

Cultiver le plaisir

Programmes et admission
2026-2027



Institut de tourisme
et d'hôtellerie
du Québec



Pourquoi choisir l'ITHQ	02
-------------------------------	----

FORMATION PROFESSIONNELLE

Cuisine et gastronomie	14
Pâtisserie professionnelle	16
Service de la restauration gastronomique	18
Sommellerie	20
Cuisine supérieure	22

FORMATION TECHNIQUE

Techniques de tourisme	24
Gestion d'un établissement de restauration	26
Techniques de gestion hôtelière	30

FORMATION UNIVERSITAIRE

Bac appliqué Gestion de l'accueil et de l'hôtellerie	34
Bac en administration des affaires Gestion du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration	36
Bac en sciences de la gestion Tourisme culturel, patrimonial et autochtone	38
Certificat en management de l'accueil et design de l'expérience client	40

FORMATION CONTINUE

Programmes à temps partiel	42
Lexique	48
Déposer sa demande	49

pour le plaisir

Vous avez le plaisir facile, contagieux?
Vous êtes au bon endroit.

L'art de l'accueil, c'est d'abord l'art de se faire plaisir à soi.
Goûter, sentir, découvrir, savourer, explorer, connecter.
C'est faire des rencontres précieuses, saisir l'instant présent
et vivre des expériences uniques.

L'art de l'accueil, c'est aussi l'art de faire plaisir aux autres.
C'est aider, conseiller, faire sourire, s'assurer que personne
ne manque de rien. C'est avoir le pouvoir d'arrêter le temps
et de créer des moments inoubliables.

Et l'art de l'accueil, ça s'apprend. Tourisme, hôtellerie,
restauration : l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du
Québec est là pour vous apprendre à créer du bonheur
autour de vous, sans oublier le vôtre! Avec des enseignantes
et enseignants passionnés, des cohortes tissées serrées
et des cours dans l'action, vous aurez tout en main pour
réussir et... avoir du «fun» au quotidien.

Cultivez le plaisir. Choisissez l'ITHQ!

École hôtelière francophone unique au Canada, l'ITHQ est reconnue pour l'excellence de ses programmes depuis plus de 50 ans. Que ce soit au niveau professionnel, collégial ou universitaire, l'ITHQ permet à ses étudiants et étudiantes d'acquérir des compétences de haut niveau, applicables partout dans le monde. Les programmes Signature ITHQ sont d'ailleurs enrichis par des stages et un contenu pédagogique qui va au-delà des exigences ministérielles. Ce qui veut dire que nos diplômés donnent une longueur d'avance lorsque vient le temps de se tailler une place de choix sur le marché du travail.

programmes enrichis





installations uniques

L'ITHQ vous offre de plonger dans l'action dès le premier jour de votre formation. Tout y est mis en œuvre pour vous offrir une multitude d'occasions d'apprendre votre métier auprès d'une vraie clientèle... sans même sortir de l'école! Avec 16 ateliers pratiques, un bar, deux restaurants d'application pédagogique, dont un sélectionné dans le Guide MICHELIN 2026, et un hôtel-école, notre communauté étudiante évolue dans des locaux de pointe qui reflètent la réalité de l'industrie. Dans ses installations de 21 000 m², notre école a de quoi offrir un milieu d'apprentissage et de travail vraiment enrichissant.

Découvrez
tous nos locaux



apprendre dans l'action

L'ITHQ a à cœur d'offrir un enseignement des plus dynamiques à ses étudiants et étudiantes. Ainsi, peu importe le niveau d'études choisi, vous aurez la chance de participer à des visites sur le terrain, à des mises en situation, à des études de cas, à des concours avec jury, à des ateliers ludiques ou encore à des projets pédagogiques des plus créatifs. En se rapprochant au maximum de la réalité de l'industrie, votre formation vous préparera réellement à intégrer le marché du travail dès l'obtention de votre diplôme.



vie étudiante

L'ITHQ, c'est une « petite » grande école avec des cohortes à échelle humaine. Ici, tout le monde se connaît et l'approche pédagogique est personnalisée. C'est le milieu idéal pour tisser des liens serrés avec une communauté vibrante et chaleureuse, un réseau qui vous suivra tout au long de votre carrière.

Notre équipe de la vie étudiante organise une foule d'activités chaque année et participe à de nombreux événements provinciaux. Et grâce à l'association étudiante et à ses différents comités, les occasions de vous impliquer sont multiples.





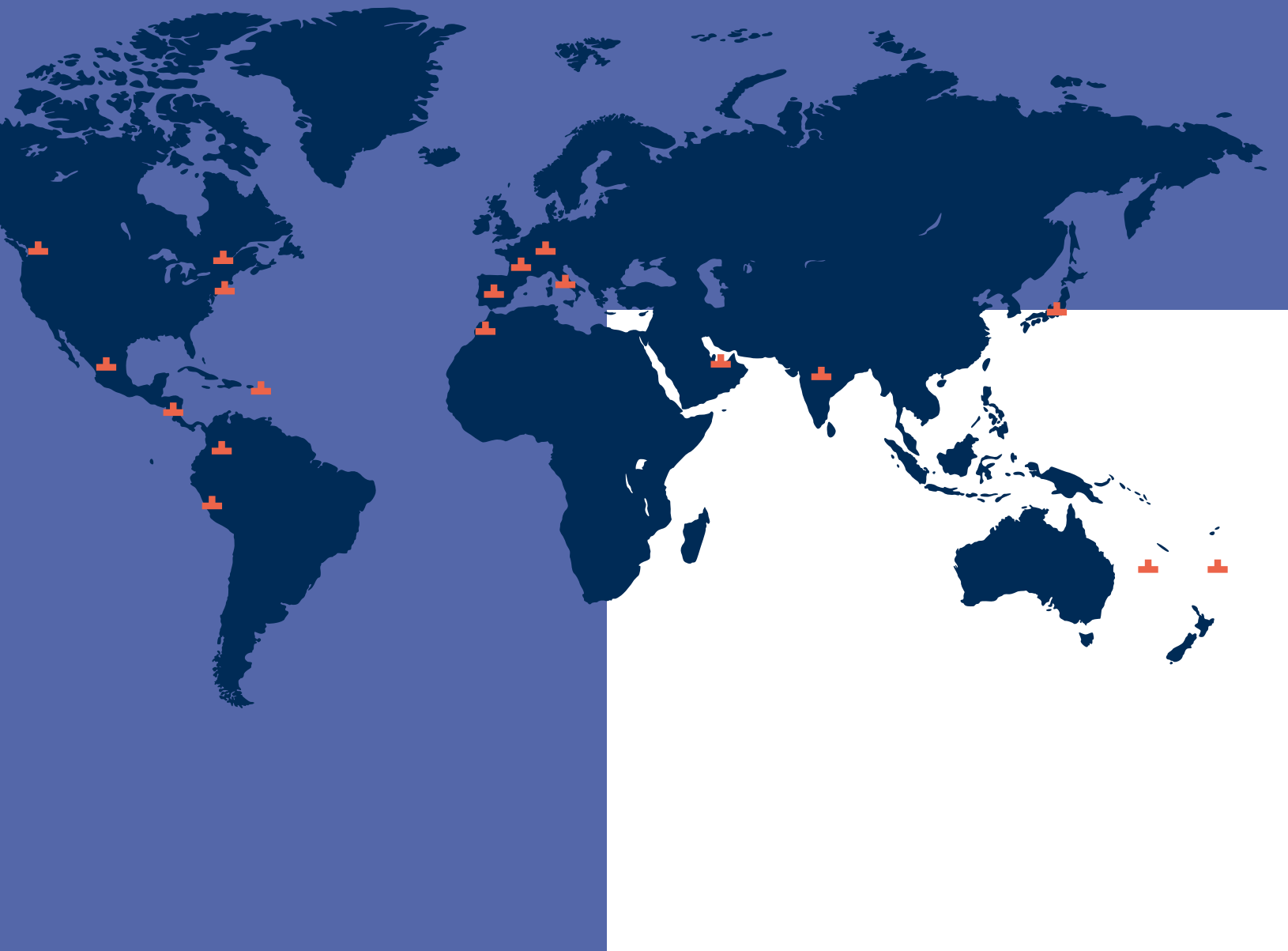
services sur mesure

Le Centre d'aide à la réussite de l'ITHQ est là pour vous aider à affronter certains défis sur les plans personnel, affectif, scolaire ou autre. Vous pouvez ainsi bénéficier d'un soutien psychologique ou en matière de diversité et d'inclusion, offert par une équipe attentive et respectueuse à qui vous confier en toute confidentialité. Le centre vous offre également un soutien pédagogique en appui à votre réussite scolaire grâce à un accompagnement en orthopédagogie.

De plus, vous trouverez chez nous tout plein de services : un café étudiant convivial, la meilleure cafétéria au monde, une bibliothèque inspirante et plus encore. De quoi vous sentir comme chez vous!



stages et voyages



Envie d'échapper à votre quotidien, de voir du pays et de rencontrer des gens de partout dans le monde? Des stages, dont plusieurs sont offerts à l'extérieur du Québec, sont intégrés à la majorité de nos programmes. Vous pourrez ainsi compter sur le vaste réseau de collaborateurs de l'ITHQ pour vivre des expériences mémorables aux quatre coins du globe. Ces apprentissages sur le terrain vous permettront non seulement d'enrichir votre CV et d'élargir votre réseau avant même d'intégrer le marché du travail, mais aussi de mieux vous connaître et de gagner en confiance.



Comme l'ITHQ est une école publique, les frais de scolarité sont très abordables pour les étudiantes et étudiants québécois. De plus, tous nos programmes d'études à temps plein sont admissibles au Programme de prêts et bourses du gouvernement du Québec.

