



Agent de sécurité

Tu as le goût...

- d'assurer la sécurité de propriétés
- de contrôler l'accès aux établissements
- de faire respecter les règlements

Tu es une personne...

- dynamique
- sociable
- polyvalente
- disponible à toute heure

Tu veux travailler...

- à l'intérieur
- à l'extérieur
- avec un horaire variable

Tu veux travailler pour...

- les agences de sécurité

Contenu du programme

Modules	Heures
Métier et formation	50
Les aspects légaux et les rapports	50
Systèmes d'alarme et de protection	50
Attitudes et comportements professionnels	50
Santé, sécurité construction (SIMDUT)	30
Techniques de prévention et d'intervention	75
Stage en milieu de travail	75
Total	380

Préalables

- Posséder un diplôme d'études secondaires

OU

- Posséder un diplôme d'études professionnelles

OU

- Posséder une attestation d'équivalence de niveau secondaire

OU

- Être en emploi ou détenir une promesse d'emploi d'une agence de sécurité

Lieu de formation

- Centre de formation professionnelle de Québec (anciennement Pavillon technique)



Aide- cuisinier

Tu as le goût...

- de préparer des buffets chauds, des brunchs et des mets cuisinés pour emporter
- d'organiser et d'entretenir une cuisine
- de faire des pâtisseries fines et commerciales

Tu es une personne...

- qui préfère accomplir des tâches variées
- qui a le sens de l'organisation
- qui s'adapte à des horaires variables

Tu veux travailler pour...

- les restaurants, les traiteurs et les cafétérias
- les services alimentaires d'établissements communautaires

Contenu du programme

Modules	Heures
Hygiène et salubrité	12
Outils et équipements et manipulation de l'outillage	12
Santé et sécurité en milieu de travail	12
Fruits et légumes	66
Les potages	66
Préparation de base	101
Pâtes et sauces	66
Viande, volailles et gibiers	66
Poissons, mollusques et crustacés	66
Les déjeuners	66
Le traiteur et les canapés	136
Développement personnel et social	22
Méthode dynamique de recherche d'emploi	15
Total	706

Préalable

- Aucun

Lieu de formation

- Restaurant Le Piolet



Aide- ébéniste

Tu as le goût...

- d'effectuer la préparation et l'usinage des pièces de bois
- d'assembler les composantes d'un meuble
- de démonter les composantes d'un meuble
- de poncer et finir un meuble

Tu es une personne...

- qui a une bonne dextérité manuelle
- qui a le souci du détail et de la précision
- qui aime accomplir des tâches bien définies
- qui possède une bonne perception spatiale

Tu veux travailler pour...

- des entrepreneurs en ébénisterie
- des entreprises de construction
- des usines de fabrication ou de réparation de meubles

Contenu du programme

Modules	Heures
Développement de l'employabilité	150
Métier et formation	15
Mathématiques appliquées au métier	15
Dessin et lecture de plans	30
Mesures et traçage	15
Santé et sécurité	15
Outils manuels	45
Finition manuelle	45
Planification du travail et contrôle de la qualité	45
Conception et fabrication de gabarits	45
Assemblage	60
Machines fixes/ façonnage et débitage	60
Outils portatifs électriques	30
Tournage entre-pointes et sur plateaux	30
Historique et styles de meubles	30
Technologie des bois et matériaux connexes	45
Sculpture	30
Marqueterie	15
Réparation et restauration de meubles	30
Stage en entreprise	45
Total	795

Préalable

- Aucun

Lieu de formation

- Dimensions



Aide- soudeur

Tu as le goût...

- d'exécuter des travaux préparatoires au soudage-montage
- de lire des plans
- d'interpréter des devis
- de réaliser des projets de montage et de soudage

Tu es une personne...

- qui aime travailler physiquement
- qui a une bonne vision
- qui fait preuve de minutie et de précision
- qui possède un bon sens logique

Tu veux travailler pour...

- des entreprises de construction
- des entrepreneurs en soudure
- des ateliers de soudage

Contenu du programme

Modules	Heures
Situation au regard du métier et de la démarche de formation	15
Sensibilisation aux règles de santé et de sécurité du travail	30
Application de notions de métallurgie	30
Coupage de métaux ferreux et non ferreux	30
Utilisation d'équipements de coupage et de façonnage	60
Application du procédé de soudage SMAW	30
Soudage de pièces d'acier à l'aide du procédé SMAW	130
Interprétation de plans et de devis d'assemblage	30
Application du procédé de soudage GTAW	15
Soudage de pièces d'acier à l'aide du procédé GTAW	45
Soudage de pièces d'aluminium à l'aide du procédé GTAW	30
Réalisation d'assemblages de base	30
Application du procédé de soudage GTAW	15
Soudage de pièces d'acier à l'aide du procédé GMAW	120
Soudage de pièces d'aluminium à l'aide du procédé GMAW	15
Soudage de pièces à l'aide du procédé FCAW	90
Réalisation d'assemblages de complexité moyenne	30
Communication en milieu de travail	15
Réalisation d'assemblages complexes	45
Utilisation de moyens de recherche d'un emploi	15
Intégration en milieu de travail	70
Développement de l'employabilité	150
Total	1040

Préalable

- Aucun

Lieu de formation

- Dimensions



Préposé au service de la restauration

Tu as le goût...

- de servir des buffets
- de servir des banquets
- de monter des salles
- de servir les boissons

Tu es une personne...

- qui a de la facilité à communiquer
- qui fait preuve de patience et de diplomatie
- qui a une bonne résistance au stress

Tu veux travailler pour...

- les restaurants et les bars
- les hôtels et les auberges
- les salles de réception
- les traiteurs

Contenu du programme

Modules	Heures
Hygiène et salubrité	12
Outillage et équipements et manipulation de l'outillage	12
Santé et sécurité en milieu de travail	12
Le métier de serveur	33
Les différents postes de travail	33
Le débarrassage	33
La mise en place	99
Accueil et réservations	33
Approche globale du client	33
Service à l'assiette, les autres types de service et le protocole de service	134
Les alcools, la bière et le vin – accords mets vins – vinification	136
La prise de commande	33
La facturation et opérations de caisse	33
Connaître et comprendre sa nourriture	33
Perfectionnement, pratique de service aux tables	131
Développement personnel et social	22
Méthode dynamique de recherche d'emploi	15
Total	837

Préalable

- Aucun

Lieu de formation

- Restaurant Le Piolet