

Mémoire de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec dans  
le cadre des consultations particulières sur le Projet de loi n°77 –  
Loi sur l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec

Commission de l'Agriculture, des Pêcheries, de l'Énergie et des  
Ressources naturelles de l'Assemblée nationale du Québec

Le 14 janvier 2021

Pour une offre de formation  
complémentaire au Québec, de  
la terre à la table

## Introduction

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) remercie les membres de la Commission de l'Agriculture, des Pêcheries, de l'Énergie et des Ressources naturelles de l'Assemblée nationale du Québec de l'avoir invité aux consultations particulières tenues sur le projet de loi n°77 portant sur l'autonomie de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec. L'ITHQ étant lui-même passé par un processus similaire en 1988, puis en juin 2018 avec l'adoption à l'unanimité de la loi 150 où l'ITHQ s'est vu octroyer le droit de décerner des diplômes de niveau universitaire de façon autonome et d'établir un Centre collégial de transfert de technologie, il espère que sa contribution sera éclairante pour les membres de la Commission.

Le système bioalimentaire s'est radicalement transformé en quelques décennies et s'est considérablement professionnalisé. En effet, il s'est adapté à l'évolution des nouveaux comportements alimentaires des Québécois. Les choix des consommateurs-mangeurs se sont raffinés et diversifiés, modifiant en profondeur l'offre alimentaire et les défis en découlant. Des champs aux restaurants ou encore aux cuisines d'établissements, le niveau d'éducation requis pour être un professionnel qualifié ou un gestionnaire n'a cessé d'augmenter, tout comme le développement de connaissances dans le passionnant domaine qu'est l'alimentation. La pandémie a d'ailleurs renforcé ces tendances de fond. À titre de maison d'enseignement gouvernementale productrice de connaissances, l'ITHQ joue un rôle de premier plan dans la formation et l'enrichissement des acteurs du milieu grâce à son statut unique, ses trois ordres d'enseignement et ses collaborations étroites avec les parties prenantes *de la terre à la table*.

## L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

### *En bref*

Fondé en 1968 par le gouvernement du Québec à la demande des employeurs du secteur, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec est un centre d'excellence en matière d'enseignement spécialisé en tourisme, hôtellerie, restauration et sommellerie. Établi à Montréal, mais ayant un mandat national fort, il est devenu au cours des cinquante dernières années la plus grande école de gestion hôtelière au Canada. Il mise sur une approche pédagogique distinctive, des activités de recherche fondamentale et appliquée, ainsi qu'une collaboration soutenue avec l'industrie dans le but de former une relève d'avant-garde et les leaders de demain. Considéré comme l'un des fleurons du Québec, l'ITHQ jouit d'une réputation des plus enviables qui s'appuie sur l'expertise reconnue de ses effectifs et leur solide engagement envers sa quête de l'excellence. Grâce à eux, l'ITHQ est une fierté nationale et un établissement de calibre international.

### *Trois niveaux d'enseignement*

C'est aussi le seul à offrir, au Québec et au Canada, des programmes à la fois à l'ordre secondaire, collégial et universitaire reliés à ses champs de compétences, ainsi que des activités de formation continue. Il offre en tout 31 programmes en formation, dont 10 d'entre eux sont des programmes enrichis, tel qu'énoncé dans l'annexe 2. Ses diplômés se démarquent régulièrement lors de compétitions locales et internationales et poursuivent de belles carrières dans leur domaine. À titre d'exemples très récents, le chef et professeur Samuel Sirois représentera le Canada à la compétition internationale du Bocuse d'or à Lyon en 2022 (l'équivalent des Jeux olympiques de la gastronomie), tandis que le sommelier et professeur Hugo Duchesne a été sacré Meilleur Sommelier du Québec en 2020. Plusieurs diplômés de l'ITHQ sont réputés au Québec et à travers le monde pour leur savoir-faire, tel Pier-Alexis Soulière, devenu en 2018 le Meilleur Sommelier des Amériques, ou encore Élyse Lambert, cinquième meilleure sommelière au monde en 2016. Plusieurs restaurateurs de renom qui ont étudié à l'ITHQ font également rayonner le Québec gourmand et contribuent à l'essor du tourisme gastronomique québécois. On n'a qu'à penser, entre autres, à Colombe St-Pierre et son célèbre restaurant du Bic, Martin Picard du Pied de cochon, Martin Juneau, propriétaire de la Pastaga et du Cul-sec ou encore Jean-François Archambault de La Tablée des chefs et Ricardo Larrivée, chef animateur. Tous ces ambassadeurs qui mettent en valeur des produits de grande qualité produits ici incarnent des valeurs qui sont chères à l'ITHQ : l'excellence, le leadership, la fierté de notre patrimoine gourmand.