Grâce à des levées de fonds, ainsi qu'au soutien d'entreprises, d'associations et d'organismes philanthropiques, la Fondation de l'ITHQ remet chaque année plus d'une centaine de bourses destinées aux étudiants et étudiantes de tous les programmes réguliers. Vous pourriez donc avoir accès à des bourses d'excellence, de stage et de persévérance scolaire pour vous aider à réaliser vos plus grandes ambitions! Parmi le lot, les prestigieuses bourses Les Chefs Relais & Châteaux donnent l'occasion à des personnes diplômées de se perfectionner à l'international.

aide financière



au cœur de Montréal



© Tobrock Photography

Situé en plein cœur de Montréal, ville reconnue comme étant l'une des meilleures où étudier en Amérique du Nord, l'ITHQ se trouve à la frontière du Plateau-Mont-Royal et du Quartier latin, deux des quartiers les plus vivants de la métropole. Facilement accessible à partir de la station de métro Sherbrooke, notre école se trouve à distance de marche de plusieurs attraits, notamment le square Saint-Louis, le Quartier des spectacles, le Village, le parc La Fontaine ainsi que les restos, bars et boutiques branchés de la rue Saint-Denis, de l'avenue du Mont-Royal et du boulevard Saint-Laurent.

enseignants passionnés

L'ITHQ compte sur l'expertise de plus de 100 enseignantes et enseignants pour la plupart issus de l'industrie. Passionné par le métier autant que la transmission de compétences, le corps professoral s'investit avec conviction dans la réussite de la relève. De plus, nos formations s'appuient sur la contribution de spécialistes et de leaders de l'industrie. Que ce soit lors d'une démonstration culinaire d'Antonin Mousseau-Rivard, d'une rencontre à l'hôtel avec Christiane Germain, d'une conférence d'Evenko ou encore d'une visite surprise de Ricardo Larrivée, nos étudiants et étudiantes ont la chance d'échanger avec les plus grands noms du domaine et de s'en inspirer!





diplômés inspirants

Parmi les 17 500 personnes diplômées de l'ITHQ depuis 1968, on compte les personnalités publiques Martin Juneau, Danny St Pierre et Camilo Lapointe-Nascimento; les chef(fe)s Marc-Olivier Frappier, Jessica Noël, Luca Cianciuli et Emma Cardarelli; les sommeliers Joris Gutierrez Garcia et Marie-Josée Beaudoin; la directrice de l'hébergement du Ritz-Carlton, Laurence Pronovost; et bien d'autres encore. D'autres ont choisi de mener de brillantes carrières à l'étranger, comme la cheffe Jessica Rosval (Al Gatto Verde, Italie) et la directrice générale Christina Poon (Hôtel The Detroit EDITION, États-Unis), pour n'en nommer que quelques-unes.

Cuisine et gastronomie

DATES LIMITES D'ADMISSION¹1^{er} novembre et 1^{er} mars

DEP 5417

DÉBUT DES COURS

Hiver et automne



Programme Signature

DURÉE

17 mois à temps plein



Avec stages

Pourquoi choisir ce programme?



- Pour acquérir des techniques essentielles reconnues dans l'industrie
- Pour apprendre dans un environnement qui reproduit la réalité d'une brigade professionnelle
- Pour travailler des matières premières de qualité et découvrir des produits du terroir
- Pour développer votre créativité en cuisine
- Pour progresser rapidement avec un encadrement structuré

Ce que vous apprendrez



- Exécuter les techniques de base de la cuisine professionnelle
- Réaliser des préparations, des cuissons et des dressages précis
- Évaluer les qualités organoleptiques des mets
- Organiser votre poste de travail efficacement en cuisine
- Appliquer rigoureusement les normes d'hygiène et de salubrité
- Travailler en équipe dans un vrai restaurant

Vous souhaitez intégrer rapidement une brigade professionnelle? Développez des bases solides en cuisine et débutez votre carrière en moins de 17 mois.

Expérience terrain



- Deux stages obligatoires en milieu professionnel totalisant 500 heures
- Production dans les ateliers pratiques et les restaurants-écoles de l'ITHQ
- Participation à des activités gastronomiques variées

Perspectives de carrière



- Cuisinier(-ière)
- Garde-manger
- Rôtisseur(-euse)
- Grillardin(e)

Vous pourrez également poursuivre vos apprentissages en suivant les programmes Cuisine supérieure (p. 22) et Gestion de cuisine (p. 45).

Grille de cours

SESSION 1

Cuisine 1

Cuisine 2

Desserts 1

Hygiène, salubrité, santé et sécurité

Qualités organoleptiques 1

SESSION 2

Cuisine 3

Conception de menus

Desserts 2

Menus du jour

Qualités organoleptiques 2

Créativité

SESSION 3

Menus table d'hôte

Menus de production, banquets et buffets

Petits déjeuners

Menus à la carte

Desserts 3

Intégration au milieu de travail



« L'ITHQ, c'est apprendre avec les meilleurs enseignants, avoir accès à des produits incroyables et pouvoir faire des stages vraiment formateurs! »

Alexa Charles-Pierre
diplômée en cuisine

Conditions d'admission

- Diplôme d'études secondaires (DES)²
- Preuve de maîtrise du français, si applicable

Critères de sélection

- Dossier académique
- Formations connexes, un atout
- Expérience professionnelle pertinente, un atout
- Entrevue de groupe

Pour déposer votre demande d'admission et connaître les documents exigés par l'ITHQ, visitez notre site web.



¹ Étudiants internationaux : consulter le site web pour connaître les dates limites d'admission.

² Si DES incomplet : avoir au moins 16 ans et avoir réussi les cours de langue maternelle, de langue seconde et de mathématiques de 4^e secondaire ou l'équivalent.

Pâtisserie professionnelle

DATES LIMITES D'ADMISSION¹1^{er} novembre et 1^{er} mars

DÉBUT DES COURS

Hiver et automne

DURÉE

17 mois à temps plein



DEP 5419

Programme
Signature

Avec stages

Pourquoi choisir ce programme?



- Pour maîtriser les bases indispensables de la pâtisserie et découvrir la chocolaterie, la boulangerie artisanale et les desserts à l'assiette
- Pour accéder à des produits de grande qualité et à un équipement de pointe
- Pour développer votre créativité à partir d'un savoir-faire solide
- Pour vous former selon les standards de l'industrie
- Pour construire un portfolio de réalisations

Ce que vous apprendrez



- Maîtriser le tour de main de la pâtisserie classique et moderne
- Préparer, confectionner et cuire des desserts avec précision, constance et efficacité
- Appliquer des techniques professionnelles de montage et de décoration
- Comprendre les réactions physicochimiques en pâtisserie
- Développer votre sens esthétique en pâtisserie grâce à un cours de dessin

Vous aimez autant la précision que la création? Maîtrisez les techniques de la pâtisserie professionnelle et développez votre savoir-faire pour créer des desserts à votre image.

Expérience terrain



- Deux stages obligatoires en milieu professionnel totalisant 495 heures
- Production en atelier pour les différents services de restauration de l'ITHQ
- Participation à des activités gastronomiques variées

Perspectives de carrière



- Commis ou apprenti(e) pâtissier(-ière)
- Pâtissier(-ière)
- Chef(fe) pâtissier(-ière)
- Traiteur(e)
- Glacier(-ière)
- Chocolatier(-ière)
- Boulanger(-ère)

Grille de cours

SESSION 1

Pâtisserie 1

Décoration de pièces de pâtisserie

Hygiène, salubrité, santé et sécurité

Dessin en pâtisserie

SESSION 2

Pâtisserie 2

Applications de cuisine en pâtisserie

Confection de produits en chocolat

SESSION 3

Pâtisserie 3

Intégration au milieu de travail



Conditions d'admission

- Diplôme d'études secondaires (DES)²
- Preuve de maîtrise du français, si applicable

Critères de sélection

- Dossier académique
- Formations connexes, un atout
- Expérience professionnelle pertinente, un atout
- Entrevue de groupe

Pour déposer votre demande d'admission et connaître les documents exigés par l'ITHQ, visitez notre site web.



¹ Étudiants internationaux : consulter le site web pour connaître les dates limites d'admission.

² Si DES incomplet : avoir au moins 16 ans et avoir réussi les cours de langue maternelle, de langue seconde et de mathématiques de 4^e secondaire ou l'équivalent.

Service de la restauration gastronomique

DATES LIMITES D'ADMISSION¹1^{er} novembre et 1^{er} mars

DÉBUT DES COURS

Hiver et automne

DURÉE

10 mois à temps plein



DEP 5422

Programme
Signature

Avec stages

Pourquoi choisir ce programme?



- Pour apprendre les standards du service haut de gamme
- Pour développer une approche client irréprochable
- Pour vous démarquer par votre savoir-être
- Pour évoluer au contact d'une vraie clientèle dans les installations de l'ITHQ
- Pour vous initier au rôle de majordome en service

Ce que vous apprendrez



- Maîtriser les techniques de service des aliments, des vins et des boissons
- Accueillir et conseiller la clientèle avec courtoisie et assurance
- Exécuter un service d'exception : structuré, précis et fluide
- Coordonner efficacement les opérations en salle et travailler en équipe
- Découvrir les bases de la dégustation analytique

Vous aimez le contact humain, le rythme soutenu et la rigueur d'un service d'excellence? Devenez spécialiste du service haut de gamme en moins d'un an.

Expérience terrain



- Deux stages obligatoires en milieu professionnel totalisant 210 heures
- Service en salle dans les deux restaurants-écoles de l'ITHQ
- Participation à des activités gastronomiques variées

Perspectives de carrière



- Serveur(-euse)
- Chef(fe) de rang
- Maître d'hôtel

Vous pourrez également poursuivre vos apprentissages en suivant le programme Sommellerie (p. 20).

Grille de cours

SESSION 1

Métier et gastronomie

Service professionnel

Service de bar

Dégustation analytique

Sommellerie 1

Anglais de la restauration 1

SESSION 2

Sommellerie 2

Anglais de la restauration 2

Service haut de gamme

Stage en milieu de travail

Intégration au milieu de travail

Nouveauté!

