

VISITER



***Institut de tourisme
et d'hôtellerie***
Québec 

DOCUMENT DE RÉFÉRENCE
Version 2010- 2011

Le 3535 rue Saint-Denis

« Aberdeen School », avant la construction de l'édifice actuel



Édifice de 1975 à 2003



TABLE DES MATIÈRES

Remerciements	4
Introduction	5
<i>La création de l'ITHQ en 1968, l'enveloppe budgétaire, la réalisation du projet de modernisation, le basilaire et la tour</i>	
Les programmes de l'ITHQ en un clin d'œil	6
<i>Enseignement régulier et formation continue</i>	
Des programmes à valeur ajoutée portant la griffe Signature ITHQ	7
Rez-de-chaussée	8
<i>Le hall de l'école, le café étudiant, l'AGEE, la Fondation de l'ITHQ, le Bureau Voyages, le hall de l'hôtel, le hall des bâtisseurs, la sculpture de Jacek Jarnuskiewicz, le Restaurant de l'Institut, la conciergerie, les bourses, le look ITHQ</i>	
1 ^{er} étage	11
<i>Le Registrariat, le Service des stages, les deux laboratoires multimédia de langues dont la salle Transat, le magasin scolaire, l'UQAM, les salles W et Atific, l'amphithéâtre les Rôtisseries Saint-Hubert, le Service des ressources informationnelles, des technologies de l'information et des télécommunications (SRITIT), les salles et classes informatiques, la Médiathèque, le Tremplin, le Service audio-visuel, le Service des affaires étudiantes et d'aide à la réussite, les résidences étudiantes, le Service des ressources matérielles, la classe HEGHI</i>	
2 ^e étage	15
<i>Les salles Paul-Émile-Lévesque, la cuisine commune, la cafétéria, les publications des professeurs, la salle SAQ, le tableau d'honneur, la Direction générale et la Direction de l'École, la salle Hydro Québec, la cuisine expérimentale du Centre d'expertise et de recherche de l'Institut, laboratoire d'analyse sensorielle, le laboratoire de sciences des aliments</i>	
3 ^e étage	19
<i>Les salles de cuisine, la salle Sœur Angèle Rizzardo, la salle de bar, l'économat, la centrale du matériel et lingerie, la classe de chimie, la classe de sommellerie, la «classe traiteur Alto-Shaam»</i>	

6 ^e étage	22
<i>La salle Gérard-Delage, la salle Léonard-Gagnon, la salle l'Événement, les œuvres d'art de l'ascenseur et des salles de réception</i>	
7 ^e et 8 ^e étages	23
<i>Les chambres et suites de l'hôtel</i>	
10 ^e et 11 ^e étages	25
<i>Les ressources humaines, le Service des communications, des affaires internationales, des ressources financières, le Centre de recherche et d'expertise de l'Institut, l'Association des diplômées et diplômés, les meubles antiques, la salle de musculation</i>	
Historique de l'ITHQ	27
La station de métro Sherbrooke.....	32

Ce document a été conçu en vue de parfaire les connaissances des personnes faisant visiter l'Institut à tout type de visiteurs et de suggérer une suite de sujets à aborder durant la visite.

Un premier recueil de textes a été monté par les finissants de la cohorte 2002-2005 de la voie de spécialisation «Accueil et guidage» en Techniques de tourisme. À l'automne 2005, un second document d'information a été initié par Marie-Ève Larin, étudiante de la cohorte 2004-2007 en Gestion touristique.

La version actualisée avec les ajouts et les modifications a été réalisée par **Serge Germain** avec la collaboration des différentes directions et services de l'Institut.

Sincères remerciements à Cliff Boyd, Pauline Rodrigue, Sylvie Forest, Lidia Lassel, Sandy Roberge, Andrée Thériault, Lise Bélanger, Lorraine Turpin, Olivier Denizard, Marie Chartier, Jean-Luc Jault, Christian Roy, François Daviau, Louise Gervais, Hélène Turcotte, Nathalie Dubois, Louise Bouvier, Nelson Théberge, Johanne Lajoie, Louise Cartier, Lyne Hébert, Lysianne Bouchard, Reine Lemerise, Madge Hurley, David Lamothe, Jean Lagueux, Diane Renzo, France Aubert, Sylvie Carrière, Françoise Théberge, Richard Desjardins, Jacques Plourde, Carol Proulx, Yves-Étienne Banville, Guylaine Simard, Bernard Aurouze, René-Luc Blaquièrre, Romain Gruson, Jennifer Tousignant et Valérie Amiot.

La visite des lieux est disponible sur réservation. Veuillez vous adresser au comptoir d'accueil du rez-de-chaussée.

BONNE VISITE

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec fut créé le 17 juillet 1968 par le gouvernement du Québec pour assurer la formation et le perfectionnement du personnel dans l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration.

Initialement installé dans les locaux de l'Université de Montréal sur la rue Saint-Denis, il a dû déménager deux fois pour finalement en 1975, emménager définitivement dans l'édifice actuel. C'est en 1988 qu'une loi transforme l'Institut en société d'État maintenant sous la responsabilité directe de la ministre de l'Éducation, du Loisir et du Sport. Organisme non budgétaire, ses crédits proviennent de l'enveloppe budgétaire du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport. L'Institut doit générer des revenus autonomes qui représentent environ 25 % de son budget.

L'Institut est parmi les rares établissements d'enseignement public offrant à la fois des programmes d'enseignement secondaire (professionnel), collégial et universitaire reliés à ses champs de compétences et possédant un hôtel d'application, un centre de recherche et de formation continue.

En 2003 et 2004, l'Institut a fait l'objet de nombreux travaux d'aménagement afin de se moderniser et d'ajouter de nouveaux espaces pédagogiques à la fine pointe des nouvelles technologies.

La réalisation de la phase 1* du projet de modernisation au coût de 39 millions de dollars a été effectuée par les firmes AEdifica et Lapointe-Magne qui ont entre autres conçu ou fait le suivi de projet du Théâtre Espace Libre, du Musée Mc Cord (Lapointe-Magne), de l'agrandissement du Marché Jean Talon ainsi que du Palais des congrès (AEdifica).

Le concept s'inspire d'une technologie allemande et permet de démontrer que l'ITHQ est à l'avant-garde et qu'elle a une conscience face à la consommation d'énergie que génère une école hôtelière.

La double peau de verre vise le confort et l'économie d'énergie : elle augmente la résistance thermique, assure la ventilation naturelle avec des fenêtres ouvrantes (en bas et en haut de la parois) et permet un préchauffage solaire de l'air. Une série de galeries a été installée tout autour du bâtiment afin de solidifier la structure et de permettre l'accès aux grandes surfaces vitrées pour le nettoyage.

* En 2006 sera entrepris la poursuite des travaux de rénovation (phase II) au coût de 3,1 millions \$ incluant la réfection du stationnement souterrain, le quai de réception et la salle de déchets. En 2007, l'ITHQ obtient du MELS un financement de 9,1 M\$ pour la modernisation des systèmes électromécaniques de chauffage, de ventilation et de plomberie, pour le renouvellement de son parc informatique et le réaménagement de certains ateliers de production alimentaire.

Le basilaire et la tour sont composés de 11 étages soit,

Sous-sol	Stationnement et vestiaires
Rez-de-chaussée	Hall d'accueil des élèves, vestiaires, café étudiant, quai de réception, Fondation de l'ITHQ, hall de l'Hôtel de l'Institut, hall des bâtisseurs et Restaurant de l'Institut
1 ^{er} étage	Salles de cours, Médiathèque, magasin scolaire, service des affaires étudiantes et Registrariat : un guichet unique des services aux élèves
2 ^e étage	Salle à manger Paul-Émile-Lévesque 1 et 2, cafétéria, cuisine centrale d'application, salles de cours et de recherche ainsi que la Direction
3 ^e étage	Salles de cours (cuisine, pâtisserie, chocolat, bar) et centre d'approvisionnement (économat)
4 ^e étage	Bureaux des professeurs (± 105)
5 ^e et 6 ^e étages	Étage double de l'équipement mécanique
6 ^e étage	Bureaux de l'Hôtel (administration), salles de banquet
7 ^e et 8 ^e étages	Hôtel de l'Institut
9 ^e étage	Salle mécanique
10 ^e étage	Services des ressources humaines et financières, des communications et des affaires internationales
11 ^e étage	Salle de musculation

