

**SECTEUR DE FORMATION 03 – ALIMENTATION ET TOURISME**

**GESTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION  
(DEC 430.B0)**

**TABLEAUX D'HARMONISATION**



# TABLE DES MATIÈRES

<b>Présentation .....</b>	<b>1</b>
<b>Programmes d'études en lien d'harmonisation .....</b>	<b>1</b>
<b>Information sur les tableaux d'harmonisation.....</b>	<b>1</b>
<b>Tableaux d'harmonisation interordres .....</b>	<b>3</b>
Gestion d'un établissement de restauration et Cuisine .....	5
Cuisine et Gestion d'un établissement de restauration .....	7
Gestion d'un établissement de restauration et Service de la restauration .....	9
Service de la restauration et Gestion d'un établissement de restauration .....	10
Gestion d'un établissement de restauration et Cuisine du marché .....	11
Cuisine du marché et Gestion d'un établissement de restauration .....	12
<b>Tableaux d'harmonisation intra-ordre.....</b>	<b>13</b>
Gestion d'un établissement de restauration et Techniques de gestion hôtelière.....	15
Techniques de gestion hôtelière et Gestion d'un établissement de restauration.....	16
Gestion d'un établissement de restauration et Technologie des procédés et de la qualité des aliments.....	17
Technologie des procédés et de la qualité des aliments et Gestion d'un établissement de restauration.....	18
<b>Tableaux d'harmonisation intersectorielle .....</b>	<b>19</b>
Gestion d'un établissement de restauration et Techniques de diététique.....	21
Techniques de diététique et Gestion d'un établissement de restauration.....	22
Gestion d'un établissement de restauration et Techniques d'administration et de gestion .....	23
Techniques d'administration et de gestion et Gestion d'un établissement de restauration .....	24



## Présentation

L'harmonisation des programmes d'études professionnelles et techniques est une orientation ministérielle. Elle consiste à établir des similitudes et une continuité entre les programmes d'études du secondaire et du collégial, que ce soit dans un même secteur de formation ou dans des secteurs de formation différents, en vue d'éviter la duplication des offres de formation, de reconnaître les compétences acquises et de faciliter les parcours de formation.

L'harmonisation contribue à établir une offre cohérente de formation, en particulier à faire en sorte que les fonctions de travail auxquelles préparent les programmes d'études soient bien identifiées et distinguées. S'il arrive que l'exercice de ces fonctions nécessite l'acquisition de compétences communes, les travaux d'harmonisation permettent de les repérer. Toutefois, même en l'absence de compétences communes, les programmes d'études n'en sont pas moins harmonisés.

L'harmonisation est dite interordres lorsqu'elle porte sur des programmes d'études d'ordres d'enseignement différents, elle est intra-ordre lorsqu'elle porte sur des programmes d'études d'un même ordre d'enseignement et elle est intersectorielle lorsqu'elle porte sur des programmes d'études de secteurs de formation différents.

Les travaux menés dans une perspective d'harmonisation des programmes d'études permettent, notamment, et le cas échéant, la mise au jour de leur communauté de compétences. Les compétences partagées par deux programmes d'études ou plus et dont l'acquisition de l'une permet la reconnaissance de l'autre sont dites *communes*. Des compétences communes ayant le même énoncé et dont toutes les composantes sont le calque l'une de l'autre sont dites *identiques*; lorsque des compétences communes ne sont pas identiques mais présentent un niveau de similitude tel qu'elles sont de valeur égale, elles sont dites *équivalentes*.

Les travaux d'harmonisation réalisés pour le programme *Gestion d'un établissement de restauration* (DEC 430.B0) ont permis d'identifier des compétences communes avec d'autres programmes d'études.

## Programmes d'études en lien d'harmonisation

Le programme d'études *Gestion d'un établissement de restauration* (DEC 430.B0) présente des compétences communes avec les programmes d'études suivants :

- Cuisine (DEP 5311);
- Cuisine du marché (ASP 5324);
- Service de la restauration (DEP 5293);
- Techniques d'administration et de gestion (DEC 410.G0);
- Techniques de diététique (DEC 120.A0);
- Techniques de gestion hôtelière (DEC 430.A0);
- Technologie des procédés et de la qualité des aliments (154.A0).