L'ITHQ offre maintenant une Reconnaissance des acquis et des compétences (RAC) pour le DEP Service de la restauration.

Conditions d'admission

- Diplôme d'études secondaires (DES)²
- Preuve de maîtrise du français, si applicable

Critères de sélection

- Dossier académique
- Formations connexes, un atout
- Expérience professionnelle pertinente, un atout
- Entrevue de groupe

Pour déposer votre demande d'admission et connaître les documents exigés par l'ITHQ, visitez notre site web.



¹ Étudiants internationaux : consulter le site web pour connaître les dates limites d'admission.

² Si DES incomplet : avoir au moins 16 ans et avoir réussi les cours de langue maternelle, de langue seconde et de mathématiques de 3^e secondaire ou l'équivalent.

Sommellerie



Pourquoi choisir ce programme?



- Pour approfondir vos connaissances en sommellerie
- Pour développer une expertise recherchée en restauration
- Pour apprendre à créer des accords mets et vins en situation de service
- Pour accéder à un laboratoire d'analyse sensorielle et à une cave de vieillissement
- Pour aller à la rencontre des acteurs et actrices de l'industrie au Québec et en Europe

Ce que vous apprendrez



- Déguster et analyser les vins, spiritueux et autres boissons
- Comprendre l'incidence des étapes d'élaboration sur les vins
- Développer vos facultés gustatives et olfactives
- Organiser et gérer une cave à vins
- Élaborer des cartes des vins et conseiller la clientèle



DATES LIMITES D'ADMISSION

1^{er} novembre et 1^{er} mars

DÉBUT DES COURS

Hiver et automne

DURÉE

5 mois à temps plein



ASP 5314



Avec une semaine de visites vitivinicoles en Europe

Vous souhaitez vous perfectionner rapidement en sommellerie? Développez une expertise recherchée pour conseiller votre clientèle avec justesse, assurance et crédibilité.

Expérience terrain



- Semaine de visites vitivinicoles en Europe
- Participation à des concours et à un banquet gastronomique
- Visites de vignobles, de microbrasseries et de distilleries
- Application pédagogique au Restaurant de l'ITHQ

Perspectives de carrière



- Sommelier(-ière)
- Chef(fe) de rang
- Maître d'hôtel
- Conseiller(-ère) ou représentant(e) en vins et spiritueux

Grille de cours

SESSION 1

Vins d'Europe et du monde
Évolution de sa pratique professionnelle
Spiritueux et autres boissons
Élaboration des vins
Gestion de la cave et de la carte
Analyse sensorielle
Service-conseil appliqué

Conditions d'admission

Sur la base des études :

- DEP 5293 ou formation équivalente¹
- Preuve de maîtrise du français, si applicable

Sur la base de l'expérience professionnelle :

- Formation jugée suffisante
- 1 200 heures d'expérience professionnelle pertinente
- Preuve de maîtrise du français, si applicable

Critères de sélection

- Dossier académique
- Formations connexes, un atout
- Expérience professionnelle pertinente, un atout
- Entrevue de groupe

Pour déposer votre demande d'admission et connaître les documents exigés par l'ITHQ, visitez notre site web.



¹ Nouveauté : l'ITHQ offre maintenant une Reconnaissance des acquis et des compétences (RAC) pour le DEP Service de la restauration.

Cuisine supérieure



DATES LIMITES D'ADMISSION

1^{er} novembre et 1^{er} mars

DÉBUT DES COURS

Hiver et automne

DURÉE

9 mois à temps plein



ASP 5420



Programme Signature



Avec stages

Pourquoi choisir ce programme?



- Pour perfectionner les techniques du DEP et atteindre un niveau d'exécution élevé
- Pour développer votre autonomie et votre créativité en cuisine
- Pour comprendre les exigences de la haute gastronomie
- Pour viser des postes avec plus de responsabilités au sein d'une brigade
- Pour rencontrer des chef(fe)s de renom, des producteur(-trice)s et des artisan(e)s locaux

Ce que vous apprendrez



- Approfondir vos connaissances en cuisine : boulangerie, charcuterie, desserts à l'assiette, etc.
- Découvrir des produits fins du terroir québécois et des produits nobles
- Maîtriser les nouvelles technologies alimentaires
- Concevoir et exécuter des menus haut de gamme et des accords mets et vins
- Travailler avec rigueur et constance à haut niveau

Vous visez la haute gastronomie?
 Passez à un niveau supérieur et préparez-vous à évoluer dans les cuisines des grands restaurants.

Expérience terrain



- Deux stages obligatoires, dont un de 3 mois en France, au sein de la brigade d'un établissement étoilé Michelin ou Relais & Châteaux
- Participation à des événements gastronomiques, dont deux galas
- Visites de producteurs et productrices

Perspectives de carrière



- Cuisinier(-ière)
- Chef(fe) de partie en cuisine
- Sous-chef(fe) de cuisine
- Chef(fe) de cuisine

Vous pourrez également poursuivre vos apprentissages en suivant le programme Gestion de cuisine (p. 45).



Grille de cours

SESSION 1

Cuisine du marché
 Charcuterie
 Boulangerie
 Dessert à l'assiette
 Standardisation de recettes
 Sommellerie
 Créativité
 Stage au Québec : mise en place et service de menus

SESSION 2

Stage en France
 Visite de producteurs
 Menu de gala

Conditions d'admission

Sur la base des études :

- DEP 5311 ou formation équivalente
- 500 heures d'expérience en cuisine de restauration haut de gamme
- Preuve de maîtrise du français, si applicable

Sur la base de l'expérience professionnelle :

- Formation jugée suffisante
- 2 000 heures d'expérience de travail en cuisine, dont 500 heures en restauration haut de gamme
- Preuve de maîtrise du français, si applicable

Critères de sélection

- Dossier académique
- Formations connexes, un atout
- Expérience professionnelle pertinente
- Entrevue de groupe

Pour déposer votre demande d'admission et connaître les documents exigés par l'ITHQ, visitez notre site web.



« En cuisine, on a du plaisir et on fait plaisir aux gens. C'est toujours ça qui nous ramène derrière les fourneaux! »

Coyote Pedneault-Walton
diplômé en cuisine



Techniques de tourisme



DATES LIMITES D'ADMISSION

1^{er} mars

DEC 414.A0

DÉBUT DES COURS

Automne

Programme
Signature

DURÉE

3 ans à temps plein



Avec stages

Pourquoi choisir ce programme?



- Pour transformer une idée en expérience touristique distinctive et mémorable
- Pour viser un large éventail de débouchés : attractions, événements, sites, destinations
- Pour terminer vos études avec un profil terrain, polyvalent et déjà connecté à l'industrie
- Pour développer une vision du tourisme plus humaine, durable et actuelle
- Pour apprendre dans l'action et rencontrer des spécialistes du secteur touristique

Ce que vous apprendrez



- Concevoir des produits, des activités et des parcours touristiques pertinents
- Promouvoir une offre pour la rendre visible, désirable et rentable
- Coordonner un événement ou un projet avec méthode, créativité et rigueur
- Superviser l'accueil et les opérations dans des contextes touristiques réels
- Travailler en anglais et maîtriser les bases d'une troisième langue
- Comprendre les grandes tendances nationales et internationales en tourisme

Vous voulez créer des projets touristiques qui attirent et se démarquent? Développez un profil actuel et polyvalent, prêt à faire vivre des expériences qui comptent.

Expérience terrain



- Trois stages obligatoires totalisant plus de 1 000 heures, dont un stage rémunéré au Canada ou à l'international et un stage rémunéré en immersion anglaise hors Québec
- Projet touristique développé en collaboration avec une entreprise du Québec
- Applications pratiques en bureau de voyages, en conciergerie et en événementiel
- Voyages éducatifs

Perspectives de carrière



- Forfaitiste
- Représentant(e) à destination
- Agent(e) au développement touristique
- Coordonnateur(-trice) de congrès et d'événements
- Superviseur(e) des opérations

Grille de cours¹

SESSION 1 (23 h/sem.)

Professions en tourisme
Découverte de l'industrie : le Grand Montréal
Relations professionnelles et interculturelles
Technologies de l'information et des communications
Productions écrites professionnelles
Activités d'hébergement
Activité physique et efficacité

SESSION 2 (32 h/sem.)

Découverte de l'industrie : le Canada
Anglais de l'hôtellerie et de la restauration
Activités de la conciergerie
Métier de guide
Dynamique des événements
Écriture et littérature
Philosophie et rationalité
Anglais
Cours complémentaire

SESSION 3 (28 h/sem.)

Découverte des continents : les Amériques
Gestion et organisation d'une entreprise
Tarification de produits et services touristiques
Activité de restauration
Anglais de l'accueil touristique
Communication dans une troisième langue
Activité physique et santé
Littérature et imaginaire
L'être humain

SESSION 4 (29 h/sem.)

Découverte des continents : Europe, Afrique, Asie et Océanie
Techniques de vente
Marketing et qualité des produits et services touristiques
Droit du tourisme
Entreprise touristique : les opérations comptables
Anglais des affaires
Éthique
Littérature québécoise
Cours complémentaire

Tremplin vers l'université

Après avoir terminé ce DEC, vous aurez accès à de nombreux baccalauréats. Vous pourriez d'ailleurs bénéficier d'une passerelle exclusive vers les bacs offerts par l'ITHQ. Communiquez avec nous pour en savoir plus.

Conditions d'admission

- Diplôme d'études secondaires (DES)²
- Preuve de maîtrise du français, si applicable

Critères de sélection

- Dossier académique
- Formations connexes, un atout
- Expérience professionnelle pertinente, un atout

Pour déposer votre demande d'admission et connaître les documents exigés par l'ITHQ, visitez notre site web.



SESSION 5 (30 h/sem.)

Culture : faits et tendances
Gestion des ressources humaines
Introduction aux outils de communication
Coordination d'un événement : de la planification à la réalisation
Activités du bureau de voyages
Activité physique et autonomie

SESSION 6 (28 h/sem.)

