

# LE PROGRAMME DE FORMATION — EN HÔTELLERIE —



## PRÉSENTATION

Le programme de formation en hôtellerie totalise 1 005 heures. Les 3 premières semaines seront exclusivement à l'école et les heures suivantes seront réparties, à l'école et en milieu de travail.

Cette formation conduit à une attestation de formation de Fierbourg, centre de formation professionnelle et Merici, collège privé.

La formation est adaptée de façon à créer une expérience enrichissante issues des méthodes des meilleurs hôtels à Québec.

Cette formation permettra d'acquérir des aptitudes externalisant plusieurs tâches du domaine de l'hôtellerie dans la très belle ville touristique de Québec. Plusieurs attraits attirent les voyageurs séjournant dans les hôtels et dans différents types d'établissements tel les auberges qui ajoute un cachet local.

En plus de cette formation qualifiante, un minimum d'expérience dans le milieu de travail se développera grâce à l'alternance études-travail, pour l'exercice du métier.

5 jours semaines, volet 2 jours en milieu de travail après 3 semaines, départ environ aux 2 mois.

Type de sanction :                      Attestation de formation

Nombre de compétences :              17

Durée totale :                              1 005 heures

# FORMATION EN HÔTELLERIE 1005 H

Francisation (180 h)  
Découverte de Québec (90 h)  
Hôtellerie (735 h)

## VOLET RÉCEPTION EN HÔTELLERIE - 255 H

- Vente de services hôteliers (60 h)
- Prise de réservations (30 h)
- Opérations liées à la tenue de caisse (45 h)
- Intervention en matière de sécurité (30 h)
- Logiciel spécialisé en hôtellerie (90 h)



## VOLET SERVICE DE LA RESTAURATION, 285 H

- Opérations de caisse (30 h)
- Suggestion et service des vins (75 h)
- Service des boissons et introduction aux alcools québécois (75 h)
- Service en restauration (105 h)

## VOLET ENTRETIEN DES CHAMBRES ET ESPACES EN HÔTELLERIE - 195 H

- Appliquer les mesures de prévention relatives à la santé et à la sécurité au travail RCR et SIMDUT (30 h)
- Appliquer les règles d'hygiène et de salubrité alimentaires (15 h)
- Appliquer l'éthique, la sécurité et les règles professionnelles (15 h)
- Appliquer les mesures d'urgence (15 h)
- Apprendre à organiser le travail selon une méthodologie (45 h)
- Entretenir des chambres d'hôtel et des espaces communs (75 h)

