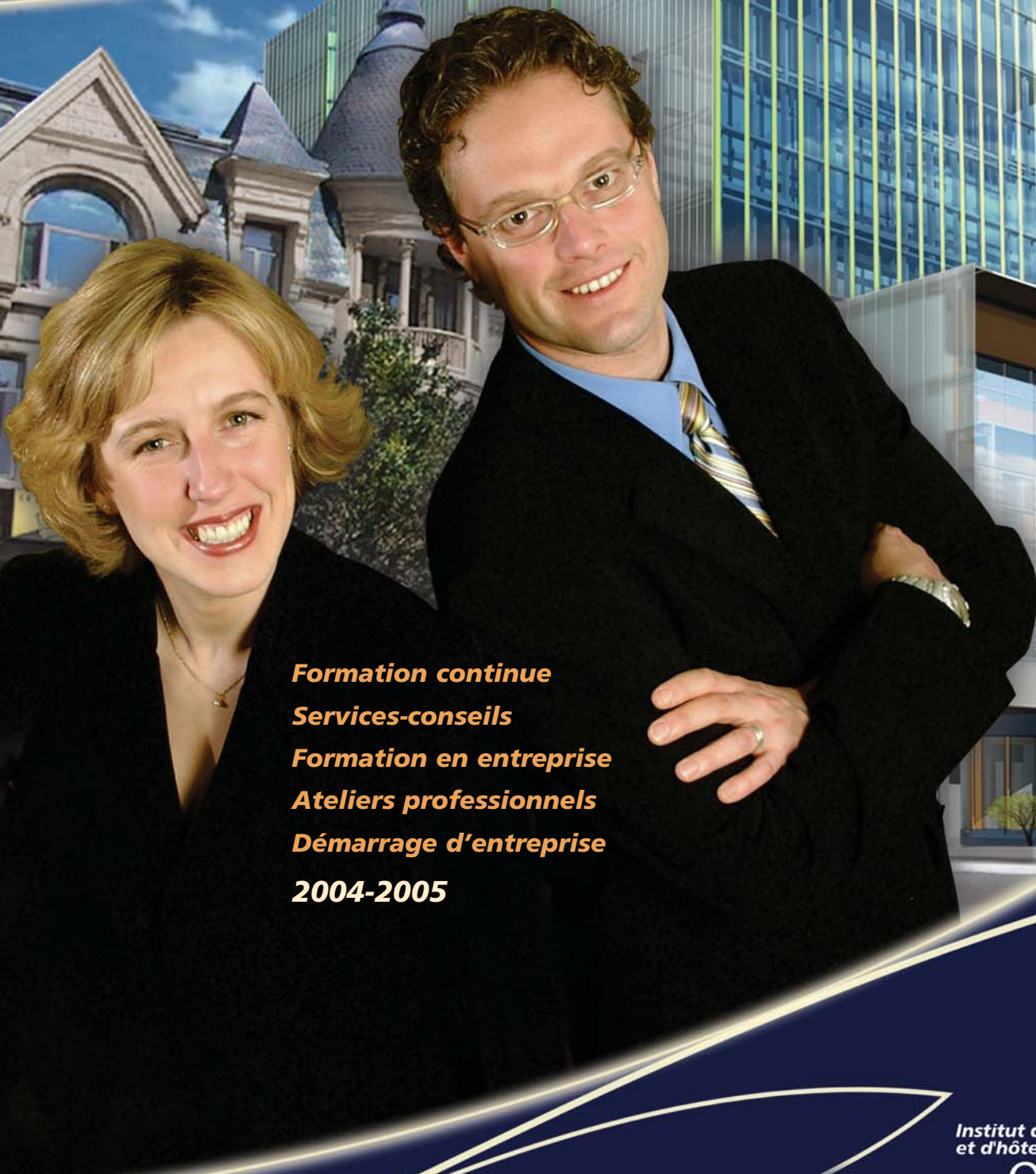


ITHQ

www.ithq.qc.ca



Formation continue
Services-conseils
Formation en entreprise
Ateliers professionnels
Démarrage d'entreprise
2004-2005

Découvrez jusqu'où l'ITHQ peut vous mener !



Le Centre de perfectionnement et de développement des affaires de l'ITHQ (CPDA) offre toute une gamme de services aux gestionnaires et au personnel des entreprises de l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et des institutions (THRI), recherchant qualité et productivité. Le CPDA se positionne avantageusement dans le marché de la formation continue et ce, grâce à son guichet unique qui rassemble services de formation, de recherche et de développement. Notre défi en 2004-2005 est de consolider nos opérations afin d'offrir un service clé en main aux différents acteurs de l'industrie du THRI.

Il n'est jamais facile, dans le feu de l'action au quotidien, d'identifier et d'implanter les améliorations nécessaires pour assurer la croissance d'une entreprise. C'est pourquoi je vous invite à consulter nos experts, des professionnels branchés sur l'industrie, qui savent poser un diagnostic objectif et vous proposer des solutions souples, adaptées à vos besoins et à votre budget.

Notre site Web est également une constituante essentielle de notre guichet unique puisqu'il est orienté vers les besoins de la clientèle plutôt que vers nos produits. Les dirigeants d'entreprises aussi bien que les gestionnaires et les employés œuvrant en THRI trouveront donc à l'adresse www.ithq.qc.ca, des pistes efficaces vers la réussite.

Prenez quelques minutes pour parcourir cette brochure et découvrez jusqu'où l'ITHQ peut vous mener !

Lucille Daoust
Directrice générale
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)

Une diversité de solutions



Mesdames et messieurs du THRI,

Comme le dit si bien Jean Abraham, expert en management, « **il faut choisir la qualité parce que la chance est devenue trop chère !** ». De la qualité et un meilleur rendement, c'est justement ce que vous offre l'ITHQ grâce à sa gamme de produits et de services de consultation et de formation, taillés sur mesure pour votre entreprise et son personnel. L'attitude de vos gens et leur savoir-faire sont les premiers signes de qualité détectés par la clientèle. Et au-delà de cette perception, la qualité doit perdurer du début jusqu'à la fin de l'expérience que vous proposez à vos clients. L'efficacité administrative, la qualité de l'accueil et du service, les nouvelles tendances culinaires ou l'optimisation des ventes font partie des nombreux sujets figurant dans l'offre de formation et de services de l'ITHQ. Jetez donc un coup d'œil à ce prospectus en tenant compte de toutes les combinaisons possibles (types de mandats, durée et lieu) pour satisfaire les besoins particuliers de votre entreprise.

Au plaisir de vous rencontrer,

Sylvie Carrière
Coordonnatrice à la formation continue

Dans cette brochure, l'emploi du masculin doit être entendu comme une forme neutre d'expression et n'a pour but que d'alléger la présentation du texte.



hôte

Hôtellerie page 8



resta

Restauration page 12



tour

Tourisme page 10



inst

Institutions page 14

Au service des professionnels de l'industrie

Tous ceux qui, comme vous, œuvrent dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et des institutions (THRI) ont à cœur la qualité, le rendement et l'efficacité de leur entreprise. Le Centre de perfectionnement et de développement des affaires (CPDA) vous offre donc une gamme complète de produits et de services, parmi lesquels figurent à la fois de nombreuses formations répondant aux besoins particuliers de l'industrie ainsi que des services-conseils permettant d'atteindre vos objectifs.