Projet : développement de projet touristique
Recherches à caractère touristique
Entreprise touristique : les budgets
Stage de fin d'études : activités d'intégration en entreprise
Communication et écriture

« Ce sont les meilleurs profs que j'aie jamais eus de toute ma vie. Ils sont là pour toi, pour t'aider dès que tu en as besoin. »

Bruno Corica

diplômé en gestion du tourisme



¹ Le nombre d'heures hebdomadaires moyen pour le cheminement régulier est fourni à titre indicatif seulement.

² Si DES incomplet : détenir un DEP incluant les unités de 5^e secondaire en français et en anglais, ainsi que les unités de 4^e secondaire en mathématiques (CST 4^e ou l'équivalent).

Gestion d'un établissement de restauration



Pourquoi choisir ce programme?



- Pour développer vos compétences en gestion, applicables à tous les milieux de la restauration et des services alimentaires
- Pour améliorer l'expérience client afin de soutenir la performance d'un établissement
- Pour être en phase avec les attentes d'aujourd'hui : agilité, communication, durabilité et engagement
- Pour apprendre à garder le cap dans un secteur qui évolue rapidement
- Pour favoriser une intégration rapide au marché du travail grâce à un cours de développement professionnel

Ce que vous apprendrez



- Connaître les techniques de base en cuisine et en service de mets et boissons
- Contrôler les coûts, les achats et l'approvisionnement avec rigueur et efficience
- Coordonner, superviser et mobiliser les équipes avec clarté et jugement
- Adapter l'expérience client aux attentes du marché
- Utiliser les outils numériques du secteur pour mieux piloter les opérations¹
- Mettre en place des pratiques écoresponsables et favorisant l'engagement social

DATES LIMITES D'ADMISSION

1^{er} mars

DÉBUT DES COURS

Automne

DURÉE

3 ans à temps plein



DEC 430.B0



Programme Signature



Avec stages

Vous voulez superviser un établissement de restauration sans perdre le terrain de vue?
Développez un leadership crédible, de la cuisine à la salle à manger.

Expérience terrain



- Trois stages obligatoires totalisant près de 1 000 heures : en cuisine, en service puis en supervision
- Applications pratiques en cuisine et en service de mets et boissons dans divers milieux : restaurant-école, cafétéria, services alimentaires, etc.
- Réseautage, bénévolat et sorties pédagogiques

Perspectives de carrière



- Maître d'hôtel
- Coordonnateur(-trice) des opérations
- Gérant(e) de restaurant
- Superviseur(e) de la restauration ou de services alimentaires
- Entrepreneur(e)

Grille de cours²

SESSION 1 (33 h/sem.)

Techniques culinaires et préparations fondamentales
Découverte des boissons et des vins
Découverte de la profession
Hygiène, salubrité et sécurité au travail
Initiation à la nutrition et à l'analyse sensorielle
Initiation à la gestion et aux enjeux contemporains de la restauration
Écriture et littérature
Activité physique et santé
Cours complémentaire

SESSION 2 (33 h/sem.)

Gestion des risques et de la sécurité
Science des aliments
Service et sommellerie en salle à manger et expérience client
Communiquer en milieu de travail
Production de menu de restaurant
Anglais
Littérature et imaginaire
Activité physique et efficacité
Cours complémentaire

SESSION 3 (31 h/sem.)

Mobilisation du capital humain
Élaboration et standardisation des recettes
Cuisine événementielle
Service événementiel
Communiquer en anglais : expérience client
S'initier à la recherche d'information juridique
Philosophie et rationalité
Littérature québécoise
Activité physique et autonomie

SESSION 4 (34 h/sem.)

Planification efficace de la production
Conception et développement de menus adaptés
Gérer les ressources humaines
Mise en marché et marketing numérique en restauration
Gérer les ressources financières : comptabilité
Projection de mon parcours professionnel
Anglais des affaires
L'être humain
Communication et écriture

Tremplin vers l'université

Après avoir terminé ce DEC, vous aurez accès à de nombreux baccalauréats. Vous pourriez d'ailleurs bénéficier d'une passerelle exclusive vers les bacs offerts par l'ITHQ. Communiquez avec nous pour en savoir plus.

Conditions d'admission

- Diplôme d'études secondaires (DES)³
- Preuve de maîtrise du français, si applicable

Critères de sélection

- Dossier académique
- Formations connexes, un atout
- Expérience professionnelle pertinente, un atout

Pour déposer votre demande d'admission et connaître les documents exigés par l'ITHQ, visitez notre site web.



SESSION 5 (28 h/sem.)

Optimiser la production d'un menu de restaurant

Optimiser le service et l'expérience client

Coordonner un centre de production responsable

Gestion stratégique de l'approvisionnement

Élaboration et contrôle budgétaire

Gestion intelligente des ressources matérielles

Communiquer en anglais : expérience fournisseurs

Éthique

SESSION 6 (27 h/sem.)

Analyse et suivi de la performance

Projet synthèse en gestion de la restauration

Stage de fin d'études : intégration à la gestion d'une entreprise

¹ Ce programme intégrant largement les outils numériques, les étudiantes et étudiants doivent obligatoirement disposer d'un ordinateur portable personnel dès le début des cours.

² Le nombre d'heures hebdomadaires moyen pour le cheminement régulier est fourni à titre indicatif seulement.

³ Si DES incomplet : détenir un DEP incluant les unités de 5^e secondaire en français et en anglais, ainsi que les unités de 4^e secondaire en mathématiques (CST 4^e ou l'équivalent).

Gestion d'un établissement de restauration

Offert en partenariat avec le Collège Montmorency et le Cégep de Jonquière

DATES LIMITES D'ADMISSION

1^{er} mars

DÉBUT DES COURS

Automne

DURÉE

3 ans à temps plein



DEC 430.B0



Offert à Laval ou à Jonquière



Avec stages

Collège Montmorency

Pourquoi choisir ce programme?



- Pour allier gestion de la restauration, sciences des aliments et innovation
- Pour explorer la recherche et le développement de nouveaux produits alimentaires
- Pour découvrir tous les types d'entreprises de restauration, incluant celles du secteur institutionnel
- Pour profiter des avantages de deux campus distinctifs (sessions 1 à 4 offertes au Collège Montmorency, à Laval, et sessions 5 et 6 offertes à l'ITHQ, à Montréal)
- Pour apprendre dans l'action, notamment grâce à 3 stages en entreprise

Ce que vous apprendrez



- Maîtriser les techniques de base en cuisine et en service
- Comprendre les interactions chimiques et les méthodes de transformation des aliments
- Développer et commercialiser de nouveaux produits et services alimentaires
- Produire et distribuer des mets adaptés à des clientèles variées
- Planifier les menus et contrôler les coûts, l'approvisionnement et la qualité



Consultez la grille de cours et les modalités d'admission en ligne.

Pour déposer votre demande d'admission, rendez-vous sur le SRAM et sélectionnez le Collège Montmorency.



© Collège Montmorency



Pourquoi choisir ce programme?



- Pour se former en gestion de la restauration avec un fort ancrage régional
- Pour savoir mettre en valeur les produits du terroir et les partenaires locaux
- Pour contribuer au développement économique régional
- Pour étudier au Cégep de Jonquière, un établissement à échelle humaine offrant une vie étudiante dynamique
- Pour apprendre dans l'action, notamment grâce à 3 stages en entreprise

Ce que vous apprendrez



- Maîtriser les techniques de base en cuisine et en service des mets et boissons
- Superviser et optimiser les opérations de production et de distribution en restauration
- Coordonner les équipes en cuisine et en salle
- Planifier les menus et contrôler les coûts, l'approvisionnement et la qualité
- Utiliser les outils numériques du secteur pour mieux piloter les opérations¹
- Comprendre les enjeux du développement régional et collaborer avec des partenaires variés



Consultez la grille de cours et les modalités d'admission en ligne.

Pour déposer votre demande d'admission, rendez-vous sur le SRAM et sélectionnez l'ITHQ, puis le programme offert au Cégep de Jonquière.



¹ Ce programme intégrant largement les outils numériques, les étudiantes et étudiants doivent obligatoirement disposer d'un ordinateur portable personnel dès le début des cours.

Techniques de gestion hôtelière



Pourquoi choisir ce programme?

- Pour apprendre à superviser les principaux départements d'un hôtel : hébergement, réception, restauration, ventes et administration
- Pour développer des réflexes en expérience client recherchés dans l'industrie
- Pour acquérir des compétences de gestion applicables ici comme à l'international
- Pour construire un profil polyvalent, humain et immédiatement crédible
- Pour bâtir d'excellentes aptitudes relationnelles

Ce que vous apprendrez



- Coordonner les opérations d'accueil, de réception, de conciergerie et d'hébergement
- Offrir un service fluide, attentif et constant, même sous pression
- Encadrer des équipes avec tact, jugement et sens de l'organisation
- Gérer les bases de l'administration, des revenus, des ressources humaines et de la qualité
- Utiliser les technologies hôtelières pour mieux servir la clientèle¹
- Communiquer avec assurance en français et en anglais dans un contexte professionnel

DATES LIMITES D'ADMISSION

1^{er} mars

DÉBUT DES COURS

Automne

DURÉE

3 ans à temps plein



DEC 430.A0



Programme Signature



Avec stages

Vous souhaitez superviser des opérations hôtelières en plaçant l'expérience client au premier plan? Développez des réflexes de gestion concrets, humains et recherchés.

Expérience terrain



- Trois stages obligatoires totalisant plus de 1 000 heures, avec Parcours International ou Parcours Carrière au choix
- Apprentissage pratique à l'Hôtel de l'ITHQ et chez des partenaires du secteur
- Voyages éducatifs et visites d'établissements hôteliers

Perspectives de carrière



- Coordonnateur(-trice) de congrès et de banquets
- Coordonnateur(-trice) des ventes
- Superviseur(e) en hébergement
- Superviseur(e) à la réception
- Concierge

Grille de cours²

SESSION 1 (31 h/sem.)

