

CONDITIONS D'ADMISSION

Pour le DEP

Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires (DES)

ou

Avoir au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire en cours et avoir, ou être en voie d'obtenir, les unités de français, d'anglais et de mathématique de 3^e secondaire

ou

Posséder les équivalences reconnues par le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

ou

Avoir 18 ans et posséder les préalables fonctionnels suivants : test de développement général (TDG) réussi et FRA-2102-2 ou Français 308

Pour l'ASP

Être titulaire du diplôme d'études professionnelles (DEP) Service de la restauration n° 5293

ou

Posséder un minimum de 2 ans d'expérience pertinente

INFORMATIONS PRATIQUES

- Pour connaître les horaires des programmes (jour/soir, heures), visitez le site web du Centre au www.centrejacquesrousseau.csmv.qc.ca
- Lors des périodes d'ouverture de la salle à manger et lors de la tenue de banquets, l'élève doit être disponible de jour et de soir

Pour le DEP

- Durée du programme : 1 an
- Durée du stage : 3 semaines en entreprise

Pour l'ASP

- Durée du programme : 7 mois

Ces renseignements sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications.

POUR CONNAÎTRE les programmes offerts selon le semestre et les dates des prochaines inscriptions;

POUR OBTENIR des renseignements supplémentaires sur l'admission, sur un centre ou sur un programme; un formulaire de demande d'admission; un rendez-vous avec un de nos conseillers;

COMMUNIQUEZ avec le **Service de la formation professionnelle de la Commission scolaire Marie-Victorin**

13, rue Saint-Laurent Est, Longueuil
450 670-0730, postes 2127 et 2128

www.csmv.qc.ca

ou

VISITEZ-NOUS lors de la journée portes ouvertes dans les trois centres, le premier mercredi de novembre.

POUR VOUS INSCRIRE EN LIGNE, rendez-vous au www.srafp.com.

Une aide financière est possible selon votre situation. Informez-vous auprès de nos conseillers ou au service des prêts et bourses du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport (www.afe.gouv.qc.ca) ou à votre centre local d'emploi (CLE).

Savez-vous que vous pouvez devenir **ÉLÈVE D'UN JOUR** dans un programme qui vous intéresse? Vous passez la journée avec les élèves et les enseignants, vous expérimentez les ateliers : bref, c'est une excellente façon de voir si ce programme vous convient. Pour tenter l'expérience, communiquez avec le centre qui offre ce programme :



Centre de formation professionnelle
Jacques-Rousseau

444, boul. de Gentilly Est, Longueuil (Québec) J4H 3X7
450 651-6800, poste 2800 Téléc. : 450 651-3321
www.centrejacquesrousseau.csmv.qc.ca

Ce dépliant a été imprimé par les élèves du programme d'Imprimerie du Centre de formation professionnelle Jacques-Rousseau, sous la supervision du personnel enseignant.

Encre végétale. Papier recyclable.

02/14

SERVICE DE LA RESTAURATION

DIPLÔME D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES (DEP)

SOMMELLERIE

ATTESTATION DE SPÉCIALISATION PROFESSIONNELLE (ASP)



SERVICE DE LA RESTAURATION 5293

DIPLÔME D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES (DEP)

CONTENU DU PROGRAMME

Métier et formation	30 h
Approche client	60 h
Mise en place	45 h
Explication du menu	75 h
Prise de commandes	30 h
Langue seconde	90 h
Opérations de caisse	30 h
Suggestion et service des vins	90 h
Service des boissons	75 h
Service des banquets	90 h
Service simple	120 h
Service élaboré	120 h
Intégration au milieu de travail	105 h

Total **960 h**



QUALITÉS RECHERCHÉES

- Avoir une bonne condition physique
- Savoir bien gérer son stress
- Être passionné et curieux
- Se tenir à l'affût des nouveautés et des tendances
- Posséder une bonne mémoire visuelle et auditive
- Aimer travailler avec le public et avoir de l'entregent
- Avoir une excellente présentation et faire preuve d'amabilité, de patience, de sobriété, de tact et d'humilité
- Posséder un excellent français parlé et écrit
- Avoir une bonne connaissance de la langue anglaise parlée
- Sens de l'organisation

POUR DEVENIR...

- Serveur, serveuse
- Commis
- Barman, barmaid
- Hôte, hôtesse de restaurant
- Maître d'hôtel
- Sommelier
- Représentant en vin et spiritueux
- Formateur

LIEUX DE TRAVAIL

- Hôtels et salles de réception
- Traiteurs
- Restaurants et bars
- Clubs de golf, auberges
- Salles à manger
- Clubs privés
- Agences vinicoles (importations privées)
- Société des alcools du Québec

SOMMELLERIE 5314

ATTESTATION DE SPÉCIALISATION PROFESSIONNELLE (ASP)

CONTENU DU PROGRAMME

Évolution de sa pratique professionnelle	30 h
Analyse organoleptique	30 h
Élaboration des vins	45 h
Vins d'Europe	120 h
Vins de pays non européens	60 h
Spiritueux et boissons	30 h
Gestion de la cave à vins	30 h
Cartes des vins, des spiritueux et d'autres boissons	30 h
Conseil et service de vins et d'autres boissons	75 h

Total **450 h**

