;
- Identifier les points critiques à évaluer en cuisine et en salle à manger;
- Adopter une approche client;
- Assurer une coordination entre la cuisine et la salle à manger;
- Développer des outils de gestion.



Coordination d'événements et de congrès

Attestation d'études collégiales (AEC)

À qui s'adresse ce programme?

- Aux élèves de l'ordre collégial et aux étudiants universitaires désireux de réorienter leur cheminement scolaire au cours ou au terme de leur programme d'études;
- Aux intervenants du milieu touristique, en progression de carrière;
- À toute personne œuvrant dans les secteurs des communications, de la gestion ou du service à la clientèle, et désireuse de se réorienter professionnellement.

Compétences visées :

- Établir la programmation des événements en fonction des objectifs et des attentes des promoteurs;
- Assurer chacune des étapes relatives à la gestion des ressources humaines, matérielles et financières, nécessaires à la tenue d'un événement;
- Superviser les opérations de communication;
- Identifier les tendances du marché.

Les coordonnateurs d'événements et de congrès sont appelés à gérer autant les différentes catégories de personnel impliquées dans l'organisation que les ressources matérielles requises.

En association avec



Meeting Professionals Internationals

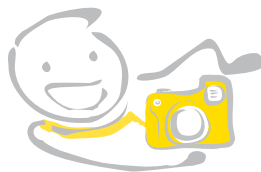


Le travail du coordonnateur d'événements et de congrès consiste à réaliser des événements de tout ordre : congrès, réunions, foires d'exposition, salons, voyages de motivation, conférences de presse, festivals, activités sportives ou à caractère privé telles les réunions et les fêtes familiales.

Ce programme à temps partiel totalise 510 heures de cours réparties sur 4 sessions et comprend :

- 6 cours théoriques;
- une activité d'intégration en emploi en organisation d'événement;
- un stage en entreprise s'échelonnant sur une période de 5 à 15 semaines.

Les cours ont lieu en soirée, du lundi au jeudi de 18 h à 22 h, de même que quelques samedis, de 9 h à 16 h. Le stage d'intégration doit pour sa part s'effectuer à raison d'au moins sept heures par jour, cinq ou six jours par semaine.



- Cours 1 : **Dynamique de l'industrie**
Les mardis, jeudis et samedis, du 24 septembre au 22 octobre 2005

- Cours 2 : **Outils de planification d'une manifestation**
Les lundis et samedis, du 17 octobre au 19 décembre 2005

- Cours 3 : **Gestion des équipes de travail**
Les mercredis et samedis, du 12 octobre au 14 décembre 2005

- Cours 4 : **Techniques et mise en place d'une manifestation**
Les mardis et samedis, du 7 février au 25 avril 2006

- Cours 5 : **Activité d'intégration à une manifestation**
Les jeudis, du 9 février au 11 mai 2006
Automne 2006 et hiver 2007

- Cours 6 : **Communication et promotion**
Dates à déterminer (automne 2006)

- Cours 7 : **Budget et transactions commerciales**
Dates à déterminer (automne 2006)

- Cours 8 : **Coordination d'une manifestation en entreprise**
Dates à déterminer (hiver 2007)

Dates sujettes à changement. Veuillez consulter notre site Web à cet effet.

Date et dépôt des demandes d'admission : avant le 2 septembre pour la session d'automne 2005.

Conditions particulières d'admission de ce programme : consultez notre site Web (www.ithq.qc.ca).



« Je viens de terminer l'attestation en coordination d'événements et de congrès qui m'a permis d'acquérir toutes les connaissances et compétences nécessaires pour mieux réintégrer le marché du travail. Je peux donc exercer aujourd'hui ma profession dans le domaine qui me passionne! »



Marie Hélène Ouimet
Plani-Concept Plus, Lachine

Conciergerie pour hôtels et entreprises

Attestation d'études collégiales (AEC)

Le concierge d'hôtel ou d'entreprise est un spécialiste de l'accueil et des services personnalisés. Sa fonction est d'assurer le bien-être et la satisfaction des besoins de la clientèle des hôtels de catégorie supérieure, de même que des invités des grandes sociétés, des entreprises ou des résidences privées. Doté de compétences managériales et linguistiques, le concierge, le majordome ou l'assistant personnel dirige les employés et voit à rendre le séjour des invités des plus agréables.