La diversité du THRI

Des plus dynamiques, l'industrie du THRI recoupe une vaste gamme d'activités commerciales. Mentionnons tout d'abord le secteur du **TOURISME**, qui veille notamment au repérage et à la mise en valeur d'attrait touristiques, à l'organisation d'événements, au transport, à l'animation, au guidage et à l'accueil des touristes. L'**HÔTELLERIE** regroupe pour sa part les activités reliées à l'hébergement, allant du plus petit établissement au plus grand. Le secteur de la **RESTAURATION**, où se côtoient aussi bien nos grandes tables que les autres, incluant les établissements de restauration rapide et les services de traiteur, complète enfin le portrait de cette industrie avec les **INSTITUTIONS**, qui réunissent les services alimentaires et les centrales de production.

Le CPDA : unique en son genre sur la scène québécoise

Son objectif ?

Vous offrir des outils pratiques permettant de contribuer à la croissance de votre entreprise.

Sa clientèle ?

Les intervenants du milieu du THRI désireux de développer leurs techniques de gestion ou encore d'apprendre à définir un plan stratégique, à recruter du personnel, à résoudre un problème lié à l'image de leur entreprise, ou encore à explorer les possibilités de la cuisine régionale, pour ne nommer que ces exemples.

Sa force ?

Plus de cent formateurs et consultants hautement qualifiés dans leur domaine respectif et solidement branchés sur les tendances du milieu. Soucieux de répondre aux besoins particuliers de chacun, ces experts-conseils peuvent se déplacer partout en province et même hors Québec.

La brochure 2004-2005 du CPDA présente en détails ses produits et ses services en fonction des activités propres aux secteurs du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et des institutions, afin de permettre à chacun d'y repérer rapidement la réponse aux besoins de son milieu. Bonne lecture !

L'ITHQ, bien plus qu'un simple établissement d'enseignement !

Des programmes distinctifs

Si l'ITHQ se distingue des autres établissements d'enseignement au Canada, c'est d'abord parce qu'il offre sous un même toit un vaste éventail de programmes secondaires, collégiaux et universitaires. Forte de la polyvalence que lui procure cette large expertise, son équipe de formateurs et de consultants peut mieux que n'importe quelle autre proposer les solutions appropriées à une diversité de problèmes. Voilà qui fait du guichet unique du CPDA le seul centre spécialisé du genre au Québec.

La formation continue : une réponse souple et efficace au développement des compétences

À l'ITHQ, le service de formation continue comprend un éventail de formations de courte et de longue durées, offertes en sessions publiques ou privées partout au Québec. Ses programmes se divisent en trois catégories, soit :

- Des ateliers professionnels offerts en sessions publiques;
- Des formations menant à un diplôme reconnu par le MEQ ou par l'ITHQ;
- Des activités de formation sur mesure sous la forme de sessions privées.

Les services-conseils : le savoir-faire de l'ITHQ à votre portée

Une consultation avec un expert du CPDA permet d'offrir une réponse immédiate à un problème susceptible de freiner le développement d'une organisation, si minime soit-il. Faire appel à l'un des cent professionnels spécialisés de l'ITHQ, c'est s'offrir le savoir-faire qui permettra à votre entreprise d'aller encore plus loin dans son développement.

L'expertise unique du Centre de recherche appliquée

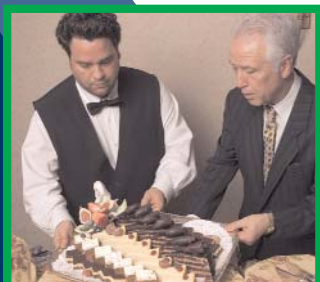
Des installations à la fine pointe des plus récentes technologies, comprenant une cuisine expérimentale, une salle de démonstrations culinaires et un laboratoire d'analyse sensorielle, voilà ce que proposent aux professionnels de la cuisine et de la transformation alimentaire le Centre de recherche appliquée et son équipe d'experts.

Le service d'information et de référence de l'ITHQ

La Médiathèque de l'ITHQ constitue le seul centre de documentation spécialisé en tourisme, en hôtellerie, en restauration et en institutions au Québec. Une source d'information à nulle autre pareille, pilotée par des spécialistes de la documentation !

SIMPLEMENT LES MEILLEURS OUTILS DE PERFECTIONNEMENT EN TOURISME AU CANADA

Qu'est-ce qui peut inciter un client à revenir chez vous? C'est avant tout la qualité du service qu'il a reçu dans votre établissement. Les employés qui ont profité d'*emerit* sont capables de faire vivre une expérience mémorable à votre clientèle.



Les outils de développement des compétences *emerit* sont abordables. Ils jouissent d'une reconnaissance exceptionnelle auprès des professionnels de l'industrie à travers le Canada.

Investissez dans votre personnel. Récoltez les bénéfices.



1.800.486.9158
www.emerit.ca

Distribué
au Québec par:

CQRHT

Conseil québécois
des ressources humaines
en tourisme De la passion...
et du métier!
Comité sectoriel de main-d'œuvre en tourisme

DU VEAU DE LAIT AU MENU



V Veau de lait du Québec



Votre établissement met l'accent sur la qualité? Nous aussi. C'est pourquoi 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.

Alors, exigez d'avoir du veau au menu... du Veau de lait du Québec, bien sûr.

Communiquez avec votre distributeur alimentaire, consultez notre site Internet ou composez le 450.679.0540, poste 8761.

WWW.VEAUDELAIT.COM

services-conseils

Les incontournables des services-conseils

Une équipe professionnelle, aussi compétente et consciencieuse soit-elle, ne peut prétendre tout connaître. Aussi, une consultation avec l'un des experts-conseils du CPDA pourrait vous rapporter gros... Ces derniers sont en effet en mesure de vous transmettre une mine de renseignements en une seule consultation, aussi bien que d'assurer le suivi d'un projet s'étalant sur plusieurs semaines. Et qui plus est, ces services-conseils sont offerts partout au Québec !

Voici trois incontournables des services-conseils à inscrire à votre agenda :

Client mystère... Évaluation de votre prestation de service

Faites évaluer objectivement la qualité de votre prestation de service par un professionnel de l'industrie adoptant le point de vue d'un consommateur. Cet exercice vous donnera à coup sûr l'heure juste sur la qualité de votre prestation de service ! L'intervention de notre expert-conseil comprend le développement d'une grille d'évaluation adaptée à votre contexte particulier, une inspection des installations et des services, une rencontre avec les dirigeants de votre entreprise ainsi qu'un rapport diagnostique incluant des recommandations.

Restauration et institutions : diagnostic de vos services alimentaires

Qui mieux qu'un expert-conseil peut vous aider à effectuer une analyse en profondeur de vos opérations et bâtir avec vous un plan d'action pour les prochaines années ? Le contenu de son intervention portera sur la rentabilité, la productivité, la qualité des mets, le service, la propreté, et plus encore ! Obtenez une vision précise de l'avenir de votre entreprise... tout en sachant anticiper les événements.