OFFRE DE FORMATION ITHQ – 2010-2011 ¹

<p style="text-align: center;">ENSEIGNEMENT RÉGULIER</p>	<p>Programmes d'enseignement secondaire :</p> <ul style="list-style-type: none">➤ DEP en cuisine (5311)<ul style="list-style-type: none">▪ Cuisine professionnelle : <i>Programme Signature ITHQ</i>▪ Cuisine professionnelle italienne : <i>Programme Signature ITHQ</i>▪ Cucina Italiana : <i>Programme Signature ITHQ-La Scuola Internazionale di Cucina Italiana</i>➤ ASP en cuisine du marché (5324)<ul style="list-style-type: none">▪ Formation supérieure en cuisine : <i>Programme Signature ITHQ</i>➤ DEP en pâtisserie (5297)<ul style="list-style-type: none">▪ Pâtisserie professionnelle : <i>Programme Signature ITHQ</i>➤ DEP en service de la restauration (5293)<ul style="list-style-type: none">▪ Service professionnel en restauration : <i>Programme Signature ITHQ</i>➤ ASP en sommellerie (5314)<ul style="list-style-type: none">▪ Sommellerie professionnelle : <i>Programme Signature ITHQ</i> <p>Programmes d'enseignement collégial :</p> <ul style="list-style-type: none">➤ DEC en techniques de tourisme (414.A0)<ul style="list-style-type: none">▪ Gestion touristique : <i>Programme Signature ITHQ</i>➤ DEC en techniques de gestion hôtelière (430.A0)<ul style="list-style-type: none">▪ Gestion en hôtellerie internationale : <i>Programme Signature ITHQ</i>➤ DEC en gestion d'un établissement de restauration (430.B0)<ul style="list-style-type: none">▪ Gestion appliquée en restauration : <i>Programme Signature ITHQ</i>➤ DEC en gestion d'un établissement de restauration (430.B0)<ul style="list-style-type: none">▪ <i>Cheminement ITHQ – Collège Montmorency</i>➤ Parcours de continuité DEP cuisine / DEC en gestion d'un établissement de restauration : <i>Programme Signature ITHQ-Commission scolaire Pointe de l'Île</i> <p>Programmes d'enseignement universitaire :</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie UQAM-ITHQ➤ Cheminement intégré DEC/BACCALAURÉAT en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration Gestion hôtelière et de restauration : <i>Programme Signature ITHQ-UQAM</i>➤ Cheminement intégré DEC/BACCALAURÉAT en gestion du tourisme et de l'hôtellerie, concentration tourisme : <i>Programme Signature ITHQ-UQAM</i>
---	---

<p>FORMATION</p> <p>CONTINUE</p> <p>Programmes avec diplôme</p> <p>(offerte à l'ITHQ ou en entreprise)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diplôme reconnu par le MELS <ul style="list-style-type: none"> ➤ AEC Coordination d'événements et de congrès (LCL.1G) : <i>Programme Signature ITHQ – MPI</i> ➤ AEC Superviseur en hôtellerie (formation à distance) (LJA.1M) : <i>Programme Signature ITHQ – AHQ</i> ➤ AEC Gestion de restaurant (formation à distance) (LJA.14) : <i>Programme Signature ITHQ</i> ➤ AEC Conseiller en vin accrédité (LJA.16) : <i>Programme Signature ITHQ – SAQ</i> ➤ AEC Gestion de recettes et de menus santé (LJA.1T) : <i>Programme Signature ITHQ – Fonds pour la promotion des saines habitudes de vie</i> • Diplôme délivré par l'ITHQ <ul style="list-style-type: none"> ➤ Analyse sensorielle des vins du monde <i>Programme Signature ITHQ</i> ➤ Découverte du vin I <i>Programme Signature ITHQ</i> ➤ Découverte du vin II <i>Programme Signature ITHQ</i> ➤ Service de bar ➤ Wine and Spirit Certificate II ➤ Guide touristique de Montréal <i>Programme Signature ITHQ – Ville de Montréal</i> ➤ Dirigeants de résidences pour retraités <i>Programme Signature ITHQ – Résidences Allegro</i> ➤ Retirement Residence Director <i>Programme Signature ITHQ – Résidences Allegro</i> ➤ Hautes études en gestion hôtelière internationale <i>Programme Signature ITHQ – Relais & Châteaux</i>
--	---

(2010-08-26)

Des programmes à valeur ajoutée portant la griffe *Signature ITHQ*

Chef de file de la formation en tourisme, en hôtellerie et en restauration, l'Institut cherche constamment de nouvelles façons d'enrichir ses programmes d'études et de renouveler ses méthodes pédagogiques. Il a d'ailleurs créé une gamme de programmes exclusifs, identifiés par la marque *Signature ITHQ*. Ces programmes, dont le contenu respecte en tout point les exigences du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport du Québec (MELS) – témoignent d'une approche pédagogique exclusive à l'ITHQ et sont enrichis par rapport aux modèles ministériels offerts dans les autres établissements d'enseignement. Ils répondent à des objectifs d'innovation, d'ouverture sur le monde ainsi que de mobilité professionnelle internationale. Élaborés selon l'approche par compétences, les programmes *Signature* s'appuient sur le partenariat avec des entreprises ou des organismes d'importance dans leur domaine. Ils incluent diverses activités complémentaires aux cours telles que les stages, les emplois d'été et de fin de semaine, les visites industrielles et ce, ici et à l'étranger.

Deux diplômes pour le prix d'un

L'élève ayant réussi l'ensemble de son programme reçoit le diplôme du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport (MELS) ainsi qu'un certificat ITHQ. Ce dernier atteste le caractère distinctif de l'enseignement donné à l'ITHQ tant par l'enrichissement des cours que par l'efficacité des méthodes pédagogiques. Le certificat ITHQ est reconnu par les partenaires de l'industrie touristique comme un gage de savoir-faire.

Rez-de-chaussée

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec est la seule école gouvernementale publique au Canada qui possède les trois niveaux d'enseignement (secondaire professionnel, collégial technique et universitaire).

Le rez-de-chaussée de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec est divisé en trois parties distinctes : le hall de l'école, le hall de l'hôtel et le hall St-Denis, aussi appelé hall des bâtisseurs.

Le hall de l'école (R03) accueille plus de 1 500 élèves à l'enseignement régulier, professionnel, collégial et universitaire dont 60 % sont des filles. La moyenne d'âge des élèves du collégial est de 19 ans.

Quelques élèves proviennent de l'étranger ; du Mexique, de l'Équateur, de la France, de la Belgique, du Vietnam et du Cameroun.

Les programmes universitaires en gestion de l'hôtellerie et de la restauration offerts conjointement avec l'Université du Québec amènent quelques 450 étudiants (\pm 33 % des élèves de l'institution).

À droite de l'entrée (R02) de la rue de Rigaud se trouve les bureaux de **La Fondation de l'ITHQ**, un organisme sans but lucratif dirigé par un conseil d'administration composé de membres de la communauté des affaires, issus principalement de l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. Sa mission consiste à fournir un soutien financier aux élèves de l'Institut de même qu'au développement des activités de formation et de recherche de l'ITHQ. Ses principaux mandats sont de recueillir des dons auprès de donateurs potentiels, de les administrer et de les affecter aux projets afin d'assurer une relève de qualité supérieure pour l'industrie.

La population étudiante et les partenaires de l'industrie ont guidé les administrateurs de la Fondation afin de privilégier les projets suivants :

- Constituer un fonds de bourses et d'aide financière pour les élèves ;
- Développer le projet *Santé au menu* ;
- Moderniser le matériel pédagogique pour la formation en cuisine de collectivité ;
- Créer un Centre des sciences du vin et de la gastronomie.

Le café étudiant (R02) est appelé « **L'In-Terre café** ». Le titre (trouvé par des élèves dans le cadre d'un cours de marketing) veut refléter le sentiment d'appartenance (inter relation, interdépendance, inter échange) et la valeur de « développement durable » (café équitable, tasses de porcelaine, etc.). L'In-Terre café a une capacité d'accueil de plus ou moins 90 personnes. On y sert le petit déjeuner et le lunch ; des repas froids (sandwich, salade et pâtisserie) ou repas chauds (Panini + salade à 5 \$). Le café étudiant est également ouvert à tous les projets d'accueil et d'animation proposés par les élèves ; soirée thématique, levée de fonds, conférence, party, etc.

L'Association générale des étudiantes et étudiants (AGEE) de l'ITHQ a comme mandat de représenter auprès de la direction, les intérêts de l'ensemble des élèves inscrits à un programme d'enseignement régulier (secondaire ou collégial). Au début de chaque année scolaire, le comité de direction recrute des membres parmi les élèves en vue de la formation des divers comités : culturel, promotionnel, social et sportif. Le rôle de ces différents comités est d'organiser, tout au long de l'année scolaire, des activités s'adressant à l'ensemble des élèves de l'ITHQ. L'AGEE est indépendante et n'est membre d'aucune association étudiante provinciale.

Voisin du café étudiant se trouve une partie des vestiaires étudiants (R63 et R71) tandis que d'autres sont au sous-sol.

Voisin du comptoir d'accueil et d'information, les services du **Bureau voyages** sont assurés par les élèves en Gestion touristique. Tous les types de séjour et d'information sont donc accessibles autant pour la clientèle étudiante qu'au personnel de l'Institut, parents et amis.

Le hall de l'Hôtel (R17) est très aéré et très spacieux, à l'image même d'un hôtel 4 étoiles. L'Hôtel de l'Institut est un hôtel d'application qui accueille les élèves de tous les programmes et niveaux d'enseignement. L'espace derrière le comptoir (R18) est d'ailleurs assez grand pour accueillir des petits groupes d'élèves qui viennent faire leur formation en réception sans gêner les moniteurs, qui s'occupent des clients. Le comptoir de gauche sert aux élèves en Gestion touristique en guise de conciergerie (voir le texte de la conciergerie du hall Saint-Denis). L'ascenseur du hall de l'hôtel permet d'accéder au stationnement souterrain de plus de 70 places, aux salles de banquets, à la Direction de l'Hôtel (voir 6^e étage), aux 42 chambres récemment rénovées du 7^e et 8^e étage ainsi qu'à la Direction générale, la Direction des études et la salle à manger (SPEL) du 2^e étage.

Le hall des bâtisseurs (entrée rue Saint-Denis (R22), quant à lui, est vaste et permet de recevoir des réceptions de toutes sortes. Il est divisé par une pièce de bois qui représente une table de boucher, un clin d'oeil à la haute cuisine préparée dans la maison. Initié par la Fondation de l'ITHQ, le projet permet aux diplômés et aux proches collaborateurs de l'Institut de voir leur nom gravé sur l'une des dalles recouvrant le sol du hall d'entrée, en retour d'un don de 1 000 \$ à la Fondation de l'ITHQ. Regroupant des diplômés de 1969 à aujourd'hui issus de divers programmes de formation, la première cohorte de bâtisseurs est composée, entre autres, de directeurs généraux d'hôtels, de propriétaires et chefs de restaurant, d'enseignants de l'ITHQ et d'autres écoles hôtelières au Québec.

