

SECTEUR DE FORMATION 03 – ALIMENTATION ET TOURISME

SERVICE DE LA RESTAURATION (DEP 5293)

TABLEAUX D'HARMONISATION

TABLE DES MATIÈRES

Présentation	1
Programmes d'études en lien d'harmonisation	1
Information sur les tableaux d'harmonisation.....	1
Tableaux d'harmonisation interordres	3
Service de la restauration et Gestion d'un établissement de restauration	5
Gestion d'un établissement de restauration et Service de la restauration	6
Service de la restauration et Techniques de gestion hôtelière.....	7
Techniques de gestion hôtelière et Service de la restauration.....	8

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 *Service de la restauration* (DEP 5293) ont permis d'identifier des compétences communes avec d'autres programmes d'études.

Programmes d'études en lien d'harmonisation

Le programme d'études *Service de la restauration* (DEP 5293) présente des compétences communes avec les programmes d'études suivants :

- Gestion d'un établissement de restauration (DEC 430.B0);
- Techniques de gestion hôtelière (DEC 430.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 sous la rubrique suivante : Tableaux d'harmonisation interordres.

Chaque tableau se divise verticalement en deux sections et met en lien deux programmes d'études, le programme de référence¹ 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.

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

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.

Tableaux d'harmonisation interordres

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.

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

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.

Gestion d'un établissement de restauration 2005 DEC – 430.B0 25 compétences, 2 130 heures		Service de la restauration 2004 DEP – 5293 13 compétences, 960 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
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 : Techniques de gestion hôtelière
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 Techniques de gestion hôtelière, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

Service de la restauration 2004 DEP – 5293 13 compétences, 960 heures		Techniques de gestion hôtelière 2005 DEC – 430.A0 20 compétences, 2 190 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
404496	Effectuer le service des banquets	047M	Assurer le service des mets et des boissons
et			
404485	Effectuer le service des boissons		
et			
404508	Effectuer un service simple		
et			
404518	Effectuer un service élaboré		
404414	Adopter une approche client	047H	Adopter une approche client

Programme de provenance : Techniques de gestion hôtelière
2005

Programme de destination : Service de la restauration
2004

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 Service de la restauration, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

Techniques de gestion hôtelière 2005 DEC – 430.A0 20 compétences, 2 190 heures		Service de la restauration 2004 DEP – 5293 13 compétences, 960 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
047F	Effectuer des activités professionnelles en langue seconde	404456	Recevoir et transmettre de l'information en anglais
047M	Assurer le service des mets et des boissons	404508	Effectuer un service simple
047H	Adopter une approche client	404414	Adopter une approche client