Au niveau collégial, 7 programmes spécialisés en gestion d'un établissement de restauration et en gestion hôtelière sont offerts avec 7 cégeps en région, et le programme Techniques de tourisme aborde notamment les enjeux liés au tourisme gourmand. Au niveau universitaire, l'ITHQ entretient un partenariat depuis 30 ans avec l'Université du Québec à Montréal pour offrir en collaboration le baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, qui comprend deux concentrations (gestion et développement des destinations touristiques et gestion de l'hôtellerie et de la restauration). L'ITHQ développe également un nouveau programme de baccalauréat en gestion de l'accueil et de l'hôtellerie, faisant suite à l'adoption de la loi 150 lui octroyant le droit de décerner des diplômes de niveau universitaire de façon autonome. Une bonne partie de l'offre de programmes de l'ITHQ, qui ont fait sa réputation, se concentrent sur la deuxième partie des volets *de la terre à la table et de la vigne au verre*. À cet égard, tous les étudiants de l'ITHQ à temps plein doivent réaliser des stages au cours de leur formation, au Québec, au Canada ou à l'étranger afin de découvrir les meilleures pratiques en vigueur dans leur spécialisation. En 2019-2020, ce sont 716 stages qui ont été effectués dans 25 pays, qui ont permis aux étudiants de tester leurs connaissances et de développer leur réseau<sup>1</sup>. De plus, les étudiants ont la chance de pouvoir acquérir et développer leurs compétences au sein d'installations pédagogiques de haut niveau avec l'hôtel-école 4 étoiles, les deux restaurants, un bureau de voyages, ainsi que des salles de réunions et de banquets. Ces particularités lui confèrent un statut unique au sein des réseaux d'enseignement et des organismes publics.

---

<sup>1</sup> <https://www.ithq.qc.ca/fileadmin/documents/Publications/Institut/Rapport-annuel-de-gestion-2019-2020.pdf>, p. 33

### *Deux unités de recherche*

La recherche occupe également une place importante à l'ITHQ, notamment depuis la mise en place de deux unités de recherche. Dans un contexte où l'alimentation et la gastronomie sont plus que jamais sources d'intérêt, de passion et de réflexion, l'Université Laval et l'ITHQ ont mis en commun leurs expertises respectives et ont créé le GastronomiQc Lab en mars 2018, une unité mixte de recherche unique en Amérique du Nord. Mettant à profit son approche multidisciplinaire, ce laboratoire réalise des activités de recherche, de développement, de formation et de transfert des connaissances dans les domaines des sciences alimentaires, culinaires, comportementales et économiques, dans le but d'appuyer l'essor de la restauration et de la gastronomie québécoise et son rayonnement international. La liste complète des projets est disponible à l'annexe 3. Dès le départ, cette unité mixte a été fondée dans l'esprit de mettre en valeur le continuum entre la terre et la table, entre la vigne et le verre. En novembre 2018, le Centre collégial de transfert de technologie de l'ITHQ a vu le jour. Laboratoire de recherche appliquée dans le vaste domaine de l'accueil (incluant le tourisme viti-vinicole et le tourisme gourmand), ExperiSens réalise des activités de soutien technique, de développement technologique, d'information et de formation dans le domaine de l'expérience client multisensorielle, pour le compte de petites et de moyennes entreprises. Ces deux unités de recherche jouissent d'un laboratoire d'analyse sensorielle et des programmes mesurant l'expérience, d'un laboratoire de sciences des aliments, et des restaurants et salles banquets d'application pour mener à bien les expériences et collectes de données.

### *Un Centre d'expertise*

Enfin, l'ITHQ dispose d'un Centre d'expertise qui propose à ses clients institutionnels ou privés une vaste gamme de services. Cela va du perfectionnement des professionnels de l'industrie ou du grand public (Ateliers SAQ) avec les meilleurs dans leur domaine, des formations réglementées (Formation Hygiène et salubrité alimentaires ou Action Service), des activités de recherche et développement pour les entreprises et du service-conseil personnalisé pour des institutions québécoises respectées (restaurant Le Parlementaire, Rôtisserie St-Hubert, IGA, etc.). Au cours des dernières années, le Centre d'expertise a développé le projet Santé au Menu pour améliorer l'offre alimentaire dans les arénas. Plus récemment, il a également mené plusieurs projets avec des Centres intégrés de santé et de services sociaux pour rehausser la qualité des repas servis aux patients, favoriser l'approvisionnement local des aliments ou encore adapter les menus aux goûts de plusieurs communautés ethnoculturelles.