Ce programme, d'une durée totale de 375 heures, est offert à temps partiel et comprend 7 cours répartis sur 2 sessions. Les cours se donnent en soirée durant la semaine de même qu'au cours de la journée, les samedis. Une équipe d'enseignants experts de l'Institut est responsable des cours, en collaboration avec des concierges oeuvrant dans l'industrie et membres de l'association professionnelle internationale Les clefs d'or.

Dates sujettes à changement. Veuillez consulter notre site Web à cet effet.

Date et dépôt des demandes d'admission : avant le 16 septembre pour la session d'automne 2005. Conditions particulières d'admission de ce programme : consultez notre site Web (www.ithq.qc.ca).



■ Cours 1 : Carrières en conciergerie

Les lundis, mardis et mercredis, du 11 au 31 octobre, et les samedis 15, 22 et 29 octobre 2005

■ Cours 2 : Produits et services en hébergement et en restauration

Les lundis, mardis et mercredis, du 1^{er} au 23 novembre, et les samedis 12 et 19 novembre 2005

■ Cours 3 : Exploration du potentiel urbain

Les lundis, mardis et mercredis, du 28 novembre au 14 décembre, et les samedis 26 novembre, 3 et 10 décembre 2005

■ Cours 4 : Habiletés relationnelles auprès des clients

Les lundis, mardis et mercredis 9 janvier au 24 avril, et les samedis 28 janvier, 4 et 11 février 2006

■ Cours 5 : Subtilités de la communication en français et en anglais

Les lundis, mardis et mercredis, du 1^{er} mars au 2 mai, et les samedis 25 février et 4 mars 2006

■ Cours 6 : Diversité culturelle et services personnalisés

Les lundis, mardis et mercredis, du 11 janvier au 28 mars, et les samedis 14, 21 janvier et 18 février 2006

■ Cours 7 : Organisation et gestion du lieu d'accueil

Les lundis, mardis et mercredis, du 25 mars au 24 mai, et les samedis 11, 25 mars et 29 avril 2006

À qui s'adresse ce programme?

- Aux détenteurs d'un diplôme d'études collégiales ou universitaires souhaitant se réorienter dans ce domaine;
- Aux personnes possédant de l'expérience dans l'industrie touristique

ou encore en gestion, en communication ou en service à la clientèle, et désirant augmenter leurs chances d'avancement.

Compétences visées :

- Se mettre à l'écoute de la personne cliente et poser les bonnes questions;
- Adapter la prestation de service à la

provenance, à la religion ou à la culture de la clientèle;

- Décoder les demandes et savoir anticiper les besoins des clients;
- Communiquer efficacement, peu importe les particularités linguistiques;
- Proposer des solutions intéressantes lors de situations particulières.



Le Centre de recherche appliquée



Pour les professionnels de la cuisine et de la transformation alimentaire

Le Centre de recherche appliquée (CRA) est une cuisine expérimentale où sont étudiés divers produits alimentaires québécois ainsi que des méthodes de transformation applicables aux industries de la restauration et de l'alimentation.

Le CRA dispose d'une équipe multidisciplinaire, composée notamment de consultants en recherche agroalimentaire appliquée et en chimie alimentaire. Doté d'équipements à la fine pointe des nouvelles technologies et d'une salle de démonstration culinaire de 36 places, le CRA met à votre portée toutes les conditions matérielles nécessaires à la réussite de vos projets de recherche.

DU NOUVEAU!

Suite aux travaux de requalification de l'Institut, le CRA peut dorénavant vous offrir les services d'un laboratoire d'analyse sensorielle. Vous pouvez ainsi sonder le goût de vos clients ou simplement avoir l'avis d'experts sur vos nouveaux produits.

Des projets de toute nature

Développement et expérimentation

L'équipe du CRA vous sera utile, par exemple, si vous voulez créer des applications culinaires convenant à un produit régional, tester un produit prêt à consommer ou vérifier l'intérêt d'une nouvelle pièce d'équipement pour votre cuisine.

Transfert technologique

Faites appel au CRA s'il vous faut accéder à des compétences complémentaires afin d'implanter un nouveau procédé.

Assurance qualité

Confiez au CRA la tenue de groupes de discussion ou la préparation d'une demande de reconnaissance HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques).

Mise en marché

Pensez au CRA lorsque vous voudrez organiser une conférence de presse ou que vous devrez faire évaluer des produits destinés à la consommation.

Consultation diagnostique

Vous pensez que vos processus de production pourraient être améliorés? Vous avez besoin d'aide pour bien gérer vos menus ou pour standardiser vos assiettes? Un spécialiste du CRA peut vous aider.