Démarrage d'entreprise

Vous prévoyez démarrer une entreprise de restauration ou d'hébergement ? Vous souhaitez consolider les opérations d'une entreprise existante ? Les consultants du CPDA peuvent vous aider à planifier votre projet en vous communiquant les éléments clés qui contribuent à la faisabilité, à la rentabilité et à la réussite d'un commerce de service dans le domaine du THRI. Et rappelez-vous : le plan d'affaires constitue la première étape d'une planification réussie. Ne le négligez surtout pas !

👉 Pour connaître les modalités entourant **les incontournables des services-conseils** ou pour obtenir une offre de service, composez le (514) 282-5115 ou, sans frais, le 1 800 361-5111, poste 5115. Vous pouvez également nous écrire à l'adresse suivante : cpda@ithq.qc.ca.

La Reconnaissance professionnelle de l'ITHQ



Perfectionner ses compétences afin de s'acquitter de ses tâches de façon professionnelle et efficace, c'est bien. Mais obtenir une sanction d'études attestant de ses efforts de développement, c'est encore mieux !

En cumulant vos participations à un certain nombre d'ateliers professionnels de l'ITHQ, vous obtiendrez une confirmation officielle de votre parcours de développement : **la Reconnaissance professionnelle**.



Pour connaître les modalités entourant l'attribution de cette Reconnaissance professionnelle, communiquez sans tarder avec l'un de nos conseillers au (514) 282-5115 ou, sans frais, au 1 800 361-5111, poste 5115.

Vous pouvez également nous écrire à l'adresse suivante : cpda@ithq.qc.ca.

formation

Les incontournables de la formation

Dans les secteurs du THRI, comme dans toute autre industrie de service, les employés contribuent dans une large mesure à la qualité des produits et des services offerts. Et comme la qualité passe d'abord par la formation, savoir outiller ses employés, c'est faire de ces derniers les partenaires de la réussite de son entreprise.

Voici trois incontournables de la formation à inscrire à votre agenda :

Entretien ménager : comment économiser temps et efforts (volet Employés)

Cette formation vous permettra de mieux cerner les problèmes vécus par votre équipe d'employés. Elle contribuera à améliorer l'efficacité des méthodes de travail de chacun tout en mettant en évidence l'importance des relations de travail et du service à la clientèle.

Le service d'entretien ménager comprend généralement le nombre le plus important d'employés d'un établissement. Paradoxalement, on ne lui accorde pas toujours l'attention que l'on devrait puisqu'on estime, à tort, qu'il ne requiert que peu de formation et de technique.

Le succès de votre établissement est intimement lié à celui de votre équipe d'entretien ménager. N'hésitez pas à investir dans cette dernière conseils et formation; vous consoliderez ainsi les fondations de la réussite de votre hôtel.

Harmonisation des techniques de service de table

Cette formation incitera votre personnel de service à adopter des comportements professionnels favorisant la satisfaction de votre clientèle. Elle contribuera également à harmoniser les relations de travail entre vos employés et à améliorer la qualité du service. Les participants y apprendront entre autres à mettre en application diverses techniques de service des mets et des boissons et à appliquer les règles et les techniques d'accueil propres au service. Ils se familiariseront en outre avec les façons de prendre et de transmettre les commandes, seront sensibilisés à l'importance du service des vins et seront en mesure d'identifier les principales techniques de service.

Des techniques de service de table irréprochables témoignent avec éloquence de la qualité d'un établissement. Elles contribuent de plus à l'expérience-client qui fera la différence auprès de votre clientèle.

Coaching : formez une équipe de travail gagnante

(pour superviseurs et gestionnaires)

Le coaching consiste en un accompagnement sur mesure permettant à un employé ou encore à une équipe, de s'engager de façon durable sur la voie du changement, du succès et de la performance.

Cette activité de formation permettra aux participants :

- D'acquérir les habiletés nécessaires à la mise sur pied d'une équipe de travail gagnante;
- De développer des attitudes et des comportements favorisant le développement personnel et professionnel de leurs collègues de travail;
- De favoriser l'engagement au sein d'une équipe de travail;
- D'améliorer la qualité du service auprès de la clientèle.

👉 **Les incontournables de la formation** sont offerts à compter de 89 \$ par participant, et peuvent être suivis à l'ITHQ ou encore en entreprise. Pour en connaître les modalités ou pour obtenir une offre de service, composez le (514) 282-5115 ou, sans frais, le 1 800 361-5111, poste 5115. Vous pouvez également nous écrire à l'adresse suivante : cpda@ithq.qc.ca.

1. Ateliers professionnels (superviseurs et gestionnaires)

	Durée	Dates des sessions publiques	Coût des sessions	
			Publiques ¹	Privées ²
Hébergement				
Gestion des revenus d'hébergement et le « Yield management »	14 heures	30 novembre et 1 ^{er} décembre 2004	375 \$	129 \$
Gestion des opérations d'hébergement : outils au quotidien	14 heures	15 et 16 mars 2005	375 \$	129 \$
Entretien ménager				
Planification et organisation d'un service d'entretien ménager	7 heures	4 mai 2005	295 \$	89 \$
Ventes (hébergement et banquets)				
Techniques de vente efficaces !	14 heures	2 et 3 novembre 2004	375 \$	129 \$
Règles protocolaires en organisation de congrès et autres manifestations	7 heures	8 décembre 2004	295 \$	89 \$
Gestion des banquets et « yield management », pour maximiser la rentabilité	14 heures	1 ^{er} et 2 mars 2005	375 \$	129 \$
Formations communes				
Coaching, former une équipe de travail gagnante	14 heures	9 et 10 novembre 2004	375 \$	129 \$
Gestion des plaintes, gestion de votre performance !	14 heures	22 et 23 février 2005	375 \$	129 \$
Règles d'or de l'étiquette en affaires	7 heures	20 avril 2005	295 \$	89 \$
Gestion du personnel, du recrutement à l'évaluation de rendement	14 heures	10 et 11 mai 2005	375 \$	129 \$
Formation en collaboration avec nos partenaires				
CQRHT				
Moniteurs en entreprise	14 heures	14 et 15 septembre 2004 7 et 8 juin 2005	429 \$	349 \$
Client Plus, volet Employés	7 heures	13 octobre 2004 25 mai 2005	189 \$	149 \$
Client Plus, volet Gestionnaires	14 heures	23 et 24 novembre 2004 31 mai et 1 ^{er} juin 2005	429 \$	349 \$
Éduc'alcool / Ligue de sécurité				
Action Service	4 heures	Consultez notre site Web (www.ithq.qc.ca)	89 \$	59 \$

Pour obtenir davantage d'information sur nos ateliers professionnels, composez le (514) 282-5115 ou, sans frais partout au Québec, le 1 800 361-5111, poste 5115.
Vous pouvez également nous écrire à l'adresse suivante : cpda@ithq.qc.ca.

Toutes nos formations sont décrites en détails dans notre site Web : www.ithq.qc.ca.

¹ Incluant la documentation, les taxes et les repas du midi

² Calculé sur la base d'un groupe de 15 participants et excluant les taxes et les frais de déplacement encourus.

2. Formations menant à un diplôme reconnu par le MEQ ou par l'ITHQ

Coordination d'événements et de congrès (AEC)

Vous vous passionnez pour l'organisation, la planification et la réalisation d'activités de toutes sortes ? Vous vous sentez dans votre élément lorsqu'il est question de festival, de conférence de presse, de vernissage, de salon ou d'exposition ? Si votre esprit créatif se met en mode accéléré dès que l'on vous demande d'orchestrer une activité d'envergure, le programme Coordination d'événements et de congrès saura satisfaire vos exigences de formation.