## La place de l'ITHQ dans l'écosystème bioalimentaire

### *Une fructueuse collaboration ITHQ-MAPAQ*

L'ITHQ entretient une histoire de collaborations avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) grâce à des projets menés de main de maître par du personnel dévoué. Depuis 1981, l'ITHQ a été mandaté à de nombreuses reprises afin de valoriser les produits du Québec : mise en valeur d'aliments par du développement de recettes, formation pour les chefs et les sommeliers, événements valorisant des régions du Québec ou des aliments, recherche et développement sur la transformation d'aliments, semaines thématiques dans ses restaurants, formations en hygiène et salubrité des aliments et plusieurs autres activités de même acabit. M. Bernard Aurouze a longtemps été l'un des visages de cette fructueuse collaboration puisqu'il a respectivement œuvré au MAPAQ comme directeur de la recherche sur les aliments, comme directeur des études et de la recherche à l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe où il a participé à la fondation de Cintech, pour terminer sa carrière à l'ITHQ comme directeur du Centre de recherche en gastronomie, avant la mise en place des unités dédiées. Sous son impulsion, de nombreux projets ont vu le jour pour favoriser le maillage *de la terre à la table*. Actuellement, l'ITHQ via son Centre d'expertise travaille étroitement avec le MAPAQ pour le déploiement de la Stratégie nationale d'achats d'aliments québécois, lancée le 23 septembre 2020. Ce grand projet, qui s'échelonnnera sur trois ans, vise à accompagner en priorité les établissements des réseaux de la santé, ainsi que les institutions d'enseignement, puis par la suite d'autres organismes institutionnels qui veulent augmenter leur pourcentage d'achat d'aliments locaux. Par ailleurs, l'ITHQ a eu le mandat de revoir de fond en comble l'offre du restaurant de l'Assemblée nationale *Le Parlementaire*, et d'en faire une vitrine de la gastronomie québécoise.

### *La politique bioalimentaire 2018-2025*

La politique bioalimentaire 2018-2025 a démontré la nécessité d'assurer une offre de formation forte et cohérente de la terre à la table, à tous les niveaux d'enseignement. Comme nous venons de le démontrer, l'ITHQ est depuis 40 ans, pleinement engagé de différentes façons à la formation et au développement de connaissances dans le domaine bioalimentaire et souhaite ardemment renforcer les collaborations avec toutes les parties prenantes désirant participer à l'atteinte des cibles déterminées. C'est pourquoi l'ITHQ a la conviction que l'autonomie de l'ITAQ permettra de créer et de renforcer des occasions d'échange entre les établissements de formation, dont l'ITAQ et l'ITHQ font partie, en plus des établissements de recherche et de transfert tel qu'énoncé à l'objectif 2.4.4<sup>2</sup>. En étant tous deux autonomes avec un mandat national reconnu par la loi en matière de formation spécialisée, l'ITHQ et l'ITAQ pourront devenir des partenaires favorisant l'excellence au sein de la filière bioalimentaire. Comme institutions d'enseignement gouvernementales, l'ITHQ et l'ITAQ pourront répondre aux objectifs fixés dans cette ambitieuse politique.

---

<sup>2</sup> Ibid. p. 55

## RECOMMANDATION 1

À titre d'établissement d'enseignement qui contribue au développement de la filière bioalimentaire québécoise, l'ITHQ appuie sans réserve le projet de créer l'ITAQ et de lui offrir l'autonomie dont il a besoin pour assurer son développement.

### *ITHQ-ITAQ : des liens complémentaires à renforcer et à développer*

Le projet de loi sur l'autonomie de l'ITAQ est une occasion unique de renforcer et développer les liens existants entre les deux écoles gouvernementales, mais surtout de miser sur la complémentarité d'une offre de formation de la terre à la table et des moyens nécessaires pour y arriver. Pensons par exemple à un financement des installations pédagogiques de première qualité favorisant l'apprentissage en milieu réel. Il serait alors intéressant d'envisager des échanges d'étudiants entre les programmes d'études pour créer des synergies. Cela existe déjà, prenons pour exemple les étudiants de sommellerie qui visitent les vignobles pour parfaire leurs connaissances sur les vignes et les cépages, mais il est envisageable d'en faire bien plus. Grâce à leur présence en ville et dans différentes régions, les échanges auraient tout avantage à être plus nombreux entre les deux institutions. À cet égard, le créneau de l'agrotourisme et du tourisme gourmand a un potentiel de développement important et structurant pour les régions du Québec.

C'est d'ailleurs la vision de faire du Québec une destination gourmande distinctive mondialement reconnue, qui est exprimée dans le Sommaire exécutif du plan d'action provincial sur l'avenir de l'agrotourisme et du tourisme gourmand dévoilé en décembre 2020 par les deux associations sectorielles consacrées<sup>3</sup>. Les orientations stratégiques de ce plan impliquent un partenariat de tous les acteurs gouvernementaux et privés, et entre autres, le développement d'un cadre financier et les outils de formation et d'accompagnement pour en assurer le succès. Pour preuve, La Financière agricole du Québec a récemment accepté notre formation collégiale en gestion de la restauration, au même titre que d'autres formations en gestion agricole, pour que les diplômés de l'ITHQ ayant le désir d'investir dans le domaine du tourisme gourmand aient accès aux fonds disponibles dans le Programme de relève agricole. C'est un bon départ pour développer ce secteur à haut potentiel.

Le Québec aurait tout à gagner en misant sur les forces des deux établissements. Pourquoi ne pas envisager que l'ITAQ, de par sa spécialité en transformation alimentaire, puisse donner des formations aux entreprises agricoles pour la transformation de produits à la ferme tandis que l'ITHQ, de par sa spécialisation en accueil, en gestion et en tourisme, puisse s'associer à l'ITAQ pour bonifier l'offre de formation et rendre plus attrayantes et rentables nos entreprises œuvrant en agrotourisme au Québec. Soyons ambitieux et donnons au tourisme gourmand ses lettres de noblesse, qui fera la joie des Québécois et des visiteurs canadiens et étrangers.