Communiquer en milieu de travail
Découvrir l'industrie hôtelière
S'initier au monde culinaire
S'initier au service des boissons
Créer des expériences client : réception
Intégrer les outils numériques : méthodologie et outils de présentation
Activité physique et efficacité

SESSION 2 (33 h/sem.)

S'initier à la recherche d'information juridique
Intégrer les outils numériques : outils analytiques
Découvrir la gestion hôtelière
Appliquer les techniques d'entretien ménager
Assurer le service en restauration
Communiquer en anglais : expérience client
Philosophie et rationalité
Activité physique et santé
Écriture et littérature

SESSION 3 (33 h/sem.)

Gérer les ressources financières : comptabilité
Gérer les ressources humaines
Gérer le marketing : offre et fidélisation
Créer des expériences client : conciergerie
Assurer la sécurité
S'impliquer auprès de la communauté
L'être humain
Anglais
Littérature et imaginaire

SESSION 4 (32 h/sem.)

Gérer les ressources financières : budgets
Gérer l'approvisionnement et l'aménagement
Gérer le marketing : tarification et distribution
Gérer les ventes
Communiquer en milieu de travail : relations interculturelles
Communiquer en anglais : ventes et marketing
Éthique
Activité physique et autonomie
Littérature québécoise
Cours complémentaire

Tremplin vers l'université

Après avoir terminé ce DEC, vous aurez accès à de nombreux baccalauréats. Vous pourriez d'ailleurs bénéficier d'une passerelle exclusive vers les bacs offerts par l'ITHQ. Communiquez avec nous pour en savoir plus.

Conditions d'admission

- Diplôme d'études secondaires (DES)³
- Preuve de maîtrise du français, si applicable

Critères de sélection

- Dossier académique
- Formations connexes, un atout
- Expérience professionnelle pertinente, un atout

Pour déposer votre demande d'admission et connaître les documents exigés par l'ITHQ, visitez notre site web.



« Le sceau de l'ITHQ, c'est la possibilité de travailler en France, en Australie, en Asie... Ça ouvre toutes les portes du monde! »

Laurence Pronovost

diplômée en gestion hôtelière



SESSION 5 (33 h/sem.)

Gérer l'accueil et la réception
Gérer l'entretien ménager
Gérer les groupes et les événements
Gérer la restauration
Propulser sa carrière
Agir avec impact : leadership et mobilisation
Anglais des affaires
Communication et écriture
Cours complémentaire

SESSION 6 (34 h/sem.)

Assurer la qualité
Stage de fin d'études : superviser les opérations
Communiquer en anglais : gestion hôtelière



¹ Ce programme intégrant largement les outils numériques, les étudiantes et étudiants doivent obligatoirement disposer d'un ordinateur portable personnel dès le début des cours.

² Le nombre d'heures hebdomadaires moyen pour le cheminement régulier est fourni à titre indicatif seulement.

³ Si DES incomplet : détenir un DEP incluant les unités de 5^e secondaire en français et en anglais, ainsi que les unités de 4^e secondaire en mathématiques (CST 4^e ou l'équivalent).

Techniques de gestion hôtelière

Offert en partenariat avec
le Centre collégial de Mont-Tremblant



Pourquoi choisir ce programme?



- Pour plonger au cœur de l'industrie de l'hôtellerie de villégiature
- Pour apprendre sur le terrain, dans les hôtels de la région des Laurentides, avec un accompagnement personnalisé des enseignant(e)s
- Pour étudier dans les nouveaux locaux du Centre collégial de Mont-Tremblant et profiter d'un milieu de vie stimulant
- Pour apprendre dans l'action, notamment grâce à 3 stages en entreprise

Ce que vous apprendrez



- Superviser les opérations et les équipes en milieu hôtelier
- Coordonner des activités et des événements en tout genre
- Offrir un service à la clientèle d'exception dans divers contextes
- Utiliser les technologies propres au domaine hôtelier
- Comprendre les grandes tendances du secteur de l'hôtellerie de villégiature



Consultez la grille de cours et les modalités d'admission en ligne.

Pour déposer votre demande d'admission, rendez-vous sur le SRAM et sélectionnez le Centre collégial de Mont-Tremblant.

DATES LIMITES D'ADMISSION

1^{er} mars

DÉBUT DES COURS

Automne

DURÉE

3 ans à temps plein



DEC 430.A0



Offert à
Mont-Tremblant



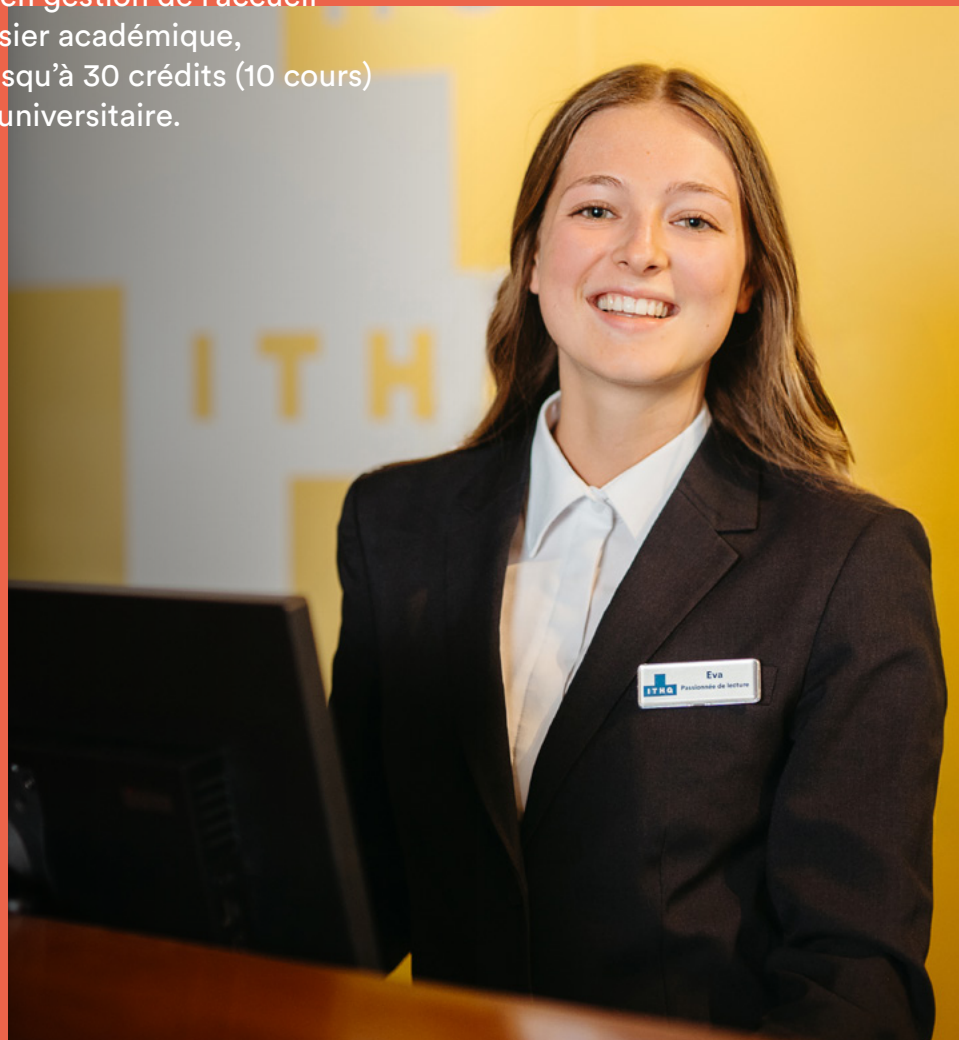
Avec stages



tremplin vers l'université

Grâce à ses passerelles DEC-BAC, l'ITHQ vous offre une voie rapide pour obtenir votre diplôme universitaire en 2 ans plutôt que 3!

Les diplômés et diplômées des programmes techniques de l'ITHQ peuvent en effet profiter d'une passerelle vers le B.A.A. en gestion du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration, offert conjointement avec l'ESG UQAM, ou vers le Baccalauréat appliqué en gestion de l'accueil et de l'hôtellerie. Selon votre dossier académique, vous pourriez faire reconnaître jusqu'à 30 crédits (10 cours) et ainsi accélérer votre parcours universitaire.



Bac appliqué

Gestion de l'accueil et de l'hôtellerie



DATES LIMITES D'ADMISSION¹
1^{er} novembre et 1^{er} juillet

DÉBUT DES COURS
Hiver et automne

DURÉE
3 ans à temps plein



Grade B. Appl. G.
(94 crédits)



Programme
bilingue



Avec stages

Pourquoi choisir ce programme?



- Pour développer des qualités de gestionnaire grâce à un baccalauréat accrédité SMART+
- Pour savoir créer des expériences client qui fidélisent
- Pour prendre des décisions stratégiques sur les plans humain, financier et opérationnel
- Pour apprendre dans l'action, en français et en anglais
- Pour bâtir votre CV et votre réseau professionnel avant même d'intégrer le marché du travail
- Pour accéder à plusieurs secteurs où l'excellence du service représente un avantage concurrentiel

Ce que vous apprendrez



- Acquérir des bases solides en gestion : comptabilité, marketing, ressources humaines, etc.
- Concevoir des expériences client innovantes et des interactions marquantes
- Mobiliser les équipes et faire preuve d'un leadership humain pour offrir un standard d'accueil élevé
- Communiquer de manière efficace et avec assurance auprès de décideurs et décideuses
- Gérer les opérations avec une logique de performance
- Utiliser les technologies et les données pour développer des solutions d'affaires pertinentes

Vous voulez faire de l'expérience client votre expertise en gestion?
Apprenez à transformer chaque point de contact en levier de fidélisation et de performance.