## Information sur les tableaux d'harmonisation

Dans ce document, les résultats des travaux d'harmonisation sont présentés sous forme de tableaux et sont regroupés selon les rubriques suivantes : les tableaux d'harmonisation interordres qui font l'objet de la première partie; les tableaux d'harmonisation intra-ordre qui sont regroupés dans une deuxième partie et enfin, les tableaux d'harmonisation intersectorielle qui font l'objet d'une troisième et dernière partie.

Chaque tableau se divise verticalement en deux sections et met en lien deux programmes d'études, le programme de référence<sup>1</sup> et un programme avec lequel il a des compétences communes. Pour chacun de ces programmes, le tableau présente les éléments d'identification qui sont le titre, le type de sanction, le code du programme, l'année d'approbation, son nombre de compétences ou de modules, la durée totale de formation, les énoncés de compétences communes et leur code respectif.

Lorsque les compétences communes entre deux programmes d'études ne sont pas identiques mais équivalentes, elles donnent lieu à deux tableaux distincts qui sont présentés l'un à la suite de l'autre. Le premier tableau présente les compétences qui peuvent être reconnues à la personne issue du programme de référence et qui s'inscrit dans le programme harmonisé au programme de référence; à l'inverse, le second tableau présente les compétences qui peuvent être reconnues à la personne issue du programme harmonisé au programme de référence et qui s'inscrit dans le programme de référence.

Le programme d'études dont est issue la personne et dans lequel elle a acquis une ou des compétences est dit « programme de provenance »; le programme d'études dans lequel la personne souhaite poursuivre sa formation et se faire reconnaître les compétences déjà acquises est dit « programme de destination ». Dans chacun des tableaux, la section de gauche est réservée au programme de provenance et la section de droite est réservée au programme de destination.

Avant chaque tableau, le programme de provenance et le programme de destination sont identifiés et un court texte rend explicite le cheminement de la personne à l'intérieur de ces deux programmes d'études.

---

1 Le programme de référence est celui pour lequel est spécifiquement rédigé le document d'accompagnement.

## **Tableaux d'harmonisation interordres**





**Programme de provenance :** Gestion d'un établissement de restauration  
2005

**Programme de destination :** Cuisine  
2008

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme *Gestion d'un établissement de restauration* peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme *Cuisine*, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

<b>Gestion d'un établissement de restauration 2005 DEC – 430.B0 25 compétences, 2 130 heures</b>		<b>Cuisine 2008 DEP – 5311 24 compétences, 1 470 heures</b>	
<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>	<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>
0480	Établir des relations professionnelles	404612	Établir des relations professionnelles
048F	Contrôler les risques liés à l'hygiène et à la salubrité	404542	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires
0482	Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail	404552	Adopter des mesures préventives en matière de santé et de sécurité
0487	Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments	404563	Évaluer les qualités organoleptiques des aliments
		et	
		404572	Associer des techniques de cuisson à des aliments
0489	Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire	404582	Effectuer des activités liées à l'organisation de la cuisine
0483	Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production	404594	Apprêter les fruits et les légumes
		et	
		404606	Réaliser des préparations fondamentales
		et	
		404623	Effectuer la mise en place des potages
		et	
		404634	Réaliser des pâtes de base
		et	

		404647	Effectuer la mise en place des viandes, des volailles et des gibiers
		et	
		404656	Effectuer la mise en place des poissons, des mollusques et des crustacés
		et	
		404664	Effectuer la mise en place des hors-d'œuvre et des entrées
		et	
		404677	Effectuer la mise en place des desserts
0484	Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets	404735	Assurer la production pour les banquets et les services alimentaires
		et	
		404703	Réaliser des présentations culinaires
		et	
		404743	Effectuer le service des buffets
0488	Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles	404684	Concevoir des menus équilibrés
0485	Cuisiner les mets d'un menu de restaurant	404694	Effectuer le service des petits déjeuners
		et	
		404714	Effectuer le service des menus du jour
		et	
		404723	Effectuer le service des menus de production
		et	
		404759	Effectuer le service des menus table d'hôte et à la carte

**Programme de provenance :** Cuisine  
2008

**Programme de destination :** Gestion d'un établissement de restauration  
2005

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme *Cuisine* peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme *Gestion d'un établissement de restauration*, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