C'est d'ailleurs l'une des raisons qui a poussé l'ITHQ, disposant d'un mandat national, à signer des partenariats en région afin de former une main-d'œuvre locale motivée à développer les

---

<sup>3</sup> [https://mcusercontent.com/11115bde15491efdafdd20c60/files/2d8b7cd3-e0e5-4051-99d7-44092dfa3a91/plan\\_action\\_101220.pdf](https://mcusercontent.com/11115bde15491efdafdd20c60/files/2d8b7cd3-e0e5-4051-99d7-44092dfa3a91/plan_action_101220.pdf), p. 5

territoires. En outre, la valorisation des savoir-faire et des produits locaux, les changements climatiques, les enjeux environnementaux et la lutte contre le gaspillage sont des préoccupations chères aux citoyens et consommateurs et occupent une bonne place dans les enseignements prodigués par ces institutions gouvernementales, chacune dans son domaine respectif. Cette saine complémentarité permettra de conduire ce « vaisseau amiral de la terre à la table » à bon port.

Au niveau de la recherche, les possibilités sont nombreuses de mettre en place des projets structurants *de la terre à la table*, ou encore *de la vigne au verre*. En effet, des collaborations pourraient voir le jour entre les unités de recherche de l'ITHQ avec l'ITAQ. Le Québec pourrait bénéficier de la création d'un centre d'excellence dans le domaine bioalimentaire, incluant le partage de données d'intérêt bénéfique à tout le secteur. Les pistes de collaboration sont à la hauteur des ambitions que nous leur confèrerons.

## **La position de l'ITHQ sur l'autonomie de l'ITAQ**

### *Une autonomie souhaitable*

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec accueille favorablement l'intention gouvernementale d'octroyer l'autonomie à l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec. Tout comme l'ITHQ est dédié au secteur de tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et de la sommellerie, celui-ci voit d'un bon œil que l'ITAQ soit dédié au secteur agroalimentaire. De fait, les infrastructures spécialisées requises pour nos formations, ou les spécialistes de nos vastes domaines, sont des éléments qui impliquent d'avoir un centre spécialisé national.

Par le fait même, il est fondamental que ces deux organismes travaillent ensemble de façon complémentaire pour atteindre les objectifs fixés par le Gouvernement du Québec, mais également pour répondre aux besoins des acteurs du milieu de la terre à la table. En étant autonome, l'ITAQ aura davantage de flexibilité à cet égard et pourra poursuivre sa mission fondamentale, celle de former des techniciens de haut niveau qui participeront à l'autonomie alimentaire du Québec chère au ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation<sup>4</sup>, tout en respectant les standards de qualité du Ministère de l'Éducation et du Ministère de l'Enseignement supérieur. À cet égard, il convient de mentionner l'importance de maintenir la spécificité sectorielle des deux campus de l'ITAQ, soit celui de La Pocatière et celui de Saint Hyacinthe. C'est pour cela que le maintien et le développement de cette complémentarité entre l'ITHQ et l'ITAQ et ses campus sont nécessaires pour l'avenir de la formation dans le secteur de l'alimentation. C'est pourquoi il est indispensable que l'ITAQ et l'ITHQ possèdent et entretiennent des installations pédagogiques modernes et spécifiques permettant les innovations et la transmission des nouvelles connaissances aux étudiants.

---

<sup>4</sup> <https://www.lapresse.ca/actualites/politique/2020-12-20/autonomie-alimentaire/l-appetit-du-ministre-de-l-agriculture.php>

Enfin, l'autonomie donnera plus de souplesse à l'ITAQ pour offrir des formations courtes et adaptées aux besoins spécifiques des entreprises, donnons pour exemple celui des travailleurs étrangers, qui constituent une main-d'œuvre importante pour la filière bioalimentaire québécoise.

#### *Un sceau de qualité*

Grâce à l'adoption de la loi 150, l'ITHQ a connu deux avancées majeures : la sortie de la fonction publique et la possibilité de décerner un enseignement de niveau universitaire de façon autonome. Dans les deux cas, la loi a reconnu à l'ITHQ l'agilité et la flexibilité pour remplir sa mission. De fait, la sortie de la fonction publique ouvre de nouvelles possibilités : l'embauche de personnel enseignant et non-enseignant à des conditions comparables à ce qui existe dans des institutions de même envergure. Il est à noter que ce processus de transition de la sortie de la fonction publique s'est bien déroulé au sein de l'ITHQ grâce à la collaboration de toutes les parties prenantes concernées. Des gages de protection pour les employés qui souhaitaient rester en poste ont été maintenus, tandis que l'ITHQ a eu la possibilité d'attirer de nouveaux talents assurant ainsi un renouvellement sain du personnel en place.