À l'extérieur, côté rue St-Denis, nous retrouvons une **sculpture** exécutée par **Jacek Jarnuszkiewicz**, intitulée « Quatre brins d'herbe ». Elle est en acier inoxydable et mesure quelques dix mètres de hauteur. Elle réfère à ce qui attire principalement les touristes au Québec, à savoir la nature et à l'aspect le plus dynamique de celle-ci, le monde végétal. Elle représente littéralement quatre brins d'herbes, qui, en faisant un clin d'œil au square St-Louis, sont un double hommage. « D'une part, les herbes aromatiques nous ramènent à l'hôtellerie et à la restauration ; d'autre part, à la belle obstination des plantes qui les poussent à coloniser la moindre fissure de bitume de nos cités pour y nicher la vie. » Les quatre brins d'herbe représentent aussi, outre l'hôtellerie et la restauration, le tourisme et la nature, le sol même dans lequel pousse la flore québécoise.

La salle à manger de l'hôtel (R39) nommé le Restaurant de l'Institut est l'œuvre de monsieur Luc Laporte, qui a également conçu le Nouveau Club Soda et le restaurant Buona Note du Boulevard Saint-Laurent ainsi que les restaurants Leméac de la rue Laurier, la brasserie Holder du Vieux Montréal, l'Express de la rue Saint-Denis et le Valois dans Hochelaga-Maisonneuve. Le plancher est fait de chêne, d'érable et de noyer. Les murs sont de tremble, teint merisier. La salle peut accueillir jusqu'à 60 personnes. Le restaurant est ouvert au public tous les jours de la semaine et propose des menus pour le matin, le midi et le soir. Les plats à la carte varient entre 6 \$ et 18 \$, et les tables d'hôte entre 18 \$ et 48 \$ par personne. De plus, le restaurant offre également un service de vin au verre et à la bouteille de tous les continents, une fine cuisine du marché axée sur les produits locaux, des thés biologiques de Chine et d'Inde ainsi que des cafés entre autres de la Papouasie et du Costa Rica. Le restaurant est également le lieu d'apprentissage des étudiants en Service de restauration.

La conciergerie (R26) de l'Hôtel est également un lieu d'apprentissage pour les élèves en Gestion touristique. Les concierges en plus d'offrir, un service d'aide et d'information aux visiteurs, proposent l'achat d'une variété de produits du terroir exposés dans les meubles vitrés à l'entrée du restaurant. La conciergerie accepte également toute réservation pour l'une ou l'autre des salles à manger de l'Institut (514-282-5161).

Tous les élèves ont d'ailleurs la chance de parfaire leurs connaissances dans le cadre d'activités au sein même de l'école et à l'extérieur en entreprise aussi bien au Québec qu'à l'étranger. Quelques élèves sont également employés par l'Institut durant ou après leur formation à la Médiathèque, à la conciergerie, à la réception de l'hôtel, au café étudiant, aux cuisines et aux salles à manger.

Les bourses

Depuis les années 70, des entreprises, des associations et des fondations partenaires de l'Institut attribuent des bourses d'études aux élèves afin de souligner leur travail remarquable. Ces bourses, qui visent à encourager la relève et à favoriser l'avancement des métiers du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration constituent un encouragement à cheminer vers l'excellence tout au long de leur formation et à persévérer dans leur choix de carrière.

Parmi nos généreux donateurs mentionnons :

l'ASSOCIATION GÉNÉRALE DES ÉTUDIANTES ET DES ÉTUDIANTS DE L'ITHQ •
AGROPUR • BERTHELET • BOULANGERIE POM • BRASSERIE LEFEBVRE (FILIALE
BIÈRES-UNIVIN) • VIGNOBLE CARONE • CASINO DE MONTRÉAL • COOP UQAM •
DELTA HÔTELS • ÉCOLAB • GROUPE COMPASS QUÉBEC • LALIBERTÉ ET
ASSOCIÉS • LASSONDE • MINGUS SOFTWARE • NESTLÉ WATERS • SERVICES
D'ENTRETIEN D'ÉDIFICES ALLIED • BOURSE TARDIF • TREMBLANT - LES SUITES
TREMBLANT • BOURSE FRANÇOISE-KAYLER • CANADIAN HOSPITALITY
FOUNDATION • FONDATION GÉRARD-DELAGE • FONDATION MAGNANI-
MONTARULI • FONDATION MARC-BOURGIE • FONDS ALCIDE-THÉBERGE •
FONDS JULES-ROISEUX

Le look ITHQ : classique et tellement simple

Dans les ateliers pratiques de cuisine, de service de la restauration, de pâtisserie et de sommellerie, le port de l'uniforme professionnel est obligatoire en tout temps. L'achat de cet uniforme, des livres, de l'outillage et du petit matériel prescrits par l'ITHQ, incombe aux élèves.

En dehors des cours pratiques, une tenue vestimentaire est de mise pour tous les élèves puisqu'une apparence à la fois soignée et classique fait partie de l'éthique et des comportements requis par l'industrie. Cette tenue réglementaire à l'ITHQ est pratique, économique et ignore les changements de mode et de saison. Elle comprend plusieurs articles à coordonner (300 \$), permettant aux élèves de personnaliser leur allure.

Le jeans n'est permis que lors de la levée de fonds pour Entraide. Pour une journée, les élèves et le personnel achètent pour 2 \$ le droit de porter le jeans.

1er étage

Le premier étage est un étage de cours théorique. Il englobe tout ce qui est à fonction pédagogique dans l'immeuble : la Médiathèque, le Registrariat, le bureau de la vie étudiante et des services aux étudiants, le magasin scolaire ainsi que les laboratoires de langues.

Le Registrariat (1.30) s'occupe de tout ce qui a trait au dossier scolaire des étudiants de l'ITHQ tel que l'admission, l'inscription, l'horaire, le cheminement scolaire et la sanction de plus de 35 programmes de formations professionnelles, collégiales et universitaires, dont 70 % sont exclusifs. L'ITHQ est une institution publique dont les frais de scolarité sont de ± 200 \$ par session en plus des frais reliés aux stages, matériels et tenue vestimentaire obligatoires.

Le Registrariat reçoit annuellement plus de 2 000 nouvelles demandes d'admission et près de 500 diplômes sont décernés à chaque année. Certains programmes sont contingentés non pas à cause des critères de sélection mais malheureusement par manque d'espace pour accueillir les nombreux candidats.

Le Service des stages coordonne l'ensemble des stages que les élèves de l'ITHQ et nos étudiants universitaires de l'Université du Québec (UQAM) doivent faire. Le service de stages fait plus de 1 500 placements des stages par année dans des entreprises, soit avec plus de 100 partenaires de l'ITHQ du domaine du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. Le service des stages accompagne les élèves dans leur recherche de stage et s'assure que le lieu de stage soit conforme à leur programme d'étude.

Récemment, les élèves de l'ITHQ ont fait des stages dans plus de 22 pays dont la France, l'Italie, le Mexique, les États-Unis, la Thaïlande et la Chine. En plus des possibilités de stage au sein des Relais et Châteaux Hôtels du monde ou dans l'un des nombreux clubs Sandals Hotels & Resorts des Caraïbes, une entente exclusive avec le Club Med permet également aux élèves de l'ITHQ d'y faire leur stage.

Les deux laboratoires multimédia de langues du premier étage sont disponibles pour les cours d'anglais, d'espagnol et d'italien. Notons que le laboratoire 1.40 se nomme la Salle Transat, célèbre grossiste en voyages et compagnie aérienne.

Le magasin scolaire (1.43) possède quatre sections distinctes : fourniture de bureau pour le personnel de l'Institut, le courrier, la vente de manuels et de certains articles scolaires utiles (disquettes, acétates), et finalement de reprographie des cahiers de textes de certains cours.

Pour tout achat de livres et de matériel scolaire, les élèves de l'ITHQ profitent également des avantages de partenariat avec la Coop de l'Université du Québec situé au niveau du métro Berri-UQAM.

La salle W Montréal (1.48) est une salle de classe commanditée par l'Hôtel W Montréal ainsi que par le groupe Starwood Hotels and Resorts Worldwide. Convaincu du rôle fondamental que joue l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec dans la formation d'une relève professionnelle de calibre mondial, l'hôtel W Montréal s'est engagé, entre-autres, à réaménager une salle de cours aux couleurs du célèbre hôtel montréalais. Les inscriptions dans cette salle reflètent la philosophie de l'entreprise.

W Hotels est une enseigne contemporaine innovante qui affiche son propre style et bouscule son secteur avec 37 hôtels et complexes de villégiature situés dans les villes et les destinations exotiques les plus captivantes du monde. Wow !

La salle Atlific (1.50) est commanditée par Atlific Hotels qui s'est engagé activement à soutenir la formation de la relève dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration, en signant une entente de partenariat avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et la Fondation de l'ITHQ. Ce local est habituellement utilisé par les élèves des programmes Gestion en hôtellerie internationale, Gestion appliquée de la restauration et Gestion touristique. Il constitue pour ces derniers un environnement d'apprentissage dynamique et original qui les rapproche de la réalité professionnelle, en même temps qu'il les sensibilise aux initiatives du groupe Atlific.