Durée : 510 heures

Calendrier de formation : d'octobre 2004 à avril 2005

Coût : 600 \$ par cours et 550 \$ pour le stage

Conciergerie pour hôtels et entreprises (AEC)

Spécialiste de l'accueil et des services personnalisés, le concierge d'hôtel ou d'entreprise veille au bien-être de la clientèle d'hôtels de catégorie supérieure, de même qu'à celui des invités de grandes sociétés ou entreprises. À titre de responsable du service à la clientèle, il dirige le personnel et voit à rendre le séjour des invités des plus agréables.

Ce programme est en cours de révision.

Superviseur en hôtellerie (AEC)

Offert en collaboration avec l'Association des hôteliers du Québec (AHQ), ce programme de formation sur mesure répond aux besoins des établissements hôteliers de petite ou de grande taille, au moyen de séminaires de courte durée et de formation à distance. Il vise à former une relève qui exercera des fonctions de superviseur, assumera des responsabilités accrues découlant d'une promotion, ou encore qui se doit d'offrir un service de qualité supérieure tout en assurant la rentabilité d'un établissement.



Superviseur en hôtellerie permettra de plus aux employés d'hôtels de développer leurs compétences personnelles et ainsi augmenter leurs chances de progresser au sein d'un établissement.

Ce programme est offert en session publique ou privée.

Durée : 225 heures
Contenu du programme :

Cours 1 :

Le superviseur et l'entreprise : fonctions et responsabilités
Les mardis 2, 16 et 30 novembre 2004, de 8 h 30 à 16 h 30

Cours 2 :

Habilités de gestion pour superviseurs
Les mardis 25 janvier, 8 et 22 février 2005, de 8 h 30 à 16 h 30

Cours 3 :

Gestion d'une équipe de travail en hôtellerie
Les mardis 8, 22 mars et 5 avril 2005, de 8 h 30 à 16 h 30

Cours 4 :

Données financières et commerciales d'un service
Les mardis 26 avril, 10 et 24 mai 2005, de 8 h 30 à 16 h 30
Cours optionnels : offerts à l'automne 2005

Coût* : 650 \$ par cours (comprenant la documentation, les taxes et les repas du midi lors des séminaires)

* Applicable aux participants faisant partie du personnel d'un établissement membre de l'AHQ

Connaissance des vins en cuisine professionnelle I et II

L'évolution constante du marché du vin, le développement de la production vinicole locale et internationale de même que sa popularité grandissante en restauration, ont haussé les standards de compétences exigés chez les chefs et le personnel de cuisine. Offert en partenariat avec Chartons Hobbs, Connaissance des vins en cuisine professionnelle leur 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 : 30 heures chaque formation
Calendrier de formation : les lundis, de 18 h 30 à 22 h, du 27 septembre au 29 novembre 2004 (volet I) et du 7 mars au 9 mai 2005 (volet II)

Coût : 650 \$ chaque formation

✎ Pour obtenir davantage d'information, composez le (514) 282-5115 ou, sans frais partout au Québec, le 1 800 361-5111, poste 5115. Vous pouvez également nous écrire à l'adresse suivante : cpda@ithq.qc.ca.

Toutes nos formations sont décrites en détails dans notre site Web : www.ithq.qc.ca.

3. Formation sur mesure

Que vous envisagiez revoir les procédés en vigueur dans votre établissement hôtelier, offrir de nouveaux services ou encore enrichir les compétences de votre personnel, les experts de l'ITHQ sont en mesure de vous proposer une formation sur mesure qui saura répondre à vos besoins. Laissez-les accompagner votre personnel hôtelier sur la voie du succès !

Voici quelques-uns des thèmes de formation les plus en demande dans le domaine de l'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 : pour vendre plus et mieux !
- Client Plus, volet Employés

✎ Ces formations sont offertes à compter de 89 \$ par participant, et peuvent être suivies à l'ITHQ ou encore en entreprise. Pour en connaître les modalités ou pour obtenir une offre de service, composez le (514) 282-5115 ou, sans frais, le 1 800 361-5111, poste 5115. Vous pouvez également nous écrire à l'adresse suivante : cpda@ithq.qc.ca.

4. Services-conseils

Vous aimeriez pouvoir vous appuyer sur l'avis d'un expert dont les compétences sont reconnues dans le domaine de l'hôtellerie ? Lui demander son point de vue professionnel sur votre entreprise et, pourquoi pas, des conseils relativement à certaines difficultés qui entravent sa rentabilité ? Optez pour une consultation avec l'un de nos spécialistes qui évaluera la situation de votre établissement et identifiera avec vous les pistes de solution les plus efficaces.

Nos services de consultation peuvent prendre diverses formes selon vos besoins particuliers : réalisation d'études de marché, établissement d'un plan d'affaires ou évaluation de la qualité et de la satisfaction des clients, pour ne nommer que ces exemples. L'équipe de consultants du CPDA : vos bras droits sur appel !

Voici quelques-uns des mandats exécutés par le CPDA dans le secteur de l'hôtellerie :

- Comment passer du rêve à la réalité ?
Sachez soutenir un projet efficacement.
(Rédaction d'un plan d'affaires et de développement)
- J'aimerais faire le saut de la théorie à l'action.
(Élaboration d'un plan de formation de la main-d'œuvre pouvant inclure une demande au Fonds national de formation de la main-d'œuvre)
- Qu'est-ce qui va ? Qu'est-ce qui ne va pas ?
Il me faudrait une opinion objective et professionnelle.
(Diagnostic opérationnel)
- Pourquoi pas plus de profits ?
(Analyse de la rentabilité)

✎ Pour connaître les modalités se rapportant à nos services-conseils ou pour obtenir une offre de service, composez le (514) 282-5115 ou, sans frais, le 1 800 361-5111, poste 5115. Vous pouvez également nous écrire à l'adresse suivante : cpda@ithq.qc.ca.

1. Ateliers professionnels (superviseurs et gestionnaires)

	Durée	Dates des sessions publiques	Coût des sessions	
			Publiques ¹	Privées ²
Services touristiques				
Forfaitisation de services touristiques	14 heures	19 et 20 octobre 2004	375 \$	129 \$
Développement de clientèle et mise en marché de services touristiques	14 heures	8 et 9 février 2005	375 \$	129 \$
Organisation d'événements et de congrès				
Règles protocolaires en organisation de congrès et autres manifestations	7 heures	8 décembre 2004	295 \$	89 \$
Planification et organisation d'un micro-projet (simulation)	28 heures	12, 13, 26 et 27 avril 2005	750 \$	259 \$
Formations communes				
Coaching, former une équipe de travail gagnante	14 heures	9 et 10 novembre 2004	375 \$	129 \$
Gestion des plaintes, gestion de votre performance !	14 heures	22 et 23 février 2005	375 \$	129 \$
Règles d'or de l'étiquette en affaires	7 heures	20 avril 2005	295 \$	89 \$
Gestion du personnel, du recrutement à l'évaluation de rendement	14 heures	10 et 11 mai 2005	375 \$	129 \$
Formations en collaboration avec nos partenaires				
CQRHT				
Moniteurs en entreprise	14 heures	14 et 15 septembre 2004 7 et 8 juin 2005	429 \$	349 \$
Client Plus, volet Employés	7 heures	13 octobre 2004 25 mai 2005	189 \$	149 \$
Client Plus, volet Gestionnaires	14 heures	23 et 24 novembre 2004 31 mai et 1 ^{er} juin 2005	429 \$	349 \$

Pour obtenir davantage d'information sur nos ateliers professionnels, composez le (514) 282-5115 ou, sans frais partout au Québec, le 1 800 361-5111, poste 5115. Vous pouvez également nous écrire à l'adresse suivante : cpda@ithq.qc.ca.