Par ailleurs, tout en maintenant les liens historiques et bénéfiques qu'il entretient avec ses partenaires, l'ITHQ a désormais toute la latitude pour développer ses programmes et les connaissances dans le milieu du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et de la sommellerie. L'autonomie donne donc la possibilité à l'ITHQ, et bientôt peut-être à l'ITAQ, d'avoir les moyens de leurs ambitions, mais surtout d'atteindre leur plein potentiel. Toutefois, l'octroi d'une subvention d'équilibre est indispensable pour assurer le maintien et l'entretien des actifs que requièrent des institutions d'enseignement gouvernementales spécialisées, avec un mandat national défini par la loi.

Près des acteurs de son industrie, l'ITHQ est en mesure d'être réactif, de développer des recherches en phase avec leurs besoins en constante évolution et d'actualiser son offre de formation en conséquence. Par une collaboration accrue et soutenue, l'ITHQ et l'ITAQ peuvent proposer une offre de formation solide qui répond à toute la chaîne bioalimentaire. Ils offriront ainsi à tout le milieu bioalimentaire un *imprimatur*, un sceau de qualité, d'une offre de formation de la terre à la table.

#### *Un siège au conseil d'administration*

À la lumière de tous les arguments invoqués, l'ITHQ encourage l'autonomie de l'ITAQ et toute initiative qui renforce la complémentarité des deux établissements d'enseignement pour répondre aux besoins de la filière bioalimentaire. L'ITHQ soutient la nécessité de créer un siège dédié sur le conseil d'administration de chaque organisme. L'ITHQ aurait ainsi un siège réservé au sein des dix membres indépendants et réciproquement. Ce maillage permettrait ainsi à ces deux maisons d'enseignement d'assurer la complémentarité de l'offre de formation.

## RECOMMANDATION 2

L'ITHQ recommande qu'un siège réservé aux membres indépendants de son conseil d'administration soit réservé à un représentant de l'ITAQ et qu'un siège réservé aux membres indépendants du conseil d'administration de l'ITAQ soit réservé à un représentant de l'ITHQ.

### *L'accès à des fonds de recherche collégiale*

Enfin, l'ITHQ se réjouit et remercie le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, le ministère de l'Enseignement supérieur et le législateur de la formulation actuelle de l'article 66 du présent projet de loi qui le mentionne expressément. En effet, dans la loi 150 adoptée à l'unanimité en 2018, le législateur avait octroyé à l'ITHQ l'autorisation d'établir et de maintenir un Centre collégial de transfert de technologie, mais sans inclure l'allocation de subventions disponibles afin d'offrir des programmes spéciaux ou réaliser des activités pertinentes. Si le projet de loi 77 est adopté, l'ITHQ aurait ainsi accès à des fonds de recherche collégiale comme le Programme d'aide à la recherche et au transfert (PART), le Programme d'aide à la recherche sur l'enseignement et l'apprentissage (PAREA) et le Programme d'aide à la diffusion des résultats de recherche au collégial (PADRRC), et ce, au bénéfice des entreprises du secteur qu'elle soutient.

## RECOMMANDATION 3

Afin d'assurer un soutien adéquat et complet aux entreprises qui font appel aux services de son Centre collégial de transfert de technologie, l'ITHQ soutient son inclusion dans l'article 66 du présent projet de loi.

## **Conclusion**

L'ITHQ rappelle qu'il appuie sans réserve le projet de loi sur l'autonomie de l'ITAQ qui ouvre la voie à une offre de formation de qualité complémentaire de la terre à la table. Il remercie une fois de plus les membres de la Commission de l'Agriculture, des Pêcheries, de l'Énergie et des Ressources naturelles de leur attention et demeure disponible pour répondre à toute question de leur part ou des élus de l'Assemblée nationale du Québec.

## ANNEXES

### Annexe 1 : Sommaire des recommandations de l'ITHQ

#### RECOMMANDATION 1

À titre d'établissement d'enseignement qui contribue au développement de la filière bioalimentaire québécoise, l'ITHQ appuie sans réserve le projet de créer l'ITAQ et de lui offrir l'autonomie dont il a besoin pour assurer son développement.

#### RECOMMANDATION 2

L'ITHQ recommande qu'un siège réservé aux membres indépendants de son conseil d'administration soit réservé à un représentant de l'ITAQ et qu'un siège réservé aux membres indépendants du conseil d'administration de l'ITAQ soit réservé à un représentant de l'ITHQ.

#### RECOMMANDATION 3

Afin d'assurer un soutien adéquat et complet aux entreprises qui font appel aux services de son Centre collégial de transfert de technologie, l'ITHQ soutient son inclusion dans l'article 66 du présent projet de loi.

