



## Communiqué de presse

*Pour diffusion immédiate*

### **LE DIPLÔME D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES SERVICE DE LA RESTAURATION : MAINTENANT TROIS FAÇONS DE L'OBTENIR!**

**Gaspé, le 3 décembre 2015** – Soucieuse d'offrir des formations bien arrimées sur le marché du travail, l'équipe du Centre de formation de La Côte-de-Gaspé à Gaspé offre à sa clientèle trois façons d'obtenir un diplôme d'études professionnelles (DEP) en *Service de la restauration*.

#### **Formule régulière (1)**

L'élève qui s'inscrit en formule régulière est amené à suivre ses cours théoriques et pratiques de jour en semaine, et parfois de soir dans le cadre d'activité d'évaluation. Le programme est d'une durée de 960 heures dont 105 servent à un stage en milieu de travail. En moins de 8 mois, l'élève a son diplôme en main.

#### **Formule alternance travail-études (2)**

La personne qui opte pour la formule alternance travail-études exerce déjà le métier de serveuse/serveur. S'inscrire à ce programme est une opportunité pour elle de développer ses compétences tout en conservant son lien d'emploi puisqu'elle pourra effectuer son stage dans son milieu de travail.

#### **Formule Reconnaissance des acquis (RAC) (3)**

La personne qui souhaite faire reconnaître ses acquis pratique elle aussi le métier de serveuse/serveur. Après une évaluation de son dossier et de son degré de maîtrise des diverses compétences visées par le programme *Service de la restauration*, soit elle obtient directement son diplôme, soit elle est amenée à acquérir de la formation manquante.

#### **On apprend quoi en *Service de la restauration*?**

Les élèves apprennent à accueillir la clientèle, à expliquer les menus et la carte des vins, à prendre les commandes et à les communiquer à la cuisine et au bar, à servir des aliments, vins et boissons ainsi qu'à percevoir et encaisser les sommes dues. Les diplômés de ce programme peuvent exercer les métiers de serveur, préposé au service de table, serveur de bar, hôte de restaurant et maître d'hôtel.

Le DEP en *Service de la restauration* est un passeport menant directement à une carrière passionnante dans l'industrie hôtelière et touristique. Les cours débutent le 18 janvier 2016. Les élèves qui s'inscrivent à un programme de formation professionnelle peuvent se voir offrir l'hébergement gratuit sous certaines conditions. Pour obtenir plus d'informations, faites le 418 368-6117, poste 6100 ou consultez la [page Facebook](#) ou le [site Internet](#) du Centre de formation de La Côte-de-Gaspé.

- 30 -

#### **Source :**

Commission scolaire des Chic-Chocs

#### **Pour information :**

Marie-Noëlle Dion, conseillère en communication  
Téléphone: 418-368-3499, poste 5912