Expérience terrain



- Deux stages rémunérés ou gratifiés de 5 mois chacun, dont un stage à l'international
- Pédagogie appliquée : études de cas réels, simulations de gestion, immersions sur le terrain et rencontres avec acteurs et actrices de l'industrie

Perspectives de carrière



- Chargé(e) de projets en qualité de service
- Responsable ou consultant(e) en expérience client
- Coordonnateur(-trice) du service aux usagers
- Coordonnateur(-trice) d'événements ou de congrès
- Gestionnaire des ventes et du développement des affaires
- Directeur(-trice) des opérations

Grille de cours

BLOC 1 : LES ESSENTIELS EN GESTION (30 crédits)

Méthodologie et méthodes d'enquête
Dynamique organisationnelle dans les entreprises de l'accueil
Opération et entreprise de l'accueil
Introduction à la gestion des ressources humaines
Systèmes d'information et performance de l'entreprise
Comptabilité et mesures de performance
Marketing des produits et services
Finances
Direction et leadership
Intrapreneuriat

BLOC 2 : LA GESTION DE L'ACCUEIL (48 crédits)

Modèles d'affaires et environnements des entreprises de l'accueil
Innovation et industries de l'accueil
Cadres légaux et entreprises de l'accueil
Gestion de la sécurité et ingénierie dans les entreprises de l'accueil
Qualité et expérience client
Gestion des revenus et e-commerce dans les entreprises de l'accueil
Diversité, cultures et inclusion
Processus budgétaires et exploitation
Dynamisation des ressources commerciales dans les entreprises de l'accueil

Mobilisation, ressources humaines et accueil
Tableau de bord et évaluation de la performance
Thèmes et problématiques contemporains en gestion de l'hôtellerie
Thèmes et problématiques contemporains en gestion de l'accueil
Dynamique des relations de travail
Gestion de projets et industries de l'accueil
Stratégie et performance dans les industries de l'accueil

BLOC 3 : COURS OPTIONNELS (3 cours au choix, 9 crédits)

Gastronomie et cultures culinaires
Gestion de restaurant gastronomique
Entreprises de l'accueil et destination touristique
Dynamique des congrès et banquets
Thèmes et problématiques contemporains hors Québec
Transformation numérique et intelligence d'affaires
Optimisation des processus en hébergement et restauration

Accélérez votre parcours universitaire

Grâce à certains DEC connexes, jusqu'à 10 cours de votre parcours pourraient vous être reconnus. De quoi réduire la durée de votre bac et accéder plus rapidement au marché du travail!

Conditions d'admission

Sur la base des études :

- Diplôme d'études collégiales (cote R de 24) OU
- 15 crédits universitaires (moyenne de 2,5/4,3)

Sur la base de l'expérience professionnelle :

- 21 ans et plus
- 850 heures d'expérience professionnelle pertinente

Dans tous les cas, vous devez avoir réussi un cours de mathématiques ou de comptabilité (niveau collégial ou universitaire)² et fournir une preuve de maîtrise du français et de l'anglais (niveau B2).

Critères de sélection

Programme non contingenté

Pour déposer votre demande d'admission et connaître les documents exigés par l'ITHQ, visitez notre site web.

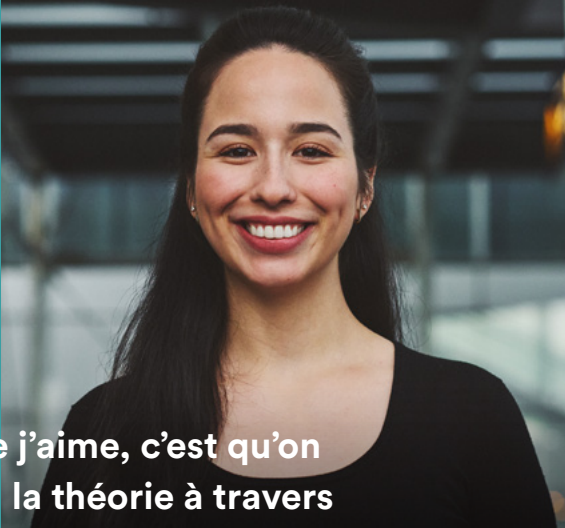
BLOC 4 :
ACTIVITÉ DE SYNTHÈSE
(3 crédits)

Évaluation des pratiques de gestion dans les entreprises de l'accueil

BLOC 5 :
ACTIVITÉS PRATIQUES
(4 crédits)

Stage 1 : Exploration d'une entreprise de l'accueil

Stage 2 : Supervision dans une entreprise de l'accueil



« Ce que j'aime, c'est qu'on apprend la théorie à travers des situations concrètes. On voit ainsi rapidement ce qui fonctionne sur le terrain. C'est l'une des grandes forces du bac. »

Victoria Najera-Huot

diplômée en gestion



¹ Étudiants internationaux : consulter le site web pour connaître les dates limites d'admission.

² La personne admissible n'ayant pas les connaissances requises en mathématiques ou en comptabilité sera admise conditionnellement à la réussite d'un cours d'appoint.

Bac en administration des affaires Gestion du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration

Offert conjointement avec l'ESG UQAM



DATES LIMITES D'ADMISSION¹

1^{er} novembre et 1^{er} août

DÉBUT DES COURS

Hiver et automne

DURÉE

3 ans à temps plein



Grade B.A.A.
(90 crédits)



Programme certifié
ONU Tourisme TedQual



Cheminement
coopératif offert²

Pourquoi choisir ce programme?



- Pour obtenir un B.A.A. reconnu
- Pour comprendre les réalités d'affaires du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration
- Pour développer des réflexes de gestion : performance, rentabilité, qualité, opérations
- Pour choisir une concentration qui correspond à vos aspirations : Gestion hôtelière et de restauration (7317), Gestion des organisations et des destinations (7307) ou Gestion du tourisme (6695)
- Pour profiter des avantages de deux campus complémentaires, l'ITHQ et l'ESG UQAM

Ce que vous apprendrez



- Analyser la performance d'une organisation touristique, hôtelière ou de restauration
- Optimiser les opérations et les revenus
- Développer des stratégies de marketing, de vente et de mise en marché adaptées au secteur
- Gérer efficacement des équipes dans des environnements de service exigeants
- Utiliser les technologies d'affaires pour mieux gérer, prévoir et décider

**Vous voulez un diplôme en affaires
ancré dans une industrie dynamique?
Développez des réflexes de gestion solides
pour piloter une large variété d'entreprises
en tourisme, hôtellerie ou restauration.**

Expérience terrain



- Activité terminale au choix : stage, mandat de recherche ou création d'entreprise
- Cheminement coopératif disponible pour les candidat(e)s sans expérience

Perspectives de carrière



- Coordonnateur(-trice) d'attraction ou d'association touristique
- Coordonnateur(-trice) d'événements ou de congrès
- Gestionnaire des opérations
- Responsable des ventes ou délégué(e) commercial(e)
- Directeur(-trice) en hôtellerie ou en restauration
- Entrepreneur(e)

Grille de cours

TRONC COMMUN EN ADMINISTRATION DES AFFAIRES (36 crédits)

Dimensions économiques du tourisme
Dimensions juridiques du tourisme
Gestion financière
Management
Gestion des opérations dans les services touristiques
Introduction aux technologies d'affaires
Marketing du tourisme et de l'hôtellerie
Comportement organisationnel
Introduction à la gestion des ressources humaines
Introduction aux sciences comptables
+ 2 cours au choix

TRONC COMMUN EN GESTION DU TOURISME (30 crédits)

Tourisme et société : histoire et enjeux
Méthodes d'enquête dans l'industrie touristique
Séminaire d'intégration en gestion du tourisme et de l'hôtellerie
Tendances et avenir des marchés touristiques
Stratégies des entreprises touristiques et hôtelières
Dynamique de l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration
Gestion des relations socioprofessionnelles dans les services touristiques
+ 3 cours au choix

COURS DE CONCENTRATION (21 crédits)

Concentration Gestion hôtelière et de restauration (7317)
Contrôle opérationnel et financier en hôtellerie et en restauration
Design des processus opérationnels en restauration et hébergement
Mobilisation et gestion des relations de travail en hôtellerie et restauration
Gestion des revenus en hôtellerie et restauration
+ 3 cours au choix

Concentration Gestion des organisations et des destinations touristiques (7307)

Technologies de l'information et de réseaux de distribution en tourisme
Dimensions de gouvernance des territoires touristiques
Tourisme et aménagement
Positionnement et mise en valeur des destinations et expériences touristiques
+ 3 cours au choix

Concentration Gestion du tourisme (6695)

4 cours obligatoires parmi ceux offerts dans les concentrations 7317 et 7307
+ 3 cours au choix

Accélérez votre parcours universitaire

Grâce à certains DEC connexes, jusqu'à 10 cours de votre parcours pourraient vous être reconnus. De quoi réduire la durée de votre bac et accéder plus rapidement au marché du travail!

Conditions d'admission

Sur la base des études :

- Diplôme d'études collégiales (cote R de 22) OU
- 15 crédits universitaires (moyenne de 2,5/4,3)

Sur la base de l'expérience professionnelle :

- 21 ans et plus
- 3 500 heures d'expérience professionnelle pertinente

Dans tous les cas, vous devez avoir réussi un cours de mathématiques équivalent à MAT1002³.

Critères de sélection

Programme non contingenté, à l'exception du cheminement coopératif

Pour connaître l'ensemble des conditions d'admissibilité de ce programme et transmettre votre demande d'admission, consultez le site web de l'ESG UQAM.

ACTIVITÉ TERMINALE AU CHOIX (3 crédits)

Stage, mandat de recherche
ou création d'entreprise

*Cette liste de cours est donnée à titre indicatif seulement. Consultez le site de l'UQAM pour tous les détails.
À noter qu'un cours et un test d'anglais sont exigés pour obtenir un diplôme de ce programme.*



« Ce baccalauréat m'a permis d'apprendre énormément à travers des projets concrets, mais aussi de rencontrer des personnes exceptionnelles dont je me souviendrai longtemps. »

Mariane Lapierre
diplômée en gestion



¹ Étudiants internationaux : consulter le site web pour connaître les dates limites d'admission.