## Annexe 2 : Offre de formation de l'ITHQ 2020-2021

### Offre de formation 2020-2021

| Diplôme                                      | Formation régulière                                                                                                                                                                                         | Programme Signature | Automne | Hiver |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------|-------|
| <b>Formation professionnelle</b>             |                                                                                                                                                                                                             |                     |         |       |
| DEP                                          | Cucina Italiana (CCI.11)                                                                                                                                                                                    | oui                 | 1       | -     |
| DEP                                          | Cuisine et gastronomie (FCG.11)                                                                                                                                                                             | oui                 | 3       | 3     |
| DEP                                          | Professional Cooking (PCP.11)                                                                                                                                                                               | oui                 | -       | 1     |
| ASP                                          | Cuisine supérieure (FCG.24)                                                                                                                                                                                 | oui                 | 1       | 1     |
| DEP                                          | Pâtisserie professionnelle (PAP.97)                                                                                                                                                                         | oui                 | 2       | 1     |
| ASP                                          | Pâtisserie de restauration contemporaine (PRC.42)                                                                                                                                                           | oui                 | -       | 1     |
| DEP & ASP                                    | Formation internationale en service et sommellerie (FSR.01)                                                                                                                                                 | oui                 | 1       | 1     |
| <b>Formation technique</b>                   |                                                                                                                                                                                                             |                     |         |       |
| DEC                                          | Gestion d'un établissement de restauration (430.B0)                                                                                                                                                         | oui                 | 1       |       |
| DEC                                          | Gestion d'un établissement de restauration (430.B0 - HL)<br>Offert en partenariat avec le Collège Montmorency                                                                                               | -                   | 1       |       |
| DEC                                          | Gestion d'un établissement de restauration (430.B0 - HC, HJ, HS et HV)<br>Offert en partenariat avec les CEGEP Sorel-Tracy, Valleyfield, Jonquière et le CEG de Charlevoix                                  | -                   | 1       |       |
| DEC                                          | Techniques de gestion hôtelière (430.A0)                                                                                                                                                                    | oui                 | 2       |       |
| DEC                                          | Techniques de gestion hôtelière (430.A0 - HH)<br>Offert en partenariat avec le Cégep de Saint-Hyacinthe                                                                                                     | -                   | 1       |       |
| DEC                                          | Techniques de gestion hôtelière (430.A0 - HT)<br>Offert en partenariat avec le Centre collégial de Mont-Tremblant                                                                                           | -                   | 1       |       |
| DEC                                          | Techniques de tourisme (414.A0)                                                                                                                                                                             | oui                 | 2       |       |
| <b>Formation supérieure et universitaire</b> |                                                                                                                                                                                                             |                     |         |       |
| ITHQ                                         | Hautes Études en gestion hôtelière internationale (HEG.01)                                                                                                                                                  | -                   | 1       | -     |
| BAA                                          | Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie (7307),<br>concentration gestion des organisations et des destinations touristiques<br>Offert en partenariat avec l'ESG UQAM                         | -                   | 1       | 1     |
| BAA                                          | DEQ/Bacc en gestion du tourisme et de l'hôtellerie (7588),<br>concentration gestion des organisations et des destinations touristiques<br>Offert en partenariat avec l'ESG UQAM                             | -                   | 1       | 1     |
| BAA                                          | Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie (8411),<br>concentration gestion des organisations et des destinations touristiques, cheminement coopératif<br>Offert en partenariat avec l'ESG UQAM | -                   | 1       | 1     |
| BAA                                          | Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie (7317),<br>concentration gestion hôtelière et de restauration<br>Offert en partenariat avec l'ESG UQAM                                               | -                   | 1       | 1     |
| BAA                                          | DEQ/Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie (7589),<br>concentration gestion hôtelière et de restauration<br>Offert en partenariat avec l'ESG UQAM                                           | -                   | 1       | 1     |
| BAA                                          | Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie (8421),<br>concentration gestion hôtelière et de restauration, cheminement coopératif<br>Offert en partenariat avec l'ESG UQAM                       | -                   | 1       | 1     |

\* Le nombre inscrit dans les colonnes représente le nombre de groupes par session

| Diplôme                          | Formation continue                                                         | Automne | Hiver |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| <b>Formation professionnelle</b> |                                                                            |         |       |
| ITHQ                             | Alimentation végétale (AVE.01)                                             | 1       | -     |
| ITHQ                             | Professionnel du vin - Module 1 (PVD.01)                                   | 2       | 2     |
| ITHQ                             | Professionnel du vin - Module 2 (PVD.01)                                   | 2       | -     |
| ITHQ                             | Professionnel du vin - Module 3 (PVD.01)                                   | -       | 2     |
| WSET                             | WSET Level 2 Award in Wines (WSC.02)                                       | 2       | 2     |
| WSET                             | WSET Level 3 Award in Wines (WSC.03)                                       | 2       | 2     |
| ITHQ                             | Service de bar (010.05)                                                    | 2       | 2     |
| <b>Formation technique</b>       |                                                                            |         |       |
| AEC                              | Coordination d'événements et de congrès (LCL.19)<br>Reconnu par MPI        | 1       | -     |
| AEC                              | Guide touristique de Montréal (LCL.28)<br>Reconnu par la Ville de Montréal | 1       | -     |
| AEC                              | Gestion de cuisine (LIA.14)                                                | 1       | -     |