Atlific Hotels est l'une des sociétés de gestion hôtelière les plus dynamiques au Canada grâce à 50 années d'expérience comme propriétaire et gestionnaire de plus de 40 établissements hôteliers de Terre-Neuve à la Colombie Britannique. Atlific Hotels est une filiale d'Ocean Properties Ltd. qui exploite plus de 60 hôtels à travers les États-Unis. Ensemble, ces deux sociétés gèrent plus de 100 établissements en Amérique du Nord, notamment des hôtels, des centres de villégiature indépendants ainsi que des bannières connues mondialement comme Marriott, Hilton, Westin et Holiday Inn, pour un total de 16 500 chambres.

L'amphithéâtre (1.59 et 1.61) peut accueillir jusqu'à 90 élèves tant au niveau collégial qu'universitaire pour le programme conjoint avec l'UQAM, le DEC-BAC en Gestion hôtelière et de restauration. À l'image de plusieurs autres locaux, l'amphithéâtre est muni d'équipement multimédia.

L'amphithéâtre est commandité par **les Rôtisseries Saint-Hubert** qui parraine également quelques élèves inscrits au programme de gestion appliquée en restauration en plus de leur offrir la possibilité de réaliser des stages reliés à leur programme. De cette façon, St-Hubert contribue activement à la formation de la relève en gestion appliquée en parrainant l'élève tout au long de sa formation.

En plus du comptoir du rez-de-chaussée, **le Bureau voyages** (1.54) dispose d'un local de recherche et de cours pour les élèves en Gestion touristique.

Saviez-vous que ... nos élèves en Gestion touristique franchissent plus ou moins 5 000 kilomètres durant leur formation et ce, en parcourant les rues de Montréal, de Québec, d'Ottawa, de Toronto et de Boston et les routes entre autres des régions le long du fleuve ainsi que de Niagara et des Laurentides. Certaines sorties en groupe sont rendues possibles grâce à une généreuse collaboration de VIA Rail Canada.

À ces kilomètres, s'ajoutent les stages obligatoires inscrits au programme au Québec et à l'extérieur de la province ainsi que pour quelques-uns, des séjours d'études et de voyages en Amérique centrale, en Amérique du sud, dans les Caraïbes, dans l'ouest canadien ou en Europe pour parfaire leurs connaissances de l'anglais, de l'espagnol ou de l'italien.

Dans le cadre du plan de développement durable de l'Institut, le local 1.63 est le premier à être désormais muni de néons LEED passant ainsi de 21 à 12 unités (2 tubes) et à une diminution de la consommation de 38 à 19 watts par néons.

Le Service des ressources informationnelles, des technologies de l'information et des télécommunications (1.83) fournit soutien et assistance pour résoudre les problèmes reliés aux ordinateurs, aux logiciels et périphériques. C'est le soutien de premier niveau pour les problèmes de réseau, d'installation, de support technique, d'entretien et de réparation d'équipement bureautique (ordinateurs, écrans, imprimantes, etc.), de sauvegarde, de récupération de données et de sécurité informatique.

Ce service est limité aux matériels et logiciels approuvés par le SRITIT et appartenant à l'ITHQ.

Les salles et classes informatiques mettent à la disposition des élèves plus de 160 ordinateurs. Les élèves profitent de l'Internet (via l'UQAM par fibre optique), d'imprimantes (aux coûts de 0,05 \$ la copie noir et blanc et 0,50 \$ pour une copie couleurs), d'Office 2003 et de Windows XP, de logiciels spécialisés pour certains cours comme Viasync, Cohtaxion, Maître D, Virtuo, Antidote, Hotello et Reservit.

Les professeurs et les élèves bénéficient du système Colnet, également accessible de l'extérieur, afin de communiquer entre eux, pour obtenir leur horaire de cours, leurs notes, des documents reliés à leurs cours ou pour conserver leurs travaux de recherche.

La Médiathèque (1.97) est la plus importante bibliothèque spécialisée au Québec dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Elle répond non seulement aux élèves et au personnel de l'ITHQ, mais également aux professionnels de l'industrie ainsi qu'au grand public en général.

En lien étroit avec le projet éducatif et le plan stratégique de l'ITHQ, la Médiathèque a pour mandat de collectionner, à des fins de diffusion, les ressources documentaires soutenant l'enseignement et la formation offerts à l'ITHQ ainsi que les activités de développement et de recherche de l'Institut. De plus, la Médiathèque voit à former et informer ces clientèles sur l'utilisation des nouvelles technologies de l'information en bibliothèque ainsi qu'à promouvoir la lecture. Faisant partie du Centre de recherche et d'expertise de l'ITHQ, la Médiathèque s'implique étroitement dans les projets du Centre par ses activités de veille informationnelle.

La Médiathèque offre divers outils et services sur le site Web de l'ITHQ, notamment : son catalogue en ligne, son répertoire de liens internet et le Babillard, qui est un bulletin gratuit de nouvelles qui traitent de sujets reliés à l'industrie touristique d'ici et d'ailleurs et d'autres sujets tels l'éducation et la formation, l'emploi, la réussite, la gestion du personnel, etc.

En nombre de titres, la collection de la médiathèque est composée de près de 25 000 documents imprimés et en ligne soit des monographies, des ouvrages de référence (atlas, dictionnaires, encyclopédies, etc.), des guides, des études et des rapports de toutes sortes ; en plus d'une banque de plus de 13 000 images numérisées dédiées à l'enseignement et à l'apprentissage. La section audiovisuelle compte également 1 630 vidéocassettes et films sur support DVD, 240 audiocassettes, 220 documents et banques sur CD-ROM et DVD-ROM, de nombreux abonnements à des banques de données en ligne, 190 revues, bulletins et journaux sans oublier sa collection de plus de 850 menus de restaurant et celle composée de 6 320 recettes de cuisine sur fiche.

L'aire audiovisuelle de la médiathèque comprend des postes multimédia ainsi que des postes dédiés au visionnement de vidéos VHS. La Médiathèque met également à la disposition des étudiants, 8 salles de travail en groupe ainsi qu'une salle pour le photocopieur et l'impression laser.

Le Tremplin offre l'opportunité aux élèves de se faire aider dans six matières (anglais, français, italien, philosophie, comptabilité et informatique) par des professeurs de l'Institut ou des moniteurs.

Une fiche d'horaire est affichée à l'extérieur du local pour que les élèves puissent prendre rendez-vous, mais ils sont libres d'y aller sans rendez-vous, dépendamment de l'achalandage. De cette façon, les élèves peuvent avoir accès à un bon réseau de ressources d'aide aux études s'ils éprouvent de la difficulté dans une matière en particulier.

Le Service audio visuel de l'ITHQ offre aux élèves l'opportunité d'emprunter une caméra, un rétro projecteur pour présentation Power Point ou tout autre matériel audio strictement dans le but d'un cours.

Le Service des affaires étudiantes est situé au premier étage et comprend entre autres, le conseiller en aide à la réussite (local 1.78) qui est d'ailleurs la personne ressource qui a pour rôle de soutenir les élèves dans leur démarche scolaire. Il agit donc à titre de conseiller pour les élèves qui ont des difficultés d'apprentissage et d'orienteur pour ceux ayant des problèmes de vie qui entravent leur réussite scolaire.

De plus, les activités de la vie étudiante, ou plus précisément les activités offertes aux élèves en dehors des heures de cours contribuent fortement à donner un caractère plus complet à l'éducation et à motiver les élèves. Les élèves qui le désirent peuvent s'adresser à ce service pour tous projets ou activités parascolaires dans lesquels ils aimeraient développer de nouvelles activités ou encore s'impliquer dans celles déjà existantes ; par exemple, l'organisation du bal de fin d'études, l'album et la vente des bagues aux finissants ; l'organisation de soirées, etc.

D'autres services y sont également offerts :

- Informations et conseils aux élèves pour tous les concours offerts au niveau provincial ou national tel que le concours d'entrepreneuriat ; ainsi que l'aide financière aux études ; sans oublier l'accueil et l'intégration des élèves étrangers ;
- Informations sur les **résidences étudiantes** disponibles ; les élèves de l'ITHQ peuvent entre autres sur demande bénéficier des résidences étudiantes de l'UQAM, rue Saint-Urbain, à partir de 445 \$ par mois pour une chambre individuelle dans un appartement de 8 chambres (Multi-8) ; 495 \$ par mois en unité Multi-4 ; 505 \$ en Multi-3 ; 535 \$ en studio individuel et 860 \$ en studio pour couple (électricité, internet et chauffage compris).
- Le Collège Ahunatic propose des studios à 500 \$, des logements deux chambres à 425 \$ et trois chambres à 450 \$ par personne par mois ;
- Le Collège de Rosemont offre aussi des résidences sur leur campus entre 435 \$ et 500 \$ par mois selon la durée du bail pour une chambre individuelle.

Le Service des ressources matérielles est également installé au premier étage et s'occupe de tout ce qui concerne la bâtisse (intérieur et extérieur) comme par exemple, les services auxiliaires (entretien ménager, magasin scolaire, reprographie, petit matériel), la division de l'immeuble (entretien, réparation des équipements électromécaniques) et du Service de sécurité.

Le personnel est composé d'un gestionnaire, d'un professionnel, du personnel de soutien, de techniciens et d'ouvriers spécialisés.