Toutes nos formations sont décrites en détails dans notre site Web : www.ithq.qc.ca.

¹ Incluant la documentation, les taxes et les repas du midi

² Calculé sur la base d'un groupe de 15 participants et excluant les taxes et les frais de déplacement encourus.

2. Programmes menant à un diplôme reconnu par le MEQ ou par l'ITHQ

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 information ! La réussite de ce programme vous rendra admissible à la demande de permis de guide touristique de la ville de Montréal.

Durée : 240 heures

Ce programme sera offert à l'automne 2005.

Guide accompagnateur

Le travail de guide accompagnateur demande polyvalence et entregent. Il vous amènera à accompagner les touristes, à les informer des particularités régionales et à assurer le déroulement harmonieux de leur voyage. Offrez-vous cette formation qui vous permettra de devenir leur « ange gardien » tout au long de leur séjour !

Durée : 140 heures

Ce programme sera offert à l'automne 2005.

Conducteur de véhicules touristiques (calèche et vélo-taxi)

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. Lorsque vous serez cocher de Montréal, c'est vous qui tiendrez les rênes ! La réussite de ce programme est requise pour obtenir le permis de cocher de la ville de Montréal.

Durée : 45 heures

Ce programme sera offert au printemps 2005.

Coordination d'événements et de congrès (AEC)

Vous vous passionnez pour l'organisation, la planification et la réalisation d'activités de toutes sortes ? Vous vous sentez dans votre élément lorsqu'il est question de festival, de conférence de presse, de vernissage, de salon ou d'exposition ? Si votre esprit créatif se met en mode accéléré dès que l'on vous demande d'orchestrer une activité d'envergure, le programme Coordination d'événements et de congrès saura satisfaire vos exigences de formation.

Durée : 510 heures

Calendrier de formation : d'octobre 2004 à avril 2005

Coût : 600 \$ par cours et 550 \$ pour le stage



Conciergerie pour hôtels et entreprises (AEC)

Spécialiste de l'accueil et des services personnalisés, le concierge d'hôtel ou d'entreprise veille au bien-être de la clientèle d'hôtels de catégorie supérieure, de même qu'à celui des invités de grandes sociétés ou entreprises. À titre de responsable du service à la clientèle, il dirige le personnel et voit à rendre le séjour des invités des plus agréables.

Ce programme est en cours de révision.

➡ Pour obtenir davantage d'information, composez le (514) 282-5115 ou, sans frais partout au Québec, le 1 800 361-5111, poste 5115. Vous pouvez également nous écrire à l'adresse suivante : cpda@ithq.qc.ca.

Toutes nos formations sont décrites en détails dans notre site Web : www.ithq.qc.ca.

3. Formation sur mesure

Si votre entreprise éprouve un problème précis et ponctuel exigeant une solution particulière, n'hésitez pas à faire appel à nos experts en formation sur mesure. Mieux que quiconque, ils sauront rassembler l'information nécessaire et vous proposer des réponses concrètes face aux situations problématiques que vous vivez. Chaque entreprise est différente et l'équipe de consultants du CPDA le comprend.

Si, par contre, vous avez du mal à identifier la cause des problèmes que vous rencontrez, nous vous invitons à faire appel à nos services de formation sur mesure. De nombreuses entreprises ayant eu recours à l'expertise du CPDA ont, jusqu'à ce jour, profité avec succès de nos conseils !

Voici quelques-unes des formations les plus en demande par des entreprises du domaine du tourisme :

- Plaintes et situations difficiles : comment s'en sortir ?
- Visites touristiques efficaces
- Techniques de vente en billetterie
- Client Plus, volet Employés

➡ Ces formations sont offertes à compter de 89 \$ par participant, et peuvent être suivies à l'ITHQ ou encore en entreprise. Pour en connaître les modalités ou pour obtenir une offre de service, composez le (514) 282-5115 ou, sans frais, le 1 800 361-5111, poste 5115. Vous pouvez également nous écrire à l'adresse suivante : cpda@ithq.qc.ca.

4. Services-conseils

Vous souhaitez soumettre votre entreprise à un regard extérieur afin d'obtenir un avis éclairé sur ce qui peut être fait pour en améliorer la rentabilité, le fonctionnement ou les perspectives d'avenir ? Nos consultants sauront vous conseiller de façon judicieuse et en toute confidentialité.

L'un de nos experts — au fait des tendances et des pratiques de l'industrie — établira un diagnostic clair de la situation qui vous préoccupe, analysera les avenues qui s'offrent à vous et vous exposera les solutions les plus réalistes pour remettre votre entreprise sur les rails.

Ce type d'intervention peut prendre diverses formes selon vos besoins et vos attentes. Allant 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 services-conseils qui s'offrent à vous respecteront à coup sûr les particularités de votre entreprise.

Voici quelques exemples de mandats exercés par l'équipe de consultants experts en tourisme du CPDA :

- Est-ce que je sais vraiment ce qui se passe chez moi ?
(Client Mystère : évaluation de la prestation de service)
- J'ai un site Web mais personne ne le visite.
Indexation, mise en marché, achats en ligne... Voyez-y !
(Analyse du besoin Web)
- Comment passer du rêve à la réalité ?
Sachez soutenir un projet efficacement.
(Rédaction d'un plan d'affaires)
- Quelque chose cloche, mais quoi ?
(Diagnostic de services alimentaires)

➡ Pour connaître les modalités se rapportant à nos services-conseils ou pour obtenir une offre de service, composez le (514) 282-5115 ou, sans frais, le 1 800 361-5111, poste 5115. Vous pouvez également nous écrire à l'adresse suivante : cpda@ithq.qc.ca.