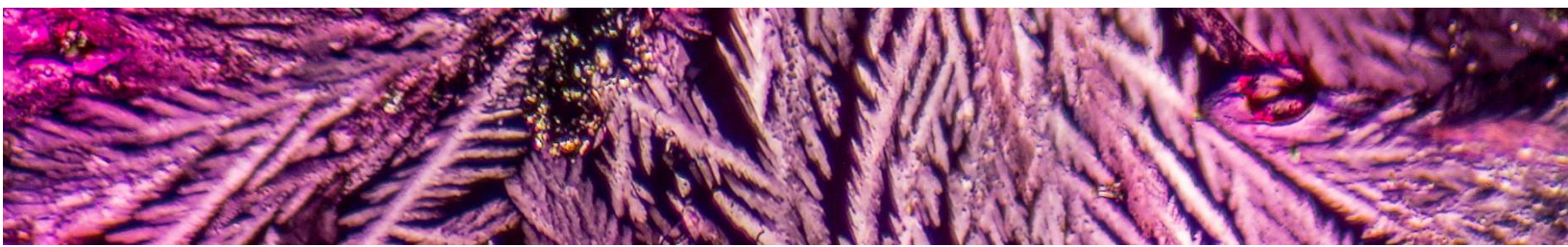
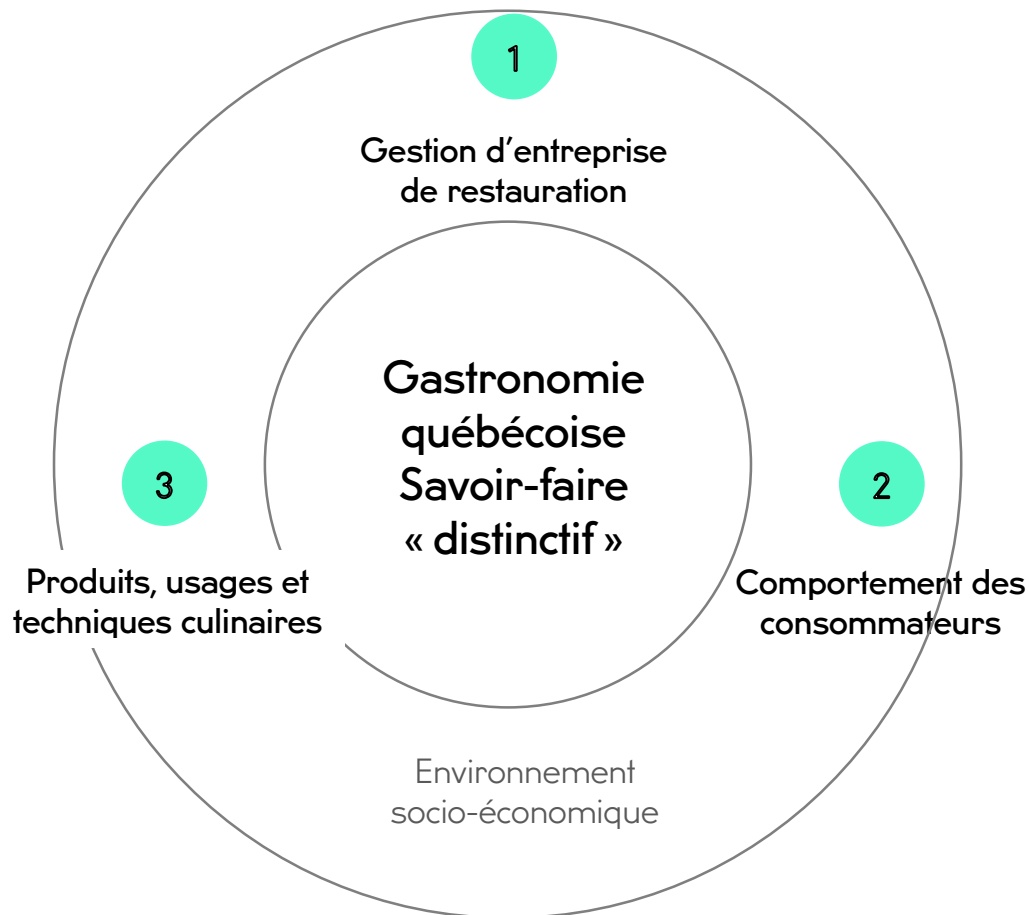
## Annexe 3

### GastronomiQc Lab et

#### Axes de recherche : Liste de projets 2020-2021

# Axes de recherche

Les activités de recherche, de développement et de démonstration du GastronomiQc Lab visent l'ensemble des secteurs liés à la gastronomie. La programmation de recherche se décline en trois axes :



# Projets de recherche

Les projets de recherche réalisés au GastronomiQc Lab sont interinstitutionnels, combinant les forces des experts et chercheurs de l'ITHQ et de l'Université Laval, mobilisateurs et en adéquation avec les besoins du milieu. De plus, ils impliquent des étudiants de tous niveaux afin de former les spécialistes de demain. Les projets sont financés par des sources mixtes et variées favorisant un effet levier des sommes investies par l'unité.

