



TA VRAIE NATURE,
ELLE EST ICI.

SERVICE DE LA RESTAURATION

DEP 960 HEURES
CODE 5293



BOUTIQUEERTG.CA

HÉBERGEMENT GRATUIT EN RÉSIDENCE

POUR T'INSCRIRE,
VISITE LE SRAFP.COM

Tu dois correspondre à l'un de ces critères :

- > Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES);
- > Être âgé d'au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire en cours et avoir obtenu les unités de 3e secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématiques;
- > Se voir reconnaître les apprentissages équivalents;
- > Avoir obtenu les unités de 3e secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématiques, et être inscrit (concomitance) en formation générale pour obtenir le(s) préalable(s) manquant(s).

ACCUEIL ET INFORMATION



Centre
de services scolaire
des Chic-Chocs

Québec

85, boulevard de Gaspé | Gaspé
(Québec) G4X 2T8

cfcg@cschic-chocs.qc.ca

418 368-6117, poste 6100 | 1 877 534-0029

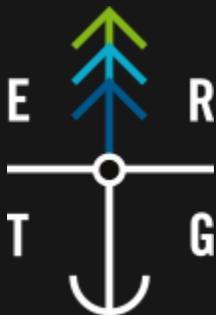
L'AVENTURE COMMENCE, ICI!

APPRENDS SUR LE TERRAIN

- ▶ Stage en entreprise
- ▶ Visite de différents types de salles à manger
- ▶ Création d'ambiances
- ▶ Rencontres de chefs, producteurs et passionnés de la cuisine
- ▶ Repas thématiques aux couleurs maritimes et boréales

TROUVE TON STYLE DE VIE

Tant que ta créativité et tes ambitions te le permettent, tu pourras travailler partout dans le monde et ce, dans différents lieux selon tes goûts et tes aspirations : Bistro, restaurant, pub, navire, croisière, camion de restauration, hôtel de villégiature, etc.



MONTRE TON VRAI VISAGE !

- ▶ Ton positivisme et ton entregent
- ▶ Ta passion et ta curiosité
- ▶ Ta créativité
- ▶ Ton goût de l'aventure
- ▶ Tes aptitudes à travailler en équipe

SOMMELLERIE, MIXOLOGIE ET MICROBRASSERIE

- ▶ Connaissance des métiers de bouche
- ▶ Connaissance des vins
- ▶ Connaissances des boissons
- ▶ Connaissances des bières de microbrasserie
- ▶ Service et accords mets et vins
- ▶ Expérience client

TECHNIQUES DE SERVICE ET CRÉATION D'AMBIANCE

- ▶ Aménagement des espaces et création d'ambiance
- ▶ Composition des menus et des mets
- ▶ Prise et transmission des commandes
- ▶ Opérations de facturation et d'encaissement
- ▶ Service des banquets
- ▶ Expérience client

ANGLAIS DU TOURISME

SERVICE AU BISTRO-ÉCOLE

- ▶ Recevoir et transmettre de l'info en langue seconde
- ▶ Service de menu du jour
- ▶ Service de menu table d'hôte et à la carte
- ▶ Service de menu élaboré
- ▶ Service en langue seconde

STAGES EN ENTREPRISE