<b>Cuisine 2008 DEP – 5311 24 compétences, 1 470 heures</b>		<b>Gestion d'un établissement de restauration 2005 DEC – 430.B0 25 compétences, 2 130 heures</b>	
<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>	<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>
404542	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires	0482	Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail
et		et	
404552	Adopter des mesures préventives en matière de santé et de sécurité	0483	Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production
et			
404563	Évaluer les qualités organoleptiques des aliments		
et			
404572	Associer des techniques de cuisson à des aliments		
et			
404582	Effectuer des activités liées à l'organisation de la cuisine		
et			
404594	Aprêter les fruits et les légumes		
et			
404606	Réaliser des préparations fondamentales		
et			
404612	Établir des relations professionnelles		
et			
404623	Effectuer la mise en place des potages		
et			

404634 Réaliser des pâtes de base  
et  
404647 Effectuer la mise en place des  
viandes, des volailles et des gibiers  
et  
404656 Effectuer la mise en place des  
poissons, des mollusques et des  
crustacés  
et  
404664 Effectuer la mise en place des hors-  
d'œuvre et des entrées  
et  
404677 Effectuer la mise en place des  
desserts

---

404735	Assurer la production pour les banquets et les services alimentaires	0484	Effectuer la mise en place et le service de banquets et de buffets
--------	---	------	---

et  
404703 Réaliser des présentations culinaires  
et  
404743 Effectuer le service des buffets

---

404694	Effectuer le service des petits déjeuners	0485	Cuisiner les mets d'un menu de restaurant
--------	--	------	--

et  
404714 Effectuer le service des menus du  
jour  
et  
404723 Effectuer le service des menus de  
production  
et  
404759 Effectuer le service des menus table  
d'hôte et à la carte

---

**Programme de provenance :** Gestion d'un établissement de restauration  
2005

**Programme de destination :** Service de la restauration  
2004

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme *Gestion d'un établissement de restauration* peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme *Service de la restauration*, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

---

<b>Gestion d'un établissement de restauration 2005 DEC – 430.B0 25 compétences, 2 130 heures</b>		<b>Service de la restauration 2004 DEP – 5293 13 compétences, 960 heures</b>	
<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>	<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>
048A	Assurer un service en salle à manger	404508	Effectuer un service simple
048E	Interagir en langue seconde avec des clientes ou clients et des fournisseurs	404456	Recevoir et transmettre de l'information en langue anglaise

---

**Programme de provenance :** Service de la restauration  
2004

**Programme de destination :** Gestion d'un établissement de restauration  
2005

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme *Service de la restauration* peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme *Gestion d'un établissement de restauration*, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

---

<b>Service de la restauration 2004 DEP – 5293 13 compétences, 960 heures</b>		<b>Gestion d'un établissement de restauration 2005 DEC – 430.B0 25 compétences, 2 130 heures</b>	
<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>	<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>
404508	Effectuer un service simple et	048A	Assurer un service en salle à manger
404518	Effectuer un service élaboré		

---

**Programme de provenance :** Gestion d'un établissement de restauration  
2005

**Programme de destination :** Cuisine du marché  
2008

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme *Gestion d'un établissement de restauration* peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme *Cuisine du marché*, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

---

<b>Gestion d'un établissement de restauration 2005 DEC – 430.B0 25 compétences, 2 130 heures</b>		<b>Cuisine du marché 2008 ASP – 5324 10 compétences, 525 heures</b>	
<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>	<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>
0486	Élaborer et standardiser une recette	402502	Concevoir des recettes
		et	
		402512	Standardiser des recettes

---

**Programme de provenance :** Cuisine du marché  
2008

**Programme de destination :** Gestion d'un établissement de restauration  
2005

La personne ayant acquis une ou des compétences du *Cuisine du marché* peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme *Gestion d'un établissement de restauration*, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

---

<b>Cuisine du marché 2008 ASP – 5324 10 compétences, 525 heures</b>		<b>Gestion d'un établissement de restauration 2005 DEC – 430.B0 25 compétences, 2 130 heures</b>	
<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>	<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>
402502	Concevoir des recettes	0486	Élaborer et standardiser une recette
et			
402512	Standardiser des recettes		

---



## **Tableaux d'harmonisation intra-ordre**



**Programme de provenance :** Gestion d'un établissement de restauration  
2005

**Programme de destination :** Techniques de gestion hôtelière  
2005

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme *Gestion d'un établissement de restauration* peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme *Techniques de gestion hôtelière*, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