La classe (local 1.16) dédiée au tout nouveau programme des Hautes Études en Gestion Hôtelière Internationale (**HEGHI**) est munie de vingt tables rectangulaires mobiles (20 x 36) permettant divers aménagements allant de la classe régulière à la salle de conférence et de confortables chaises ajustables. Dix postes informatiques sont mis à la disposition des étudiants ainsi que de multiples prises de courant individuelles pour les portables. La classe est également munie d'un tableau blanc interactif Activboard. Cette classe est présentement la seule identifiée dans les deux langues compte tenu de la provenance des étudiants.

2e étage

Au deuxième étage de l'Institut, nous retrouvons principalement des salles cours, théoriques ou pratiques ainsi que les salles à manger de l'école.

Les salles Paul-Émile-Lévesque I et II sont des salles de restaurant où les élèves accueillent le grand public du mardi au vendredi, pour les repas du midi et de 17 h ; une réservation est obligatoire. Il suffit de communiquer avec la conciergerie de l'hôtel (514-282-5161). Les élèves en service de restauration et en cuisine (et même en tourisme) peuvent donc mettre leurs cours en pratique, sous l'œil attentif des professeurs.

Le menu à la carte et la table d'hôte varient de 12 \$ à 15 \$; les produits du Québec sont à l'honneur ; les boissons alcoolisées sont en sus. Les étudiants et les membres du personnel bénéficient d'une réduction de 40 % sur leur repas.

Monsieur Paul-Émile Lévesque fut le directeur fondateur de l'ITHQ en 1968. Il est décédé en 1987.

La cuisine commune à la SPEL et la cafétéria (2.04) récemment rénovée, peut accueillir 50 étudiants pour la préparation de plus ou moins 500 repas par jour. La cuisine possède un équipement à la fine pointe de la technologie dont des poêles à induction et des fours combinant l'humidité et la chaleur sèche par convection permettant un rendement de cuisson élevé et de qualité inégalée.

La cafétéria (2.10) dite restaurant d'entreprise, peut accueillir environ 250 personnes. Les élèves et les membres du personnel de l'ITHQ peuvent profiter d'excellents repas du midi tous les jours de la semaine et même de quelques repas du soir à certaines périodes de l'année (du mardi au vendredi, de 16 heures à 18 heures - également offerts au grand public). On y sert des menus santés à plus ou moins 5,50 \$ conformes au guide alimentaire canadien : un menu très varié offrant une entrée, un plat principal de viande, de poisson ou de pâtes, sans oublier le comptoir à salades où on y retrouve une variété de salades composées au choix.

Des mets et des aliments préparés dans le cadre des cours, enveloppés ou mis dans des contenants de plastique sont aussi offerts tous les jours à bas prix aux élèves et au personnel.

Le local fermé au fond de la cafétéria est réservé au personnel désirant un peu de calme et d'intimité.

Saviez-vous que ... dans une cafétéria le ratio est de un cuisinier par 100 clients ; dans un restaurant familial, le ratio est de un pour 50 ; dans un restaurant à la carte, il est de un pour 10 à 12 clients. Quant on sait que dans certains hôpitaux ce ratio est de 1 pour 500.

Dans le couloir longeant la cafétéria, vous remarquerez les pages frontispices de **quelques publications des professeurs** et collaborateurs dont ...

« Fruits et légumes exotiques » de *Jean-Louis Thémis* ; « Poissons, mollusques et crustacés », « Gibier à poil et à plume », « Basilic », « Champignons » et « Petits fruits » de *Jean-Paul Grappe* ; « Cuisine de base » de *Yannick Berruel et Jean-Pierre Vailles* ; « Les techniques de services en restauration » de *Jean-Marc Barraud* ; l'œuvre de madame *Anita Muller Hehn*, « Le menu : guide de rédaction orthographique et gastronomique » ; « Parmigiano Reggiano » de *Igor Brotto, Elvio Galasso et Pasquale Vari* ; ainsi que « Le bonheur est dans le vin » de *Albert Adam et Jean-Luc Jault* ; « Cuisine amérindienne » de *Françoise Kayler et André Michel* ; « Applications des sciences en cuisine » de *Louise Bouvier et Véronique Perreault* ; sans oublier « Le grand livre de la cuisine végétarienne » de *Igor Brotto et Olivier Guiriec*.

La salle SAQ (2.32) a été conçue sur le thème du vin ; le vin, c'est de l'acier inoxydable (dans les cuveries), du bois (élevage) et du liège (les bouchons). On retrouve donc ces 3 éléments (murs, crachoirs, et mobilier inox, armoires en bois de merisier, et sol de liège vitrifié). Le dessus des tables est blanc pour pouvoir juger la couleur sans interférence ; et les murs des côtés et de devant resteront vierges, pour la même raison. Le plafond est composé de panneaux faits sur mesure, pour une bonne isolation acoustique, nécessaire à la concentration.

L'éclairage a été conçu pour des dégustations, c'est-à-dire, à lampes au Xenon ; l'air se renouvelle en totalité en 30 minutes. Quand au lave-verre, il est équipé d'un système d'adoucissement d'eau, vu que des verres à dégustation doivent être lavés sans savon.

Les bouteilles (factices) représentent tous les formats de Champagne du quart au Nabuchodonosor et Melchior !

FORMATS DE BOUTEILLE

CHAMPAGNE	FORMAT
Demi-bouteille	0,375 L
Bouteille	0,75 L
Magnum	1,5 L = 2 bouteilles
Jéroboam	3 L = 4 bouteilles
Réhoboam	4,5 L = 6 bouteilles
Mathusalem	6 L = 8 bouteilles
Salmanazar	9 L = 12 bouteilles
Balthazar	12 L = 16 bouteilles
Nabuchodonosor	15 L = 20 bouteilles
Melchior	18 L = 24 bouteilles

Ce fut le premier local équipé de façon permanente d'un projecteur data, et d'un magnétoscope multi format (des documents commerciaux européens viennent souvent avec des bandes en Pal-Secam). Tous les cours de l'attestation de spécialisation professionnelle (ASP) en sommellerie sont dispensés en Power Point, et les sites Internet sur les vins sont souvent sollicités en direct devant les élèves.

La cave (nommée cave de mûrissement) a une capacité de 1 300 bouteilles ; elle est à atmosphère contrôlée (température et hygrométrie) et éclairage xénon aussi ; rayonnages en chêne et système de classement alpha numérique.

Actuellement il y a environ 900 bouteilles, de France, d'Italie, d'Espagne, du Portugal, d'Autriche, du Canada, des États-Unis et du Liban. L'idée derrière la cave est de montrer aux élèves toutes les provenances, tous les styles de vins, et éventuellement à gérer un stock. Les bouteilles sont d'une valeur moyenne de 35 \$, mais les plus chères valent 200 \$ environ ; sans escompte à la SAQ ! Car l'ITHQ essaie d'être client chez le maximum d'agences. Ces bouteilles servent à des dégustations, et éventuellement à des petits banquets ou événements spéciaux.

Dans le **hall d'entrée de la salle SAQ**, nous pouvons voir l'œuvre de Raynald Bourdeau intitulé « De la vigne à la table ». L'artiste a voulu créer une œuvre invitant chacun d'entre nous à s'y arrêter. Il désirait créer un couloir de couleur et de lumière en six panneaux individuels. Demeurez attentifs et vous remarquerez un rectangle vertical au centre de chaque panneau. La présence d'un coq est évidente, mais il faut prendre le temps d'observer, et non simplement de regarder, pour voir un bœuf, un canard, un mouton, un vendangeur ou un serveur. Le paysage, habillé d'une montagne, de champs, d'une église et d'animaux, devient un hymne au terroir québécois, autant visuel que gustatif ou olfactif.

Le tableau d'honneur présente des étudiants et des professeurs s'étant illustrés lors de compétition ou ayant acquis une notoriété dans leur domaine respectif ; par exemple, Ruby Roy, présidente de la World Federation of Tourist Guide Association de 2003 à 2007; et entre autres, Aglaé Durand et Samia Houle, médaillées d'or aux 12^e Olympiades de la formation professionnelle et technique ; Yves Petit, professeur, médaillé d'argent en 2003 - American Culinary Classic et en 2008, nommé Chef pâtissier de l'année par la Fédération culinaire canadienne.

La Direction générale (2.40) est assurée par **Madame Lucille Daoust** qui fait partie de la liste des 101 femmes québécoises influentes au Québec à qui le magazine *Entreprendre* a donné la parole dans son numéro spécial de mai 2006, *Les fées ont encore soif, 101 regards de femmes*. Madame Daoust a d'ailleurs remporté le prix *Femmes d'Affaires du Québec 2006* dans la catégorie *Cadre ou professionnelle, organisme public ou parapublic*.

Dans les bureaux de la **Direction de l'École de l'Institut**, nous retrouvons tous les responsables des programmes académiques.

La salle Hydro-Québec (2.49) est une salle de démonstration subventionnée par Hydro-Québec et vise à identifier l'électricité comme source d'énergie dans l'optique d'une meilleure efficacité énergétique, et à faciliter l'utilisation par l'Institut d'équipements de cuisson de nouvelle génération tels les plaques à induction et les fours combinés. C'est une salle insonorisée et équipée en multimédias qui sert surtout aux démonstrations culinaires, à la formation, aux enregistrements vidéo, aux conférences et à la tenue d'événements spéciaux. Elle a été inaugurée en 1998, en même temps que la cuisine du Centre d'expertise et de recherche de l'Institut.

La cuisine expérimentale du Centre d'expertise et de recherche de l'Institut (2.57) : on y fait de la recherche et du développement en alimentation dont certains projets sont en partenariat avec des centres de recherche universitaires. On travaille par exemple sur le développement de nouvelles recettes, la recherche sur les nouvelles techniques de cuisson, un banc d'essais pour les produits alimentaires et les équipements (dont on peut voir des exemples occasionnellement à l'émission *l'Épicerie* et dans le magazine *Protégez-Vous*).