1. Ateliers professionnels (superviseurs et gestionnaires)

	Durée	Dates des sessions publiques	Coût des sessions	
			Publiques ¹	Privées ²
Cuisine				
Gestion de cuisine, planifier pour mieux performer !	14 heures	16 et 17 novembre 2004	375 \$	129 \$
Standardisation des recettes, pour l'efficacité en cuisine	14 heures	1 ^{er} et 2 février 2005	375 \$	129 \$
Coûts de revient et analyse des résultats	14 heures	8 et 9 mars 2005	375 \$	129 \$
Contrôle et optimisation des achats	14 heures	5 et 6 avril 2005	375 \$	129 \$
Service de la restauration				
Planification et organisation du travail en service de restauration	14 heures	26 et 27 octobre 2004	375 \$	129 \$
Dynamisez votre équipe de service, soyez formateur !	7 heures	19 avril 2005	295 \$	89 \$
Outils de contrôle pour les gestionnaires de service de restauration	7 heures	3 mai 2005	295 \$	89 \$
Formations communes				
Coaching, former une équipe de travail gagnante	14 heures	9 et 10 novembre 2004	375 \$	129 \$
Du plan marketing aux actions concrètes !	14 heures	15 et 16 février 2005	375 \$	129 \$
Règles d'or de l'étiquette en affaires	7 heures	20 avril 2005	295 \$	89 \$
Gestion du personnel, du recrutement à l'évaluation de rendement	14 heures	10 et 11 mai 2005	375 \$	129 \$
Formations en collaboration avec nos partenaires				
CQRHT				
Moniteurs en entreprise	14 heures	14 et 15 septembre 2004 7 et 8 juin 2005	429 \$	349 \$
Client Plus, volet Employés	7 heures	13 octobre 2004 25 mai 2005	189 \$	149 \$
Client Plus, volet Gestionnaires	14 heures	23 et 24 novembre 2004 31 mai et 1 ^{er} juin 2005	429 \$	349 \$
Éduc'alcool / Ligue de sécurité				
Action Service	4 heures	Consultez notre site Web (www.ithq.qc.ca)	89 \$	59 \$
MAPAQ				
Hygiène et salubrité, volet Employés	7 heures	7 décembre 2004	295 \$	89 \$
Hygiène et salubrité, volet Gestionnaires	14 heures	17 et 18 mai 2005	375 \$	129 \$
Molson - Ateliers Que la bière fût !				
Les profits se la coulent douce	4 heures	Communiquez avec Gilles Trépanier, de la Brasserie Molson pour connaître les dates et les coûts de ces formations. (514) 521-1786, poste 6115 ou 1 800 Molson 1		
La pression... sans pression	4 heures			
De la cuve au verre	4 heures			
Bière qui mousse, ventes qui poussent	4 heures			
5000 ans... et elle plaît toujours	4 heures			

Pour obtenir davantage d'information sur nos ateliers professionnels, composez le (514) 282-5115 ou, sans frais partout au Québec, le 1 800 361-5111, poste 5115.
Vous pouvez également nous écrire à l'adresse suivante : cpda@ithq.qc.ca.

Toutes nos formations sont décrites en détails dans notre site Web : www.ithq.qc.ca.

¹ Incluant la documentation, les taxes et les repas du midi

² Calculé sur la base d'un groupe de 15 participants et excluant les taxes et les frais de déplacement encourus.

2. Formations menant à un diplôme reconnu par le MEQ ou par l'ITHQ

Formation supérieure en sommellerie et Sommelier-conseil ITHQ

Ces programmes de formation supérieure visent l'acquisition de connaissances et de techniques actualisées par les professionnels des métiers de la restauration, les conseillers en vins, 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 vins. Offerte en partenariat avec l'Université du Vin de Suze-la-Rousse en France, la formation Sommelier-conseil ITHQ

vous permettra d'être à l'avant-garde des tendances dans ce domaine très particulier qu'est celui de la sommellerie.

Durée : 250 heures à l'ITHQ et 90 heures à l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, en France
Calendrier de formation : du lundi au jeudi, de 18 h 30 à 21 h 30, et les samedis, de 9 h à 16 h, d'octobre 2004 à la mi-mai 2005
Coût : 3 400 \$ (ITHQ);
4 100 \$ à 4 800 \$ (Université du Vin de Suze-la-Rousse)

Fondements de sommellerie et d'œnologie

Unique au Québec, ce programme de consolidation des connaissances vise tout particulièrement les compétences propres au métier de sommelier, ainsi que les notions essentielles au monde vinicole. Il s'adresse aux chefs de salles à manger, aux maîtres d'hôtels, aux serveurs, 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 !

Durée : 150 heures
Calendrier de formation : les lundis et mardis, de 18 h 30 à 22 h, et les samedis, de 9 h à 16 h,
chaque deux semaines du 9 octobre 2004 au 30 avril 2005
Coût : 2 100 \$

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. Une carrière dans les meilleurs restaurants vous attend !

Durée : 120 heures
Calendrier de formation : les mercredis et jeudis, de 18 h 40 à 23 h,
du 9 février 2005 au 5 mai 2005
Coût : 550 \$ par module

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... lorsqu'on se retrouve de l'autre côté du comptoir ! De la prise de commande aux responsabilités du personnel face à l'ivresse publique, en passant par la préparation de boissons alcoolisées ou non, vous saurez tout de ce métier vraiment pas banal.

Durée : 80 heures
Calendrier de formation : du lundi au jeudi, de 18 h 40 à 23 h, et les samedis et dimanches, de 9 h à 15 h 30,
du 4 octobre au 6 décembre 2004 ou du 21 février au 30 avril 2005
Coût : 575 \$

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
Calendrier de formation : les lundis et mardis, de 18 h 40 à 23 h,
du 4 octobre au 7 décembre 2004 ou du 21 février au 26 avril 2005
Coût : 450 \$ par module

Connaissance des vins en cuisine professionnelle I et II

L'évolution constante du marché du vin, le développement de la production vinicole locale et internationale de même que sa popularité grandissante en restauration, ont haussé les standards de compétences exigés chez les chefs et le personnel de cuisine. Offert en partenariat avec Chartons Hobbs, Connaissance des vins en cuisine professionnelle leur 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 : 30 heures chaque formation
Calendrier de formation : les lundis, de 18 h 30 à 22 h,
du 27 septembre au 29 novembre 2004 (volet I) et
du 7 mars au 9 mai 2005 (volet II)
Coût : 650 \$ chaque formation



Pour obtenir davantage d'information, composez le (514) 282-5115 ou, sans frais partout au Québec, le 1 800 361-5111, poste 5115. Vous pouvez également nous écrire à l'adresse suivante : cpda@ithq.qc.ca.

Toutes nos formations sont décrites en détails dans notre site Web : www.ithq.qc.ca.

3. Formation sur mesure

La restauration se caractérise par une foule de détails susceptibles de générer des situations problématiques. La résolution de problèmes propres au secteur de la restauration, c'est l'affaire des experts consultants du CPDA. Ils élaboreront à votre intention un contenu de formation sur mesure qui saura vous permettre de reléguer au passé les entraves à l'efficacité de votre service ou de votre établissement.

Voici quelques thèmes ayant contribué au succès d'établissements s'apparentant au vôtre :

- Vente suggestive en restauration
- Harmonisation des techniques de service de table
- Techniques culinaires
- Que la bière fût !
(formation développée en collaboration avec la Brasserie Molson)



Ces formations sont offertes à compter de 89 \$ par participant, et peuvent être suivies à l'ITHQ ou encore en entreprise. Pour en connaître les modalités ou pour obtenir une offre de service, composez le (514) 282-5115 ou, sans frais, le 1 800 361-5111, poste 5115. Vous pouvez également nous écrire à l'adresse suivante : cpda@ithq.qc.ca.

4. Services-conseils

Vous ressentez le besoin de renouveler les méthodes de travail de vos employés ou encore de vous faire conseiller sur leurs façons de faire ? En vue de mieux positionner votre entreprise, vous souhaiteriez obtenir l'avis d'experts qui vous permettrait d'améliorer le rendement de vos opérations ? Faites appel à l'équipe de consultants de l'ITHQ. Solidement branchés sur la réalité de l'industrie, ils sauront vous procurer de judicieux conseils et ce, de façon tout à fait confidentielle.

