



PROGRAMME :	SERVICE DE LA RESTAURATION
CODE DE COURS :	5293
NOMBRE D'HEURES DE FORMATION :	960

Liste des compétences	Maison d'édition	Documents maison
1. Métier et démarche de formation	- \$	3 \$
2. Approche client	- \$	1 \$
3. Mise en place	- \$	1 \$
4. Explication des menus	- \$	15 \$
5. Prise de commandes	- \$	1 \$
6. Langue seconde	- \$	1 \$
7. Opération de caisse	- \$	1 \$
8. Suggestion et service des vins	- \$	7 \$
9. Service des boissons	- \$	6 \$
10. Service des banquets	- \$	2 \$
11. Service simple	- \$	1 \$
12. Service élaboré	- \$	1 \$
13. Intégration au milieu de travail	- \$	2 \$
Carte RCR	7 \$	
(Les prix sont sujets à changement sans préavis)		
ÂGÉ DE MOINS DE 18 ANS AU 30 JUIN 2021	TOTAL	49 \$
Offre de services complémentaires non financée par le MEES <i>(Montant applicable si âgé de 18 ans et plus au 30 juin 2021)</i>		150 \$
ÂGÉ DE PLUS DE 18 ANS AU 30 JUIN 2021	TOTAL	199 \$

MATÉRIEL OBLIGATOIRE À SE PROCURER	
Avant de procéder à vos achats, des précisions vous seront données à la 1re journée de formation.	
1 calculatrice de poche	
2 calepins de notes (environ 3" X 4")	
1 crayon à mines	
1 paquet de 500 feuilles mobiles	
1 marqueur noir à pointe large	
4 cartables de 2 "	
1 paquet de séparateurs à onglets	
2 stylos à encre bleue	
2 surligneurs (1 jaune et 1 rose)	
** Uniformes	
1 paire de souliers fermés en cuir noir	
Chemise blanche ou noire	
Jupe ou pantalon noir	

**** Pour les élèves intéressés, un fournisseur sera disponible sur place lors des premiers jours d'école.**

N.B. : Les services et les fournitures scolaires non reçus ou non utilisés sont remboursables au plus tard le 30 juin de l'année de l'abandon. L'élève doit se présenter au bureau administratif pour en faire la demande, le cas échéant.