<b>Gestion d'un établissement de restauration 2005 DEC – 430.B0 25 compétences, 2 130 heures</b>		<b>Techniques de gestion hôtelière 2005 DEC – 430.A0 20 compétences, 2 190 heures</b>	
<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>	<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>
0480	Établir des relations professionnelles	047E	Communiquer en milieu de travail
048D	Assurer la conformité légale de l'établissement de restauration	047J	Veiller à l'application des règles et de la réglementation propres au domaine hôtelier
048J	Gérer le personnel d'un service	047P	Effectuer des activités de gestion du personnel
048B	Gérer les opérations comptables	047Q	Effectuer des opérations comptables
0489	Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire	047V	Gérer les activités des services de restauration d'un hôtel
et			
048C	Commercialiser des produits et des services de restauration		
et			
048G	Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration		
et			
048H	Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire		
et			
048N	Mesurer la performance d'un établissement de restauration		
et			
048P	Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration		

**Programme de provenance :** Techniques de gestion hôtelière  
2005

**Programme de destination :** Gestion d'un établissement de restauration  
2005

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme *Techniques de gestion hôtelière* peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme *Gestion d'un établissement de restauration* si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

<b>Techniques de gestion hôtelière 2005 DEC – 430.A0 20 compétences, 2 190 heures</b>		<b>Gestion d'un établissement de restauration 2005 DEC – 430.B0 25 compétences, 2 130 heures</b>	
<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>	<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>
047E	Communiquer en milieu de travail	0480	Établir des relations professionnelles
047J	Veiller à l'application des règles et de la réglementation propres au domaine hôtelier	048D	Assurer la conformité légale de l'établissement de restauration
047P	Effectuer des activités de gestion du personnel	048J	Gérer le personnel d'un service
047Q	Effectuer des opérations comptables	048B	Gérer les opérations comptables
047V	Gérer les activités des services de restauration d'un hôtel	0489	Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire
		et	
		048C	Commercialiser des produits et des services de restauration
		et	
		048G	Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration
		et	
		048H	Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire
		et	
		048N	Mesurer la performance d'un établissement de restauration
		et	
		048P	Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration

**Programme de provenance :** Gestion d'un établissement de restauration  
2005

**Programme de destination :** Technologie des procédés et de la qualité des aliments  
2008

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme *Gestion d'un établissement de restauration* peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme *Technologie des procédés et de la qualité des aliments*, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

---

<b>Gestion d'un établissement de restauration</b>		<b>Technologie des procédés et de la qualité des aliments</b>	
<b>2005</b>		<b>2008</b>	
<b>DEC – 430.B0</b>		<b>DEC – 154.A0</b>	
<b>25 compétences, 2 130 heures</b>		<b>20 compétences, 1 965 heures</b>	
<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>	<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>
0482	Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail	00XA	Promouvoir l'hygiène, la santé et la sécurité au travail
et			
048F	Contrôler les risques liés à l'hygiène et à la salubrité		
<hr/>			
048J	Gérer le personnel d'un service	00XN	Coordonner une équipe de travail
<hr/>			
0483	Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production	00XK	Optimiser les recettes en produits carnés
et			
0486	Élaborer et standardiser une recette		

---

**Programme de provenance :** Technologie des procédés et de la qualité des aliments  
2008

**Programme de destination :** Gestion d'un établissement de restauration  
2005

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme *Technologie des procédés et de la qualité des aliments* peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme *Gestion d'un établissement de restauration*, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

---

<b>Technologie des procédés et de la qualité des aliments 2008 DEC – 154.A0 20 compétences, 1 965 heures</b>		<b>Gestion d'un établissement de restauration 2005 DEC – 430.B0 25 compétences, 2 130 heures</b>	
<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>	<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>
00XA	Promouvoir l'hygiène, la santé et la sécurité au travail	0482	Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail
00XL	Assurer la salubrité des lieux	048F	Contrôler les risques liés à l'hygiène et à la salubrité
et			
00XA	Promouvoir l'hygiène, la santé et la sécurité au travail		
et			
00XD	Contrôler les microorganismes dans le milieu alimentaire		
<hr/>			
00XQ	Contrôler la fabrication des produits carnés	0483	Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production
et			
00XR	Contrôler la fabrication des produits laitiers		
et			
00XS	Contrôler la fabrication des produits de boulangerie		
et			
00D9	Contrôler la fabrication des produits à base de végétaux		