La cuisine est également dotée de biotechnologie pour l'entretien (des bactéries qui « mangent » les graisses dans les hottes). Les équipements sont fournis par des partenaires en équipement de cuisine tels que Rational, Garland, Alto-Shaam, Innu-science, Orved et MKE.

Le laboratoire d'analyse sensorielle (2.61) est utilisé pour l'évaluation des aliments (apparence, goût, texture) par les organes des sens. Les aliments à évaluer sont passés sous la glissière accompagnés d'instructions et d'une procédure de notation. Cette démarche systématique peut servir en pédagogie, en recherche avancée sur le goût, en évaluation de produits avant de les mettre sur le marché.

L'environnement est organisé pour permettre aux participants d'effectuer une évaluation la plus objective possible, par exemple :

- la préparation des échantillons n'est pas faite à la vue des participants.
- les panneaux empêchent les participants de se voir et d'être influencés par la réaction des autres
- des lumières de couleurs permettent d'uniformiser la couleur de différents aliments à évaluer servant ainsi à éliminer l'influence que peut avoir l'apparence de l'aliment sur l'appréciation de son goût ou encore de sa texture.

Chaque poste de dégustation est équipé d'un ordinateur et du logiciel Fizz spécialisé dans le traitement de données, de compilations de résultats, de productions de graphiques et de statistiques.

Ce laboratoire est également utilisé pour évaluer la qualité organoleptique du vin dans divers cours de sommellerie.

Le laboratoire de science des aliments (2.60) sert à appuyer la démarche d'intégration de notions de sciences des aliments dans l'enseignement de la cuisine, et permet de faire des expérimentations et des observations plus précises que ce qui s'effectue dans une classe de cuisine. (Ex. agitation contrôlée, observations au microscope, mesures de pH, mesures de viscosité, etc.)

Créé en 1995, le Centre d'expertise et de recherche de l'Institut poursuit une réflexion en matière d'orientations pour l'avenir. L'une d'elles vise à sensibiliser les élèves aux questions de recherche et de développement dans les domaines alimentaire et culinaire. En quête d'une plus grande rigueur sur le plan méthodologique, le centre fournit par ailleurs un soutien scientifique aux professeurs de l'Institut dans le cadre de leurs travaux de recherche.

3^e étage

Le troisième étage est l'étage des salles de cours en cuisine, pâtisserie, chocolaterie, bar et sommellerie.

Six salles de cuisine sur neuf ont récemment été rénovées avec des équipements à la fine pointe de la technologie dans le domaine de la restauration. Chacune peut accueillir 17 élèves et le professeur. Elles sont dotées de :

- tables de travail en acier inoxydable
- cuisinières au gaz
- une panoplie de chaudrons et d'ustensiles
- hottes à vitesse variable et de détecteurs de fumée qui se mettent en marche automatiquement

Les cuisines consomment beaucoup d'énergie, et une partie de celle-ci est due à l'importante utilisation des hottes. Celles-ci nouvellement acquises sont dotées d'un système infrarouge qui perçoit à la fois la densité de la fumée et la chaleur. Ainsi, la vitesse et la puissance des hottes s'ajustent à la situation et ne fonctionnent que selon les besoins. La table de travail du professeur est munie d'une plaque qui fonctionne à l'électromagnétisme ce qui permet d'amener des substances à ébullition sans que la plaque ne devienne chaude elle-même. Cette méthode tout à fait sécuritaire nécessite toutefois des casseroles spécialisées dites à induction. Seuls les ateliers de pâtisserie offrent cette technologie à tous les élèves, car la pâtisserie utilise beaucoup les hautes températures.

Les ateliers de pâtisseries (3.20 et 3.22) de l'ITHQ sont aménagés en miroir. Une demande spéciale a été faite pour éviter l'installation de hottes à tous les postes, celle du four fournissant suffisamment à la tâche. Elle fonctionne aussi à l'aide du système infrarouge.

Saviez-vous que ... en trois sessions, les élèves de pâtisserie ont fabriqué entre 4 000 et 10 000 chocolats pour les nombreux événements de l'ITHQ, ont fourni les pâtes feuilletées, brisées, sucrées et à pizza pour l'ensemble des cours ainsi que le pain et les pâtisseries pour toutes nos salles à manger et ont contribué ainsi aux 35 000 \$ de revenu des produits de revente pour le personnel et les étudiants.

La salle Soeur Angèle Rizzardo (3.98) nous rappelle la célèbre animatrice radio et télévision qui a travaillé durant seize ans comme professeure à l'Institut et a été porte-parole de Métro pendant dix ans. Née en 1938 à Cavaso del Tomba en Italie, Angèle Rizzardo est arrivée au Québec en 1955, avec pour bagages sa bonne humeur, sa persévérance et son amour des gens et de la vie. Elle devient membre de l'Institut Notre-Dame du Bon-Conseil de Montréal en mars 1957. Comme plusieurs le savent, Soeur Angèle est fort active sur le marché du travail et elle s'intéresse continuellement au développement de sa profession de « grand chef ».

Mentionnons également d'autres grands chefs et anciens élèves en cuisine de l'ITHQ tels que Jean-Pierre Curtat (restaurant Nuance du Casino de Montréal), Denis Girard (Baccara au Casino du Lac Leamy - Gatineau), Martin Picard (Au Pied de Cochon - Montréal), Charles E. Pariseau (Le Local - Montréal), Éric Garand (Plaisir Gourmand - Hatley), Marc-André Jetté (Newtown - Montréal), Frédéric Laplante (La Tanière - Québec), Louis-François Marcotte (Simpléchic et Le Local - Montréal) et Ricardo Larivée, aujourd'hui cuisinier mais étudiant en Techniques hôtelières.

La salle de bar (3.83)

La durée des cours de bar diffère selon le programme d'études. Pour les futurs gestionnaires, un cours de 30 heures leur permettra d'acquérir une méthode de travail pour effectuer les différents types de cocktails (sur glace, remué, secoué, nature, allongé, etc.) ainsi que des notions de base sur la fabrication d'alcool et la mise en place d'un bar. Pour les élèves en Service de restaurant, le cours est d'une durée de 45 heures. Il est semblable au précédent mais certaines informations sont plus approfondies et on y pratique plus longtemps. Finalement le cours du soir d'une durée de 80 heures est très détaillé et on y pratique tellement qu'il serait possible de faire des cocktails les yeux fermés ! C'est une formation pour ceux qui veulent devenir de véritables barmen. Chacun de ces cours accueille un maximum de 17 élèves.

Les bouteilles utilisées sont authentiques (vrai verre et vraie étiquette et vraie marque) et sont remplies avec des sirops et des colorants. Parfois on y ajoute du sucre pour recréer les différentes densités de liquide (liqueur ou sirop). Ceci permet aux élèves de pratiquer une méthode de service appelée "floater". Pour l'examen on utilise les mêmes mélanges d'eau et de colorants. Il y a, pour les dégustations pédagogiques seulement, de vraies bouteilles d'alcool dans une armoire fermée à clef.

Les élèves ont l'opportunité de participer aux Olympiades des métiers du monde (compétition de niveau international). Ceux et celles qui y participent pour le métier de serveur doivent effectuer un service complet incluant la préparation de trois cocktails apéritifs et la création d'une boisson sans alcool.

C'est à **l'économat** (3.65) que se trouve le grand garde-manger de l'école. Les commis fournissent tout le nécessaire pour les cours de l'école. Tous les produits (environ 3 000 dont 16 variétés de vinaigre) sont gérés informatiquement pour différents usages. Certains serviront seulement pour une recette, d'autres serviront tous les jours.

L'économat se divise en plusieurs zones. À part la chambre froide de transition, on retrouve quatre zones de traitement des réquisitions pour les cours soit, la zone « épicerie » des produits uni usage, la zone « viandes/volailles/poissons », celles des « fruits/légumes/ produits laitiers » et la zone « retours de marchandises ».

Dans la chambre froide de transition les commis s'occupent de rassembler toutes les commandes faites par les professeurs pour leurs cours respectifs. Ils placent les denrées sur un chariot qui sera réclamé par un élève plus tard.

C'est dans l'entrepôt (3.63) que sont gardés les aliments secs ainsi que les denrées non périssables.

Un commis de la chambre de préparation des viandes est spécialement désigné pour travailler toute la journée à préparer les viandes pour le chariot des professeurs.

C'est dans le local de retour des denrées alimentaires que l'on y envoie après les cours les mets cuisinés ou les restes d'aliments qui n'ont pas été utilisés. Un partage est fait ; certains mets vont à la revente, à la cafétéria ou au café étudiant, (pour un prix modique) alors que les surplus alimentaires sont envoyés à la Maison du Père et la Maison Bonsecours qui aident les gens dans le besoin. Des denrées leur sont envoyées chaque jour. Ce ne sont pas des denrées périmées ; soit que la présentation n'est pas bonne, ou que les aliments sont un peu moins frais. Les aliments arrivant en très grande quantité, il y a donc beaucoup de manipulation dans ce local. On doit alors les séparer et les mettre dans un refroidisseur rapide afin d'éviter le plus rapidement possible la présence de bactéries.

La centrale du matériel et lingerie (3.60) fournit tout le petit matériel de cuisine comme par exemple les marguerites, les maryses (spatule de caoutchouc), les écailleurs à poisson, les robots, les rouleaux à pâte, les chinois étamines (passoire très fine de forme conique), etc. Le personnel de cuisine de l'Hôtel et les professeurs s'y procurent également leur uniforme de même que certains élèves des cours de formation sur mesure comme ceux de Emploi Québec.