Voici quelques exemples de mandats exercés par l'équipe de consultants experts en restauration du CPDA :

- J'aimerais obtenir une opinion objective de la performance de mon restaurant et de sa rentabilité.
(Diagnostic de gestion et analyse de rentabilité)
- Tout va bien, mais les profits sont-ils là ?
(Découvrez et analysez la rentabilité de votre menu)
- Comment passer du rêve à la réalité ?
Sachez soutenir un projet efficacement.
(Rédaction d'un plan d'affaires)
- Dans ce domaine, il paraît que l'expertise fait toute la différence.
(Préparation de l'aménagement physique)



Pour connaître les modalités se rapportant à nos services-conseils ou pour obtenir une offre de service, composez le (514) 282-5115 ou, sans frais, le 1 800 361-5111, poste 5115. Vous pouvez également nous écrire à l'adresse suivante : cpda@ithq.qc.ca.

1. Ateliers professionnels (superviseurs et gestionnaires)

	Durée	Dates des sessions publiques	Coût des sessions	
			Publiques ¹	Privées ²
Cuisine				
Gestion de cuisine, planifier pour mieux performer !	14 heures	16 et 17 novembre 2004	375 \$	129 \$
Standardisation des recettes, pour l'efficacité en cuisine	14 heures	1 ^{er} et 2 février 2005	375 \$	129 \$
Coûts de revient et analyse des résultats	14 heures	8 et 9 mars 2005	375 \$	129 \$
Contrôle et optimisation des achats	14 heures	5 et 6 avril 2005	375 \$	129 \$
Entretien ménager				
Planification et organisation d'un service d'entretien ménager	7 heures	4 mai 2005	295 \$	89 \$
Formations communes				
Coaching, former une équipe de travail gagnante	14 heures	9 et 10 novembre 2004	375 \$	129 \$
Gestion des plaintes, gestion de votre performance !	14 heures	22 et 23 février 2005	375 \$	129 \$
Règles d'or de l'étiquette en affaires	7 heures	20 avril 2005	295 \$	89 \$
Gestion du personnel, du recrutement à l'évaluation de rendement	14 heures	10 et 11 mai 2005	375 \$	129 \$
Formations en collaboration avec nos partenaires				
CQRHT				
Moniteurs en entreprise	14 heures	14 et 15 septembre 2004 7 et 8 juin 2005	429 \$	349 \$
Client Plus, volet Employés	7 heures	13 octobre 2004 25 mai 2005	189 \$	149 \$
Client Plus, volet Gestionnaires	14 heures	23 et 24 novembre 2004 31 mai et 1 ^{er} juin 2005	429 \$	349 \$
MAPAQ				
Hygiène et salubrité, volet Employés	7 heures	7 décembre 2004	295 \$	89 \$
Hygiène et salubrité, volet Gestionnaires	14 heures	17 et 18 mai 2005	375 \$	129 \$

Pour obtenir davantage d'information sur nos ateliers professionnels, composez le (514) 282-5115 ou, sans frais partout au Québec, le 1 800 361-5111, poste 5115.
Vous pouvez également nous écrire à l'adresse suivante : cpda@ithq.qc.ca.

Toutes nos formations sont décrites en détails dans notre site Web : www.ithq.qc.ca.

¹ Incluant la documentation, les taxes et les repas du midi

² Calculé sur la base d'un groupe de 15 participants et excluant les taxes et les frais de déplacement encourus.

2. Formation menant à un diplôme reconnu par le MEQ ou par l'ITHQ


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

Calendrier de formation : les lundis et mardis, de 18 h 40 à 23 h, du 4 octobre au 7 décembre 2004 ou du 21 février au 26 avril 2005

Coût : 450 \$ par module

 Pour obtenir davantage d'information sur cette formation, composez le (514) 282-5115 ou, sans frais partout au Québec, le 1 800 361-5111, poste 5115. Vous pouvez également nous écrire à l'adresse suivante : cpda@ithq.qc.ca.

Toutes nos formations sont décrites en détails dans notre site Web : www.ithq.qc.ca.



3. Formation sur mesure

Si le travail en institution comporte des difficultés qui sont propres à ce milieu, certaines d'entre elles peuvent parfois sortir de l'ordinaire. Cependant, les institutions peuvent toujours compter sur le soutien des experts du CPDA qui, mieux que personne, savent proposer un contenu de formation sur mesure pouvant solutionner une situation problématique.

Voici des exemples de formations gagnantes offertes à des équipes de travail provenant du secteur institutionnel :

- Techniques culinaires
- Communication et mobilisation des équipes de travail
- Présentation et décoration de buffet

☞ Ces formations sont offertes à compter de 89 \$ par participant, et peuvent être suivies à l'ITHQ ou encore en entreprise. Pour en connaître les modalités ou pour obtenir une offre de service, composez le (514) 282-5115 ou, sans frais, le 1 800 361-5111, poste 5115. Vous pouvez également nous écrire à l'adresse suivante : cpda@ithq.qc.ca.

4. Services-conseils

Chacun sait que le milieu institutionnel comporte de nombreux défis, mais également des contraintes de taille. C'est pourquoi nous vous offrons de recourir aux experts du CPDA pour solutionner des problèmes précis, pour actualiser les compétences de votre personnel ou encore pour mieux cerner les avantages et les inconvénients de certains projets.

☞ Notre équipe de professionnels consultants vous proposeront des solutions adaptées à vos besoins particuliers en tenant compte de la réalité de votre entreprise. Suite à l'étude de votre environnement propre, ils vous soumettront des solutions à la fois réalistes et efficaces.

Voici quelques exemples de mandats exercés auprès d'entreprises du secteur institutionnel par l'équipe de consultants experts du CPDA :

- Il nous faudrait un mélange d'idées neuves et de nouvelles visions. (Planification et organisation des services alimentaires)
- Il est temps de poser un regard sur l'avenir et ses exigences pour redéfinir nos services. (Plan directeur et développement de concept)
- J'aimerais qu'on me donne une opinion objective et professionnelle de mes services et des conseils pour les améliorer. (Évaluation et développement de l'offre alimentaire)
- Quelle est la meilleure façon d'utiliser toutes les ressources dont je dispose ? (Organisation des opérations)
- Dans ce domaine, il paraît que l'expertise fait toute la différence. (Préparation de l'aménagement physique)

☞ Pour obtenir davantage d'information, composez le (514) 282-5115 ou, sans frais partout au Québec, le 1 800 361-5111, poste 5115. Vous pouvez également nous écrire à l'adresse suivante : cpda@ithq.qc.ca.



SIMPLE

RAPIDE

EFFICACE

IDEA CAPPUCCINO

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. Son équipement ultramoderne de même que sa salle de démonstrations culinaires de 36 places, mettent à votre portée toutes les conditions matérielles nécessaires à la réussite de projets dans ces domaines.

Du nouveau !

Les récents travaux de rénovation de l'ITHQ permettent maintenant au CRA d'offrir à l'industrie un tout nouveau laboratoire d'analyse sensorielle. Grâce à cet équipement de pointe, les entreprises pourront dorénavant évaluer les perceptions gustatives des consommateurs ou encore obtenir l'avis d'experts sur les qualités sensorielles de leurs nouveaux produits. Un atout incomparable pour les entreprises du secteur agroalimentaire !