---

## **Tableaux d'harmonisation intersectorielle**





**Programme de provenance :** Gestion d'un établissement de restauration  
2005

**Programme de destination :** Techniques de diététique  
2007

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme *Gestion d'un établissement de restauration* peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme *Techniques de diététique*, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

<b>Gestion d'un établissement de restauration 2005 DEC – 430.B0 25 compétences, 2 130 heures</b>		<b>Techniques de diététique 2007 DEC – 120.A0 18 compétences, 1 875 heures</b>	
<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>	<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>
048B	Gérer les opérations comptables	047A	Contrôler les revenus et les dépenses d'exploitation
048J	Gérer le personnel d'un service	0477	Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation
048H	Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire	0479	Assurer l'approvisionnement en produits et services
0486	Élaborer et standardiser une recette	047B	Coordonner la production des mets
	et		
0489	Établir un plan de production et de distribution pour un service alimentaire		
	et		
048G	Gérer des ressources matérielles spécialisées en restauration		
	et		
048M	Coordonner la production et la distribution dans un service alimentaire		
0488	Élaborer des menus adaptés à différentes clientèles	0473	Adapter un cycle de menus

**Programme de provenance :** Techniques de diététique  
2007

**Programme de destination :** Gestion d'un établissement de restauration  
2005

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme *Techniques de diététique* peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme *Gestion d'un établissement de restauration*, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

<b>Techniques de diététique 2007 DEC – 120.A0 18 compétences, 1 875 heures</b>		<b>Gestion d'un établissement de restauration 2005 DEC – 430.B0 25 compétences, 2 130 heures</b>	
<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>	<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>
046W	Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire	0487	Interpréter les liens entre les techniques culinaires et la science des aliments
et			
0470	Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires		
047A	Contrôler les revenus et les dépenses d'exploitation	048B	Gérer les opérations comptables
0477	Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation	048J	Gérer le personnel d'un service
0479	Assurer l'approvisionnement en produits et services	048H	Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire

**Programme de provenance :** Gestion d'un établissement de restauration  
2005

**Programme de destination :** Techniques d'administration et de gestion  
2023

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme *Gestion d'un établissement de restauration* peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme *Techniques d'administration et de gestion*, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

<b>Gestion d'un établissement de restauration 2005 DEC – 430.B0 25 compétences, 2 130 heures</b>		<b>Techniques d'administration et de gestion 2023 DEC – 410.G0 21 à 25 compétences, 1 875 heures</b>	
<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>	<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>
0482	Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail	02JX	Contribuer à la gestion des ressources humaines
et			
048J	Gérer le personnel d'un service		
048C	Commercialiser des produits et des services de restauration	02K5	Contribuer à la gestion du marketing
048E	Interagir en langue seconde avec des clientes ou clients et des fournisseurs	02JV	Communiquer en langue seconde dans un contexte professionnel
048H	Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire	02K1	Contribuer à la logistique des activités de l'organisation
048P	Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration	02K3	Coordonner la réalisation de projets

**Programme de provenance :** Techniques d'administration et de gestion  
2023

**Programme de destination :** Gestion d'un établissement de restauration  
2005

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme *Techniques d'administration et de gestion* peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme *Gestion d'un établissement de restauration*, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

<b>Techniques d'administration et de gestion 2023 DEC – 410.G0 21 à 25 compétences, 1 875 heures</b>		<b>Gestion d'un établissement de restauration 2005 DEC – 430.B0 25 compétences, 2 130 heures</b>	
<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>	<b>Code</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>
02JR	Interagir en contexte professionnel	0480	Établir des relations professionnelles
02JV	Communiquer en langue seconde dans un contexte professionnel	048E	Interagir en langue seconde avec des clientes ou clients et des fournisseurs
02JX	Contribuer à la gestion des ressources humaines	048J	Gérer le personnel d'un service
02K0	Effectuer les opérations du cycle comptable	048B	Gérer les opérations comptables
02K1	Contribuer à la logistique des activités de l'organisation	048H	Assurer l'approvisionnement d'un service alimentaire
02K2	Contribuer à la planification et au contrôle budgétaires	048N	Mesurer la performance d'un établissement de restauration
02K3	Coordonner la réalisation de projets	048P	Assurer le cycle d'exploitation d'un établissement de restauration
02K5	Contribuer à la gestion du marketing	048C	Commercialiser des produits et des services de restauration