## Axe – Gestion d'entreprise de restauration



- **Portrait économique de l'industrie de la restauration indépendante au Québec**  
Sophie Veilleux, Robert Laporte, Nelson Théberge  
*Financement : Mitacs Accélération, SCQ*
- **Enjeux de main d'œuvre en restauration**  
Sophie Veilleux, Audrey Nanot  
*Financement : Mitacs Accélération, SCQ*
- **Facteurs de pérennité de la restauration indépendante au Québec**  
Sophie Veilleux, Robert Laporte, Nelson Théberge  
*Financement : Mitacs Accélération, SCQ*
- **Modèles d'affaires innovants en restauration**  
Sophie Veilleux, Robert Laporte, Nelson Théberge  
*Financement : Mitacs Accélération, SCQ*
- **COVID-19 et la transformation des modèles d'affaires en restauration indépendante: vers la reprise**  
Robert Laporte, Nelson Théberge, Sophie Veilleux,  
*Financement : CRSH-ICC*
- **L'écoefficient en restauration : sources de pertes et gaspillage alimentaires et coûts-avantages de leur réduction/valorisation**  
Sergey Mikhaylin, Véronique Perreault, Coll.: Jonathan Lapierre  
*Financement : Mitacs Accélération, SCQ*

# Projets de recherche (suite)

## Axe – Gestion d’entreprise de restauration



- **La problématique de l’approvisionnement en produits alimentaires locaux pour les services alimentaires : les objectifs, la stratégie, les partenaires d’affaires**  
Alain Girard, Véronique Perreault en collaboration avec le Centre d’expertise de l’ITHQ  
*Financement : MAPAQ, Aliments du Québec*
- **Réseau de commercialisation des produits de terroir - Analyse de l’état des lieux dans le secteur gastronomique du Québec: le cas du secteur des pêches**  
Rémy Lambert, Coll.: Alain Girard et Alphonse G. Singbo  
*Financement : Mitacs Accélération, SCQ*

## Axe - Produits, usages et techniques culinaires



- **Plateforme de recherche collaborative pour le milieu de la restauration**  
Sylvie Turgeon, Véronique Perreault  
*Financement : Mitacs Accélération, SCQ*
- **Processus d’innovation culinaire en gastronomie**  
Robert Laporte, Nelson Théberge, Véronique Perreault  
*Financement : Fondation de l’ITHQ*
- **Recherche en innovation culinaire pour répondre à une demande alimentaire végétarienne et locale**  
Michel de Blois, Sylvie Turgeon, Véronique Perreault  
*Financement : Mitacs Accélération, SCQ*
- **Évaluation de l’impact d’une purée de panais et de ses fractions sur la texture de matrices gels et valorisation culinaire de ces gels par l’implication de cuisiniers innovateurs.**  
Sylvie Turgeon, Véronique Perreault  
*Financement : CRSNG Découverte*

# Projets de recherche (suite)

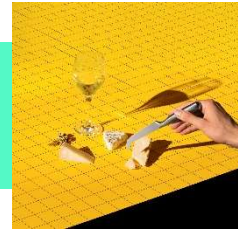
## Axe - Produits, usages et techniques culinaires



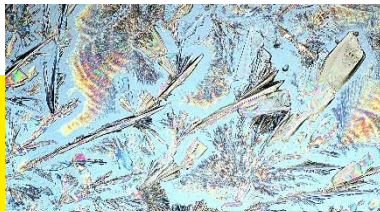
- **Nouveaux ingrédients mixtes végétaux pour réduire la matière grasse des aliments**  
Sylvie Turgeon, Véronique Perreault  
*Financement : MAPAQ Innov'Action*
- **Fonctionnalité de farines d'insectes et usages culinaires**  
Alain Doyen, Sylvie Turgeon, Véronique Provencher, Véronique Perreault  
*Financement : FRQNT Équipe*
- **Caractérisation des sirops d'érable afin de favoriser leur valorisation**  
Sylvie Turgeon, Véronique Perreault  
*Financement : CRSNG-SEP, Mitacs Accélération, PPAQ*
- **Fermentations en contexte de restauration**  
Steve Labrie, Véronique Perreault, Coll.: Richard Desjardins et Vincent Lavoie-Beaulé  
*Financement : Mitacs Accélération, SCQ*
- **Caractérisation sensorielle et compositionnelle (arômes, saveurs) de produits sauvages nordiques dans une perspective d'usage culinaire**  
Sylvie Turgeon, Véronique Perreault, Coll. Michael Bom Frøst (U.Copenhague)  
*Financement : Mitacs Accélération, SCQ*

# Projets de recherche (suite)

## Axe – Comportement des consommateurs



- **Conception d'un outil promotionnel convivial des cidres de glace du Québec**  
Pauline Fernandez, Coll.: Lianne Castravelli  
*Financement : MAPAQ-PADARTV*
- **Typicité des vins du Québec**  
Sabrina Doyon, Caroline Cance, Pauline Fernandez, Lianne Castravelli, Coll.:  
Véronique Lachapelle  
*Financement : CRSH-SEP ; MAPAQ-PADARTV*



3535, rue Saint-Denis

Montréal (Québec) H2X 3P1

514 282-5111 | 1 800 361-5111

[info@ithq.qc.ca](mailto:info@ithq.qc.ca)

[www.ithq.qc.ca](http://www.ithq.qc.ca)