Ces partenaires font équipe avec nous

Dans sa démarche, le CRA peut compter sur l'appui de divers partenaires compétents et spécialisés.

Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport / Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation / Hydro Québec / Centre de recherche et de développement sur les aliments / Cintech agroalimentaire / Alto-Shaam Canada Corp. / Energinox / Innu-Science Canada inc. / Le Groupe Garland Canada inc. / MKE / Panasonic Canada inc. / Rational Canada inc. / Robot Coupe / Sagnetra inc. / Sorentec

Les services complémentaires

L'Hôtel de l'Institut

L'Hôtel de l'Institut, un hébergement grand confort

L'Hôtel de l'Institut vous propose une expérience d'hébergement incomparable dans l'une de ses 42 chambres avec balcon, dont 2 sont des suites spacieuses, munies des commodités qui répondront à vos attentes.

Le Restaurant de l'Institut, une cuisine raffinée

Matin, midi ou soir, venez vivre une aventure gastronomique inoubliable, dans un décor distinctif. Sous l'œil attentif des professeurs de l'Institut, la prochaine génération de chefs vous préparera une cuisine du marché à la fois recherchée et novatrice. Cuisine et service impeccables font du Restaurant de l'Institut l'une des meilleures tables de Montréal.

Des services de banquets et de réunions complets et si agréables!

Faites de vos réunions d'affaires, réceptions, mariages, banquets, etc., des réussites mémorables en conviant vos invités dans l'une de nos 4 salles, qui peuvent accueillir des groupes de 15 à 150 personnes. Nous vous proposons une vaste gamme de services et de menus qui satisferont toutes vos exigences.



L'Association des diplômées et des diplômés de l'ITHQ

Près de 8 000 professionnels de l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration sont diplômés de l'Institut.

L'Association des diplômées et des diplômés de l'ITHQ (ADDITHQ) a pour objectif d'établir des partenariats avec les différents secteurs de l'industrie afin d'offrir à ses membres des services privilégiés et ce, en plus d'organiser des activités favorisant le réseautage et le développement professionnel. L'ADDITHQ offre également à ses membres des activités d'échange et de formation, et fait la promotion des métiers et des professions de l'industrie touristique québécoise.

D'excellentes raisons pour devenir membre de l'ADDITHQ :

- Faire partie d'un grand réseau de professionnels de l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration;
- Avoir accès rapidement et de façon privilégiée aux diplômés de l'Institut, grâce à Internet;
- Profiter de tarifs préférentiels à l'Institut;
- Être informé des plus récentes nouvelles en provenance de l'Institut.



Pour **joindre**
le guichet unique
des Services à l'industrie :

3535, rue Saint-Denis
Montréal (Québec) H2X 3P1
Tél. : (514) 282-5115
1 800 361-5111, poste 5115
Télec. : (514) 873-4529

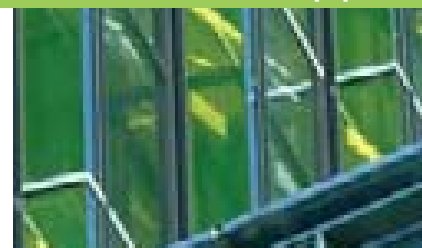
Courriel : services-industrie@ithq.qc.ca



Métro Sherbrooke

Les dates, horaires et coûts contenus dans la présente brochure sont sujets à changement sans préavis.

L'emploi du masculin doit être entendu comme une forme neutre d'expression et n'a d'autre but que d'alléger la présentation du texte.





Les temps
ont **changé.**

Aujourd'hui, on a le sens des responsabilités. Si vous servez de l'alcool, vous avez l'obligation de prévenir la consommation abusive pouvant susciter des actes de violence et des accidents de la route. À défaut de quoi, vous et votre établissement pouvez être poursuivis.

Inscrivez-vous au programme de formation **Action Service**. Des sessions publiques auront lieu à Montréal et Québec et des sessions privées en entreprise sont offertes sur demande. Rendez-vous sur le site Internet de l'ITHQ au www.ithq.qc.ca ou composez le 1 800 361-5111 ou (514) 282-5115 pour connaître les dates des prochaines sessions ou pour tout renseignement relatif au programme Action Service.

Éduc  **alcool** *La modération a bien meilleur goût.*

En collaboration avec

Institut de tourisme
et d'hôtellerie

Québec 



Ligue de sécurité du Québec
une direction de l'AGTB