Des projets qui font corps avec l'industrie

Développement et expérimentation

L'équipe d'experts du CRA est à votre disposition pour mener à bien vos projets de recherche ou d'expérimentation, quels qu'ils soient : développement d'applications culinaires pour un produit régional, test de produit prêt à consommer ou encore pertinence d'un nouvel équipement pour votre cuisine. N'hésitez pas à faire appel à eux !

Transfert technologique

Faire appel aux experts du CRA lorsque le développement de compétences additionnelles s'impose, notamment lors de l'implantation de nouveaux procédés, c'est s'offrir le meilleur de l'industrie.

Assurance-qualité

Confiez à l'équipe du CRA l'organisation de groupes de discussion ou encore l'élaboration d'une demande de reconnaissance HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques), et assurez-vous ainsi du succès de votre démarche !

Mise en marché

Dans le cadre de vos opérations de commercialisation, vous souhaiteriez faire évaluer un tout nouveau produit avant de l'offrir aux consommateurs ? Vous prévoyez tenir une conférence de presse afin de souligner le lancement d'un produit ou d'un procédé innovateur ? Soumettez vos projets à l'équipe du CRA. Il sauront mener à bien vos opérations de mise en marché.

Consultation diagnostique

Si vous êtes d'avis que vos processus de production gagneraient à être revus, que vos menus pourraient être mieux gérés ou encore si vous désirez standardiser vos recettes, pour ne nommer que ces exemples, ne tardez plus. Faites appel à l'expertise reconnue de l'équipe du CRA !



Les partenaires qui font équipe avec le CRA

Ministère de l'Éducation du Québec
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et
de l'Alimentation du Québec
Hydro-Québec
Centre de recherche et de développement sur les aliments
Centre de recherche en génétique de l'Hôpital Sainte-Justine
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
Sagetra inc.

Le Service des affaires internationales

À vous le monde !

L'abolition des frontières liée à la mondialisation des marchés a ouvert la voie à l'industrie du THRI désireuse d'atteindre des clientèles étrangères. Le Service des affaires internationales de l'ITHQ a développé une solide expertise en gestion et en formation dans nombre de pays se caractérisant par leur potentiel touristique élevé, notamment en Europe, en Afrique du Nord et en Amérique du Nord.

L'équipe des affaires internationales de l'ITHQ possède mieux que quiconque les compétences requises pour assurer la gestion d'équipes pluridisciplinaires et multiculturelles à l'étranger, de même que pour négocier des ententes et des contrats à caractère international. Profitant d'un vaste réseau de compétences développé par l'ITHQ, ces experts savent intégrer de façon optimale les connaissances propres à chacun des champs d'expertise des secteurs du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et des institutions.

Le Service d'information et de référence de l'ITHQ

L'information : pierre angulaire de votre stratégie de gestion

Parce qu'elle peut vous fournir toute l'information documentaire susceptible d'assurer à votre établissement ou à votre entreprise les outils permettant la meilleure prise de décision possible, la Médiathèque de l'ITHQ et son équipe de spécialistes en documentation constituent des alliés de choix !

Principale bibliothèque spécialisée en tourisme, en hôtellerie, en restauration et en institutions au Québec, son personnel saura vous documenter de la façon la plus complète et la plus pertinente. Que ce soit en vue du lancement d'une entreprise, pour connaître les dernières tendances de l'industrie, pour découvrir de nouvelles façons de faire ou encore pour améliorer vos méthodes de gestion, l'équipe de la Médiathèque assurera pour vous la recherche d'information stratégique.

Grâce au babillard électronique mis à jour à chaque deux semaines dans le site Web de l'ITHQ, soyez informé des nouvelles qui font la une dans l'industrie touristique d'ici et d'ailleurs. En outre, naviguez sur Internet à l'aide du Répertoire de liens vous suggérant plus de 800 sites pertinents au domaine du THRI et accédez aux collections de la Médiathèque au moyen de son catalogue et de ses diverses listes* en ligne !



* Listes de périodiques, liste de dossiers thématiques, liste de CD-ROM, DVD-ROM et liens Internet, listes de nouveautés, etc.

L'Association des diplômées et des diplômés de l'ITHQ (ADDITHQ)

Avec un potentiel de 7 000 professionnels diplômés de l'ITHQ, l'ADDITHQ constitue un réseau privilégié pour les intervenants de l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et des institutions. Forte de l'influence de ses milliers de membres et de la synergie qu'ils génèrent, l'ADDITHQ permet d'établir des partenariats avec les différents secteurs de l'industrie. Ainsi, en plus des nombreux services privilégiés qu'elle offre à ses membres, l'Association organise des activités favorisant le réseautage et le développement professionnel. Elle propose 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.

Pourquoi joindre les rangs de l'ADDITHQ ?

- Pour faire partie de l'un des plus importants réseaux de professionnels de l'industrie du THRI;
- Pour joindre rapidement et de façon privilégiée les quelque 500 membres grâce au site Web de l'ITHQ;
- Pour profiter de tarifs préférentiels à l'ITHQ;
- Pour prendre part à des activités de développement telles des conférences et des formations;
- Pour être informé des plus récentes nouvelles en provenance de l'ITHQ;
- Pour pouvoir bénéficier du service de placement de l'ITHQ offert aux diplômés et aux élèves sortants.

Comment joindre le Centre de perfectionnement et de développement des affaires de l'ITHQ

Adresse :

3535, rue St-Denis
Montréal (Québec) H2X 3P1



Métro Sherbrooke

Téléphone :

(514) 282-5115 ou,
sans frais partout au Québec, 1 800 361-5111, poste 5115

Télécopieur :

(514) 873-4529

Courriel :

cpda@ithq.qc.ca

Site Web :

www.ithq.qc.ca

Prendre note que les horaires et les coûts figurant dans cette brochure sont sujets à changement sans préavis.

La Fondation de l'ITHQ

La Fondation de l'ITHQ est un organisme sans but lucratif dirigé par un conseil d'administration où siègent à la fois des membres de la communauté des affaires et des représentants de la direction de l'ITHQ. Ses objectifs sont de promouvoir, d'encourager et de soutenir la formation, le perfectionnement, la recherche ainsi que la poursuite d'études supérieures dans les secteurs du THRI.

La Fondation de l'ITHQ constitue un atout essentiel au développement de l'Institut. En effet, ses campagnes de financement et les partenariats qu'elle établit avec des entreprises du secteur privé — ajoutés au financement public du gouvernement du Québec — permettent à l'ITHQ de réaliser sa mission d'enseignement, de recherche et de service à la communauté selon les standards les plus élevés.



Des fois,
je dis non.

Savoir dire non est une bonne décision d'affaires. Comme vous avez l'obligation légale de prévenir la consommation abusive d'alcool, vous évitez ainsi des poursuites éventuelles et vous montrez que vous tenez à vos clients.

Inscrivez-vous au programme de formation **Action Service**. Des sessions publiques auront lieu à Montréal, Québec, Chicoutimi et Gatineau 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.

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

En collaboration avec

Institut de tourisme
et d'hôtellerie
Québec 



Ligue de sécurité du Québec
une direction de l'AGTR