² Dates limites d'admission pour le cheminement coopératif : 1^{er} novembre et 1^{er} mars

³ La personne admissible n'ayant pas les connaissances requises en mathématiques sera admise conditionnellement à la réussite d'un cours d'appoint.

Bac en sciences de la gestion Tourisme culturel, patrimonial et autochtone

Offert conjointement avec l'ESG UQAM



DATES LIMITES D'ADMISSION¹

1^{er} novembre et 1^{er} août

DÉBUT DES COURS

Hiver et automne

DURÉE

3 ans à temps plein



Grade B.Sc.G.
(90 crédits)



Programme certifié
ONU Tourisme TedQual



Avec stages

Pourquoi choisir ce programme?



- Pour choisir une concentration (6697) vous permettant de bâtir un profil unique, à la croisée du tourisme, de la culture et du patrimoine
- Pour développer des bases essentielles en gestion
- Pour vous préparer à travailler dans des milieux culturels, patrimoniaux et touristiques
- Pour donner une portée concrète à votre intérêt pour l'histoire, la culture ou les réalités autochtones
- Pour profiter des avantages de deux campus complémentaires, l'ITHQ et l'ESG UQAM

Ce que vous apprendrez



- Concevoir des expériences touristiques ancrées dans un lieu, une histoire ou une identité
- Analyser les clientèles, les tendances et les usages pour mieux orienter l'offre
- Gérer des projets culturels ou touristiques
- Mettre en valeur le patrimoine et les savoirs
- Développer des approches durables, responsables et respectueuses des communautés
- Coordonner des partenaires et des équipes dans le cadre d'actions de diffusion ou de médiation

Vous souhaitez bâtir un parcours en tourisme qui est porteur de sens? Apprenez à concevoir des projets touristiques ancrés dans les lieux, les cultures et les communautés.

Expérience terrain



- Un stage rémunéré de 400 heures en valorisation culturelle ou touristique
- Formation connectée aux réalités du terrain, des publics et des territoires

Perspectives de carrière



- Chargé(e) de mise en valeur du patrimoine
- Coordonnateur(-trice) de projets culturels ou touristiques
- Responsable de site, de centre d'interprétation ou de lieu de diffusion
- Directeur(-trice) du développement pour un musée, un festival ou un organisme culturel
- Consultant(e) en tourisme culturel

Grille de cours

TRONC COMMUN EN SCIENCES DE LA GESTION (21 crédits)

Introduction aux technologies d'affaires
Dimensions économiques du tourisme
Dimensions juridiques du tourisme
Management
Marketing du tourisme et de l'hôtellerie
+ 2 cours au choix

TRONC COMMUN EN GESTION DU TOURISME (30 crédits)

Tourisme et société : histoire et enjeux
Technologies de l'information et de réseaux de distribution en tourisme
Dimensions de gouvernance des territoires touristiques
Stratégies des entreprises touristiques et hôtelières
Dynamique de l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration
Gestion des relations socioprofessionnelles dans les services touristiques
Positionnement et mise en valeur des destinations et expériences touristiques
+ 3 cours au choix

TRONC COMMUN EN TOURISME CULTUREL (36 crédits)

Introduction à l'action culturelle au Québec et dans le monde
Introduction aux mondes autochtones du Québec et du Canada
Enjeux du développement urbain
Patrimoine touristique
Théories, structures et fonctions des musées et des lieux de diffusion
Histoire des expositions et mise en valeur des objets
Politiques et développement culturels
Savoirs et cosmologies autochtones
+ 4 cours au choix (animation culturelle, études autochtones, patrimoine ou muséologie)

ACTIVITÉ TERMINALE (3 crédits)

Stage en gestion du tourisme culturel

Cette liste de cours est donnée à titre indicatif seulement. Consultez le site de l'UQAM pour tous les détails. À noter qu'un cours et un test d'anglais sont exigés pour obtenir un diplôme de ce programme.

Accélérez votre parcours universitaire

Grâce à certains DEC connexes, jusqu'à 5 cours de votre parcours pourraient vous être reconnus. De quoi réduire la durée de votre bac et accéder plus rapidement au marché du travail!

Conditions d'admission

Sur la base des études :

- Diplôme d'études collégiales (cote R de 22) OU
- 15 crédits universitaires (moyenne de 2,5/4,3)

Sur la base de l'expérience professionnelle :

- 21 ans et plus
- 3 500 heures d'expérience professionnelle pertinente

Critères de sélection

Programme non contingenté

Pour connaître l'ensemble des conditions d'admissibilité de ce programme et transmettre votre demande d'admission, consultez le site web de l'ESG UQAM.



¹ Étudiants internationaux : consulter le site web pour connaître les dates limites d'admission.

Certificat en management de l'accueil et design de l'expérience client



Pourquoi choisir ce programme?



- Pour développer rapidement un profil actuel, recherché dans plusieurs industries
- Pour apprendre à transformer un point de contact en avantage concurrentiel
- Pour savoir planifier un accueil adapté aux réalités de votre secteur
- Pour suivre une formation concrète, bilingue et connectée au terrain

Ce que vous apprendrez



- Adopter une vision 360 degrés des processus d'accueil
- Planifier, concevoir et mettre en œuvre un service d'accueil
- Élaborer un parcours client clair, cohérent et mémorable
- Gérer les dimensions humaines, physiques et matérielles d'un service à la clientèle
- Développer votre leadership et vos habiletés relationnelles

Grille de cours

9 COURS OBLIGATOIRES (27 crédits)

Modèles d'affaires et environnements des entreprises de l'accueil
Opérations et entreprises de l'accueil
Innovation et industries de l'accueil
Gestion de la sécurité et ingénierie dans les entreprises de l'accueil
Gestion des revenus et e-commerce dans les entreprises de l'accueil
Qualité et expérience client
Marketing des produits et services
Systèmes d'information et performance de l'entreprise
Thèmes et problématiques contemporains en gestion de l'accueil

1 COURS AU CHOIX (3 crédits)

Intrapreneuriat
Gastronomie et cultures culinaires
Méthodologie et méthodes d'enquête
Entreprises de l'accueil et destination touristique

DATES LIMITES D'ADMISSION¹
1^{er} novembre et 1^{er} juillet



Certificat universitaire
(30 crédits)

HORAIRE
En fonction du choix de cours



En présence

DURÉE
1 an à temps plein (3 sessions)
ou plus à temps partiel



Français et anglais

Vous voulez vous spécialiser rapidement en expérience client? Développez des outils concrets pour structurer l'accueil et transformer un parcours client en avantage concurrentiel.

Conditions d'admission

Identiques à celles du Baccalauréat appliqué en gestion de l'accueil et de l'hôtellerie (p. 34)



¹ Étudiants internationaux : consulter le site web pour connaître les dates limites d'admission.

recherche et innovation

Pour les esprits les plus curieux, avides de recherches et de découvertes, l'ITHQ possède deux unités de recherche spécialisées qui contribuent à faire évoluer les pratiques dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. Ainsi, l'unité ExperiSens assiste et guide les entreprises dans le développement de pratiques novatrices afin d'optimiser l'expérience de leur clientèle et de leur personnel. Pour sa part, le GastronomiQc Lab, initiative conjointe de l'Université Laval et de l'ITHQ, a pour mission d'appuyer l'innovation et le rayonnement de la gastronomie québécoise. Du côté de l'ESG UQAM, on compte également la Chaire de tourisme Transat qui contribue à l'essor et au rayonnement de l'industrie touristique québécoise.



Programmes à temps partiel



L'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration est en constante évolution. Découvrez nos formations à temps partiel destinées aux professionnels et professionnelles qui souhaitent perfectionner leur savoir-faire et propulser leur carrière.



Management de l'accueil et design de l'expérience client

DATES LIMITES D'ADMISSION
1^{er} novembre et 1^{er} juillet

HORAIRE
En fonction du choix de cours

DURÉE
1 an à temps plein (3 sessions)
ou plus à temps partiel



Certificat universitaire
(30 crédits)



En présence



Français et anglais



Pourquoi choisir ce programme?

- Pour vous spécialiser rapidement en expérience client
- Pour développer un profil actuel, recherché dans plusieurs industries
- Pour apprendre à transformer un point de contact en avantage concurrentiel
- Pour savoir planifier un accueil adapté aux réalités de votre secteur
- Pour suivre une formation concrète, bilingue et connectée au terrain



Ce que vous apprendrez



- Adopter une vision 360 degrés des processus d'accueil
- Planifier, concevoir et mettre en œuvre un service d'accueil
- Élaborer un parcours client clair, cohérent et mémorable
- Gérer les dimensions humaines, physiques et matérielles d'un service à la clientèle
- Développer votre leadership et vos habiletés relationnelles

Management de l'accueil

DATES LIMITES D'ADMISSION
1^{er} novembre et 1^{er} juillet

HORAIRE
En fonction du choix de cours

DURÉE
8 mois à temps partiel minimum
(2 sessions)



Attestation d'études
universitaires (15 crédits)



En présence



Français et anglais



Pourquoi choisir ce programme?

- Pour aller droit à l'essentiel de la gestion de l'accueil
- Pour gagner en crédibilité dans votre milieu de travail
- Pour développer des outils visant à améliorer concrètement l'expérience client
- Pour faire de l'accueil un véritable levier de qualité et de performance
- Pour choisir une formation ciblée et à temps partiel



Ce que vous apprendrez



- Structurer un processus d'accueil simple, clair et efficace
- Gérer et optimiser les opérations liées au service
- Identifier les écarts de qualité et apporter des solutions
- Améliorer le parcours client selon votre contexte de travail
- Mesurer ce qui influence réellement l'expérience client

Gestion des opérations des entreprises de l'accueil

DATES LIMITES D'ADMISSION
1^{er} novembre et 1^{er} juillet



Attestation d'études universitaires (9 crédits)

HORAIRE
En fonction du choix de cours



En présence

DURÉE
8 mois à temps partiel minimum
(2 sessions)



Français et anglais



Pourquoi choisir ce programme?