La classe de chimie (3.61) est multifonctionnelle car en plus de servir pour des cours d'initiation professionnelle en sommellerie et de classe théorique en sciences des aliments, les élèves en Gestion appliquée en restauration et les élèves en cuisine abordent l'évaluation sensorielle et l'hygiène salubrité. En exemple, ils y font des expérimentations sur le sucre à la crème afin de voir les effets de différentes techniques de travail sur la texture du produit ; le comment et le pourquoi des bouchées plus dures, plus molles, plus ou moins sucrées, plus pâles et plus foncées.

La classe de sommellerie (3.52) est utilisée pour les groupes de plus de 24 et de moins de 40, principalement les groupes de gestion, donc demandant une formation vitivinicole moins poussée. C'est un local maison, qui possède un équipement standard, mais où l'on a apporté une attention particulière à la luminosité et l'insonorisation. Il est en outre équipé de deux frigos à bouteilles, d'une armoire à verrerie, et d'un lave verre. Il est également conçu pour être facilement transformable en salle à manger pour les groupes de la formation continue (grâce à un système de rideaux mobiles).

Le local voisin (3.40) aussi appelé « **classe traiteur** », peut recevoir jusqu'à 17 élèves et elle est commanditée par la compagnie *Alto-Shaam*. Cette compagnie fournit des équipements renouvelés (pour plus de 100,000 \$) de haute technologie principalement utilisés pour des productions de masse telles les banquets et les services alimentaires.

Ce local possède également une pièce réfrigérée (12 à 14 degrés C) où les élèves peuvent y travailler des préparations de boucherie, de poissons, de volailles ou de grandes quantités de bouchées dans un environnement sécuritaire favorisant l'innocuité du produit.

Dans ce même souci de sécurité alimentaire, nous utilisons également une cellule de refroidissement installé dans le local 3.42 a, afin de refroidir les aliments préalablement cuits, le plus rapidement possible et ainsi ralentir le développement de microorganisme pathogènes. La classe possède également un fumoir afin d'y fumer toutes sortes d'aliments.

Cet atelier sert également à un cours de présentation culinaire ainsi qu'un cours de stylisme alimentaire (prise de photos d'aliments à des fins publicitaires ou commerciales).

6^e étage

Le sixième étage est l'étage de la Direction de l'Hôtel et des banquets. Les salles sont aménagées pour des réunions et des réceptions.

La salle Gérard-Delage (6.75) est l'ancien restaurant de l'Hôtel. Elle peut accueillir confortablement jusqu'à 80 personnes pour des mariages, des conventions, des soupers de groupes associatifs ou d'entreprises.

Au fond, vous pouvez admirer une immense sculpture de Jacques Lisée (25 pieds par 6 pieds), intitulée « La Taverne », œuvre majeure de l'artiste reconnu pour peindre des scènes typiquement québécoises de tous les jours.

La salle a été baptisée en l'honneur de Monsieur Delage (1913-1991), qui a été l'ambassadeur de l'hospitalité et de la gastronomie du Québec. Sa grande popularité est surtout due à la vulgarisation du vin, qu'il a présenté aux Québécois comme un produit accessible à tous et non seulement aux riches. Il reste dans la mémoire collective comme le « prince de la gastronomie ».

La Fondation Gérard-Delage attribue à chaque année des bourses de perfectionnement en art culinaire, en tourisme et en gestion hôtelière.

La Salle Léonard-Gagnon (6.15) est aussi utilisée pour des banquets et des séminaires et peut également asseoir jusqu'à 80 personnes. Elle a été nommée en l'honneur de Monsieur Gagnon, décédé en 1998, et qui fut directeur des services pédagogiques de l'ITHQ jusqu'en 1988. Considéré comme l'un de ses piliers, cet homme d'action s'est investi sans réserve dans la cause de l'ITHQ.

La salle L'Événement (6.16), quant à elle, est une petite salle de réunion. Elle peut contenir 20 personnes et a été nommée en l'honneur d'un journal du même nom du début 20^e siècle. À l'origine, toutes les salles portaient un nom de journal, mais l'Événement est la seule salle qui est restée fidèle à son premier nom.

Les murales abstraites de zinc de l'ascenseur et des salles Léonard-Gagnon et Événement ont été réalisées en 1975 par l'Atelier Claude Théberge de Montréal en collaboration avec l'artiste québécois Antoine Lamarche dans le cadre de la loi dite du 1% du Ministère des Travaux publics et de l'Approvisionnement du Québec concernant l'intégration des arts à l'architecture.

7e et 8e étages

Les septième et huitième étages ont été entièrement rénovés au printemps 2010 par la compagnie montréalaise **Camdi Design** qui se spécialise dans la réalisation d'aménagements commerciaux de tout genre : hôtels, restaurants, boutiques, résidences pour personnes retraités, bureaux etc. Parmi leurs nombreuses réalisations mentionnons les Halls de la Gare Centrale de Montréal, des restaurants tels que La Coupole de l'Hôtel Le Crystal de la Montagne, La Tomate Blanche et l'Aurochs du Quartier Dix/30 ; des hôtels dont le Nelligan, le Place d'Armes et Saint-Sulpice sans oublier l'Hostellerie les Trois Tilleuls.

Classé quatre étoiles, l'Hôtel de l'Institut vous propose confort et service dignes d'une grande institution d'enseignement en tourisme, hôtellerie et restauration.

40 des 42 chambres et suites ont des balcons, qui donnent une vue impressionnante sur la ville. Le prix d'une chambre régulière varie entre 129 \$ et 159 \$ pour une personne, plus les taxes et plus 15 \$ en occupation double. Les prix varient selon le type de clientèle, le jour de la semaine, la haute et la basse saison.

La clientèle est à 70 % d'affaires (corporative et gouvernementale) et fidèle à tous les mois et année après année.

Le petit déjeuner complet est compris dans le prix et servi au Restaurant de l'Institut.

Ces chambres sont offertes dans un environnement non-fumeur et mettent à la disposition des clients ...

- Serrure électronique et coffret de sûreté
- Accès gratuit à Internet haute vitesse sans fil
- Cafetière Nespresso, thés et tisanes (capsules additionnelles de café à 2.10 \$)
- Climatisation à réglage individuel
- Service de réveil
- Téléviseur à écran plat de 37 po (+ 40 chaînes de télévision francophones et anglophones)
- Station d'accueil pour iPod
- Téléphone muni d'une boîte vocale
- Planche et fer à repasser
- Séchoir à cheveux
- Bureau de travail et en granite de Sherbrooke
- Petit réfrigérateur dans les chambres standards (et mini-bar dans les chambres supérieures)
- Peignoir de 50 % coton et 50 % polyester
- Produits d'accueil écologiques 100 % naturels de la gamme Zero % de la compagnie londonienne Gilchrist & Soames mais unique au Québec. Ils ne contiennent ni sulfates, ni parabènes, ni phtalates, ni couleurs artificielles.
- Matelas de qualité supérieure *Simmons*
- Lit de bébé (frais de 10\$ la nuit) ou lit pliant (20 \$ la nuit)



Les couettes et oreillers en microfibre hypoallergéniques sont en vente sur demande et livrables à domicile moyennant des frais. Le prix des couettes varie de 90 \$ à 160 \$ selon la grandeur (simple, double, queen, king) et les oreillers coûtent 32 \$ pour le format standard, 37 \$ pour le format queen et 45 \$, king.

Les peignoirs sont également en vente au coût de 75 \$.

Les prix ne comprennent pas les taxes.

Une gamme de produits essentiels sont aussi en vente à la conciergerie : adaptateurs, timbres, déodorants, rasoirs, brosses à dents, dentifrice, soie dentaire, etc.

Les chambres supérieures au nombre de cinq disponibles pour seulement 20 \$ de plus ont un plancher de bois franc de couleurs noyer, un matelas king de confort suprême de la collection *Germain* et un mini-bar ; une seule chambre supérieure propose toutefois un lit queen et un sofa-lit ; les appels locaux faites de ces chambres sont gratuits.

Un quotidien francophone est livré à la chambre tous les matins.

Tous les meubles sont fabriqués au Canada dont le mobilier et les tables de chevet faits au Québec par Les Industries JSP de Saine-Mélanie, région de Lanaudière.

Les œuvres d'art toutes semblables dans les chambres standards et de couleurs différentes dans les chambres supérieures sont de Eve Shpritsner, une artiste de Québec.

Certaines chambres offrent la douche, et d'autres le bain et la douche combinés.

De plus, à la demande des clients, les draps et les serviettes seront remplacés à tous les deux jours. Un choix résolument écologique permettant de réaliser des économies d'énergie et de mieux gérer l'eau et les déchets.



Les produits d'entretien Innu-science sont 100 % sont des produits écologiques, entièrement biodégradables et non toxiques.

Les mouchoirs de papier et le papier hygiénique sont faits de matières recyclées à 100 %.

On retrouve un distributeur de glace au 7^e étage en face de la chambre 701.

Les prix pour une des **deux suites** varient entre 219 \$ et 259 \$. Celles-ci possèdent un lit king, une salle de bain, une cuisinette et un salon ; la salle de réunion peut accueillir environ 10 personnes. Les tables des suites ont été fabriquées en Italie et sont de wenge, un bois noir des régions tropicales et équatoriales d'Afrique.

Les meubles en cuir du salon sont de la compagnie *Simmons*.