- Pour renforcer la performance sans perdre de vue l'expérience client
- Pour relier opérations, innovation et revenus dans une même logique
- Pour développer des réflexes utiles dans des environnements qui bougent vite
- Pour choisir une formation ciblée et à temps partiel

Ce que vous apprendrez



- Optimiser les processus de gestion pour gagner en efficacité
- Intégrer l'innovation là où elle améliore vraiment l'expérience client
- Mieux gérer les revenus, la tarification et la distribution
- Utiliser les outils numériques pour soutenir la performance
- Prendre des décisions stratégiques en fonction de l'offre et de la demande

Management de l'expérience employé dans les entreprises de l'accueil

DATES LIMITES D'ADMISSION
1^{er} juillet



Attestation d'études universitaires (9 crédits)

HORAIRE
En fonction du choix de cours



En présence

DURÉE
16 mois à temps partiel minimum
(3 sessions)



Français et anglais



Pourquoi choisir ce programme?



- Pour mieux comprendre ce qui attire et retient les employé(e)s
- Pour développer des compétences RH adaptées aux industries de l'accueil
- Pour acquérir des outils de gestion visant à stabiliser vos équipes
- Pour faire de l'expérience employé un levier de performance
- Pour choisir une formation ciblée et à temps partiel

Ce que vous apprendrez



- Mettre en place des pratiques qui favorisent la rétention
- Mobiliser les équipes afin d'offrir une meilleure expérience client
- Adapter votre gestion à la diversité et aux réalités culturelles
- Mieux comprendre les dynamiques humaines qui influencent la performance
- Créer un environnement de travail plus attractif et inclusif

Gestion de cuisine

DATES LIMITES D'ADMISSION
7 septembre



AEC LJA.14

HORAIRE
Cours de jour,
généralement les lundis



Hybride

DURÉE
8 mois à temps partiel (2 sessions)



Français



Pourquoi choisir ce programme?



- Pour vous spécialiser en gestion de cuisine et monter en grade
- Pour vous former à temps partiel, sans mettre votre carrière sur pause
- Pour bénéficier d'un accompagnement personnalisé avec mentorat individuel
- Pour développer des compétences directement applicables en brigade
- Pour améliorer l'efficacité et la performance de votre cuisine

Ce que vous apprendrez



- Contrôler les coûts et optimiser les approvisionnements
- Gérer une équipe de cuisine et améliorer les interactions
- Contribuer à la rentabilité d'une offre de restauration
- Innover et intégrer les bons choix technologiques

Coordination d'événements et de congrès

DATES LIMITES D'ADMISSION
15 août



AEC LCL.1G

HORAIRE
2 soirs par semaine et quelques samedis



En présence

DURÉE
2 ans à temps partiel (4 sessions)



Français



Pourquoi choisir ce programme?



- Pour vous spécialiser en événementiel et rehausser votre carrière
- Pour bénéficier d'une formation reconnue par Meeting Professionals International (MPI)
- Pour apprendre en situation réelle grâce à une activité d'intégration de 75 heures
- Pour développer votre réseau en collaborant avec des professionnel(le)s de l'industrie

Ce que vous apprendrez



- Programmer, planifier et réaliser des événements
- Gérer les ressources humaines, matérielles et financières
- Vendre, négocier et promouvoir une offre événementielle
- Organiser la logistique et communiquer efficacement
- Exercer votre leadership et prendre des décisions sous pression
- Comprendre les tendances qui façonnent l'industrie événementielle

Service de bar

DATES LIMITES D'ADMISSION
10 janvier et 15 août

HORAIRE
2 soirs par semaine

DURÉE
8 à 12 semaines à temps partiel



Attestation ITHQ



En présence



Français



Pourquoi choisir ce programme?



- Pour accéder à une formation exclusive à l'ITHQ
- Pour apprendre directement en situation réelle dans un atelier de bar
- Pour obtenir l'attestation Action Service d'Éduc'alcool incluse dans la formation
- Pour développer des réflexes professionnels solides

Ce que vous apprendrez



- Préparer et servir des boissons et cocktails classiques
- Maîtriser les principes de la mixologie moderne
- Appliquer les règles d'hygiène et les mesures de sécurité
- Offrir un service responsable des boissons alcoolisées
- Adopter une attitude professionnelle et courtoise en service
- Gérer les approvisionnements d'un bar

Professionnel du vin 1, 2 et 3

DATES LIMITES D'ADMISSION
Selon le programme

HORAIRE
2 soirs par semaine

DURÉE
3 mois / programme
à temps partiel



Attestation ITHQ¹



En présence



Français



Pourquoi choisir ce programme?



- Pour profiter d'une formation exclusive, structurée en trois programmes complémentaires :
1) Viticulture et œnologie, 2) Vignobles d'Europe, et 3) Vignobles du monde
- Pour approfondir vos connaissances en sommellerie
- Pour aller à la rencontre des professionnel(le)s et des producteur(-trice)s du secteur
- Pour développer une compréhension fine du vin

Ce que vous apprendrez



- Développer votre analyse sensorielle
- Comprendre l'histoire de la vigne et du vin à l'échelle mondiale
- Identifier les types de vignes, leur cycle végétatif et les travaux viticoles
- Reconnaître les principaux cépages et leurs profils aromatiques
- Conseiller la clientèle avec justesse et précision

¹ La réussite des trois programmes Professionnel du vin pourrait aussi vous conduire à l'obtention d'une accréditation officielle de l'Association canadienne des sommeliers professionnels.

WSET® Level 2 Award in Wines

DATES LIMITES D'ADMISSION
10 janvier et 15 août

HORAIRE
2 soirs par semaine

DURÉE
5 à 8 semaines à temps partiel



WSET® Level 2
Award in Wines



En présence



Anglais



Pourquoi choisir ce programme?



- Pour obtenir une formation du Wine & Spirit Education Trust (WSET®), reconnue partout dans le monde
- Pour vous initier à la sommellerie avec une approche structurée (niveau débutant)
- Pour développer des techniques de dégustation, d'analyse et de description des vins

Ce que vous apprendrez



- Appliquer l'approche systématique de la dégustation de vin® niveau 2
- Reconnaître les principaux cépages et les régions productrices
- Comprendre les facteurs qui influencent le style et la qualité des vins
- Connaître les méthodes de production des vins effervescents ou fortifiés
- Réaliser des accords mets et vins cohérents

WSET® Level 3 Award in Wines

DATES LIMITES D'ADMISSION
10 janvier

HORAIRE
2 soirs par semaine

DURÉE
5 à 8 semaines à temps partiel



WSET® Level 3
Award in Wines¹



En présence



Anglais



Pourquoi choisir ce programme?



- Pour obtenir une certification avancée du Wine & Spirit Education Trust (WSET®), reconnue partout dans le monde
- Pour approfondir votre expertise et renforcer votre crédibilité comme professionnel(le) du vin
- Pour savoir analyser en détail les principaux vins du monde

Ce que vous apprendrez



- Appliquer l'approche systématique de la dégustation de vin® niveau 3
- Comprendre les facteurs clés de production du vin : terroir, viticulture, vinification, élevage et mise en bouteille
- Analyser les vins tranquilles, effervescents ou fortifiés
- Présenter un vin de façon claire, structurée et professionnelle

¹ La réussite de WSET Level 3 pourrait aussi vous conduire à l'obtention d'une accréditation officielle de l'Association canadienne des sommeliers professionnels.

lexique

Diplôme d'études professionnelles (DEP)

Programme d'études professionnelles visant un métier ou une profession. La personne diplômée peut intégrer le marché de travail ou poursuivre ses études dans une formation menant à l'obtention d'une ASP ou au collégial.

Attestation de spécialisation professionnelle (ASP)

Formation de perfectionnement ou de spécialisation dans un métier donné. La personne diplômée peut intégrer le marché de travail ou poursuivre ses études au collégial.

Programme d'études techniques

Diplôme d'études collégiales (DEC) d'une durée de trois ans incluant des cours de formation spécifique et de formation générale. Visant à préparer au marché du travail, ce diplôme donne également accès aux études universitaires, notamment grâce à des passerelles DEC-BAC qui permettent de compléter un baccalauréat plus rapidement.

Attestation d'études collégiales (AEC)

Programmes d'études techniques de courte durée qui comprennent uniquement des cours de formation spécifique.

Baccalauréat (BAC)

Diplôme universitaire qui sanctionne un programme d'études de premier cycle. La personne diplômée peut intégrer le marché de travail ou poursuivre ses études à la maîtrise (deuxième cycle).

déposer sa demande



S'assurer de remplir les conditions d'admission du programme sélectionné et rassembler les documents indiqués



Effectuer le test de langue, si applicable



Déposer la demande d'admission à partir du site de l'ITHQ, payer les frais d'admission et téléverser les documents requis



Recevoir le verdict d'admission par courriel et... célébrer!



S'inscrire au programme dans les délais prescrits pour réserver sa place en classe



Explorer les possibilités de financement de ses études : bourses offertes par la Fondation de l'ITHQ, programmes d'aide gouvernementaux, et plus encore

À tout moment, si vous avez des questions, n'hésitez pas à contacter notre équipe à ecole@ithq.qc.ca.



Portes ouvertes

19 octobre 2026 et 8 février 2027

De 17 h à 20 h

Nous joindre

Prenez rendez-vous avec notre équipe ou contactez-nous dès maintenant :

ecole@ithq.qc.ca

514 282-5110 ou 1 800 361-5111, poste 5110



**Institut de tourisme
et d'hôtellerie du Québec**

3535, rue Saint-Denis
Montréal (Québec) H2X 3P1
☎ Sherbrooke

ITHQ.qc.ca/admission

*Institut de tourisme
et d'hôtellerie*

Québec 