L'Hôtel de l'Institut possède également une chambre avec un lit queen pour une personne à mobilité restreinte ; la salle de bain est entièrement adaptée pour une personne en fauteuil-roulant.

10e et 11e étages

Ressources humaines (10.10)

Le personnel de l'ITHQ est nommé et régi par la Loi sur la fonction publique.

Année après année, l'Institut emploie généralement 300 personnes. À noter que près de 80 % de l'effectif est affecté à la pédagogie dont 95 professeurs.

Le reste du personnel est composé d'employés répartis dans les secteurs suivants : Direction générale - Direction des services administratifs, techniques et du contrôle de la qualité - Direction des communications et des relations publiques et internationales - Direction des ressources humaines - l'Hôtel de l'Institut et le Centre d'expertise et de recherche.

La Direction des communications (10.45) a pour but de présenter, de promouvoir l'image et la notoriété de l'ITHQ à l'extérieur et à l'intérieur de la maison. C'est-à-dire, préparer les brochures de l'école, rédiger et envoyer des communiqués de presse, mettre à jour le site web, chercher des subventions via des partenaires privés, promouvoir l'école et ses programmes dans des salons, rédiger le rapport annuel, informer les élèves et les professeurs de tout changement, etc.

Les affaires internationales (10.43)

L'ITHQ s'est engagé à inculquer à ses étudiants les principes d'excellence qui prévalent dans les milieux protocolaires de l'industrie internationale du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. Les stages d'études et de formation à l'étranger font donc partie intégrante de ses programmes d'études.

En outre, conformément au Plan stratégique 2006-2011 et à la Politique internationale du Québec, l'ITHQ s'est engagé à faire la promotion internationale de ses programmes dans le but de recruter un plus grand nombre d'étudiants étrangers. École d'enseignement vouée à l'excellence, l'ITHQ leur offre l'occasion de faire l'apprentissage de formations de qualité supérieure et d'acquérir des compétences applicables dans les meilleurs établissements du monde.

Pour réaliser ses objectifs, l'ITHQ compte sur un solide réseau de partenaires dans le monde. Quelques-uns de nos partenaires

- Grégoire-Ferrandi de Paris , France
- Université du Vin de Suze-la-Rousse, France)
- La Scuola Internazionale di Cucina Italiana Alma, Italie
- Le Réseau Relais & Châteaux Hôtels
- Leading Hotels Schools of The World
- Le Centre de recherche de l'école hôtelière de Lausanne

Le Centre d'expertise et de recherche de l'Institut (CER) permet à l'ITHQ de réaliser de façon complète son mandat, dans un contexte de mondialisation de l'industrie.

Le CER a comme objectif de contribuer, par différents moyens, à l'avancement des connaissances dans les domaines de formation de l'Institut, qu'il s'agisse d'enrichir le contenu de l'enseignement ou encore de documenter un sujet jugé stratégique pour le développement de l'industrie.

Le centre offre, entre autre, une formation unique « en ligne » en hygiène et salubrité des aliments s'adressant aux manipulateurs d'aliments. Ce programme est offert en collaboration avec le Ministère des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et Emploi-Québec.

Voici également quelques exemples d'entreprises ayant eu recours aux formations de l'ITHQ :

- Université d'Ottawa (service-conseil en service alimentaire) ;
- Air Canada (élaboration de formation en connaissance de produit et en service de restaurant) ;
- Vacances Air Transat (élaboration de grille d'évaluation d'hôtels) ;
- Château Bromont (formation de superviseurs gestionnaires)
- Brasserie Molson (formation en ventes) ;
- Ligue de sécurité/ Éduc'Alcool (formation pour un service responsable des boissons alcoolisées).

L'Association des diplômées et diplômés de l'ITHQ a pour objectif d'établir des partenariats avec les différents secteurs de l'industrie dans le but d'offrir à ses 800 membres des privilèges en termes de services ; offres d'emplois et rencontres entre les membres et l'industrie.

Le Service des ressources financières (10.59) occupe trois fonctions à l'intérieur de l'ITHQ ; les dix personnes qui y travaillent encaissent les revenus, émettent les chèques et voient à la gestion des contrats de services. Le service voit donc au suivi du budget et à la production des états financiers.

Les meubles antiques ont été acquis à l'époque où l'ITHQ était situé sur la rue Saint-Denis, là où se trouve actuellement l'UQAM (ancienne école des métiers commerciaux). Ces meubles du 19^{ième} et début 20^{ième} siècles proviennent des régions d'Asbestos, de Verchères et de Lavaltrie.

Mentionnons deux glacières (début 20^e), un pupitre « époque victorienne »

(début 20^e), un fauteuil « époque victorienne » (mi 20^e), un buffet « époque victorienne » (fin 19^e), un séparateur de grain de fabrication artisanale, un dévidoir (fin 19^e)(le dévidoir sert à mettre la laine ou le lin filés en écheveau.) et un banc d'église (fin 19^e).

D'autres meubles se trouvent également dans certains bureaux de la Direction.

La salle de musculation du 11^e étage offre aux élèves dix-huit appareils pour garder la forme. Parmi ces appareils, il y en a cinq pour améliorer l'endurance cardiovasculaire : trois vélos, un escaladeur et un appareil elliptique. Nous retrouvons également la section des poids libres pesant entre trois et 50 livres, plusieurs tapis de sol et deux ballons suisses. Au même étage se trouvent les vestiaires et salles de douche. La salle de musculation est ouverte tous les jours de la semaine autant pour les cours que pour des séances libres d'entraînement en groupe soit, un minimum de deux personnes pour une question de sécurité.

Les cours de natation et de sports d'équipe (hockey cossom, basket, badminton, soccer, etc.) sont offerts à l'Association sportive et communautaire du Centre Sud.

De plus, et toujours dans la perspective de la bonne forme physique, les élèves en entretien ménager ont désormais le privilège de suivre un atelier en ergonomie afin d'être renseignés sur les positions de travail à éviter.

Historique de l'ITHQ

1968

Création de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (issu de l'École des Métiers commerciaux), qui relève du ministère du Tourisme, de la Chasse et de la Pêche. Son siège social est situé au 1265 rue Saint-Denis dans un immeuble déjà connu pour avoir abrité la première Université de Montréal. L'Institut avait l'intention d'acquérir des propriétés avoisinantes pour agrandir ses locaux et éventuellement construire un hôtel d'application.

L'Institut dispensait des cours de formation professionnelle en cuisine, en pâtisserie et en service de restaurant. Il rapatriait la formation offerte en région par le Service de l'Hôtellerie du ministère du Tourisme, de la Chasse et de la Pêche. Cette formation sur mesure, dispensée par une équipe de professeurs de l'Institut dans les hôtels et restaurants des régions du Québec, était connue sous le nom de *cours itinérants* à l'intention des travailleurs de l'industrie, et des séminaires de gestion pour les propriétaires et gestionnaires.

À Montréal, l'Institut, par manque d'espace, dispense sa formation professionnelle dans différentes écoles qui mettent leurs cuisines et salles à manger à sa disposition. Ainsi, ces satellites sont dirigés par des professeurs de cuisine *chefs de sections*. On les retrouve au Pavillon Athanase-David (Cégep du Vieux-Montréal), à l'École Marguerite de Lajemmerais, à l'École Normale Jacques-Cartier, etc.

1969

Un incendie majeur détruit l'édifice et oblige l'Institut à se relocaliser temporairement au 550 rue Poupart, dans la bâtisse que venait de quitter l'École nationale de Police pour s'installer dans ses nouveaux locaux à Nicolet.

Dès septembre 69, les deux premiers programmes de niveau collégial s'ajoutent à l'offre de formation de l'Institut : Techniques hôtelières et Techniques de production et d'administration de cuisine.

1973 - 1976

À la demande de l'Agence de coopération culturelle et technique (ACCT) l'Institut a mis en place un centre de formation à Bamako, la capitale du Mali. Dans un premier temps, il a procédé au recrutement des candidats ressortissants des pays francophones de l'Afrique de l'Ouest. L'équipe des formateurs était composée de spécialistes québécois formés par l'Institut.

1975

Le programme Techniques de tourisme est désormais offert dès l'automne.

1976

Inauguration par le Premier ministre Robert Bourassa du nouvel édifice de l'Institut au 401 rue de Rigaud, face au Square Saint-Louis. L'Institut est doté d'un hôtel d'application de 42 chambres, salle à manger, salles de banquets et bar.

1974 - 1986

Avec l'Agence canadienne de développement international, l'Institut assure dans un premier temps, la formation du personnel dans des hôtels à travers la République de Côte d'Ivoire. Il supervise la construction d'un lycée hôtelier, y dispense la formation et voit à la formation, à Montréal, des futurs formateurs ivoiriens qui prendront la relève de l'équipe québécoise en place.

1987

Ajout au cursus de l'ITHQ d'un programme universitaire en gestion du tourisme et de l'hôtellerie et lancement du programme de maîtrise en sciences et techniques de tourisme, en collaboration avec l'Université Toulouse-le-Mirail, en France.

L'Institut devient la seule école au Québec et au Canada à regrouper les trois ordres d'enseignement, soit le secondaire, le collégial et l'universitaire.

L'Institut accueille le séminaire Les Grands chefs de France et le Congrès EUHOFA (Association internationale des directeurs d'écoles hôtelières).

1988

Adoption de la Loi sur l'Institut de tourisme et hôtellerie du Québec. (L.R.Q., c.I-13.02) Cette loi accorde à l'ITHQ une plus grande autonomie et favorise son développement. L'Institut obtient alors le statut de société d'état et est administré par un conseil d'administration dont les membres sont nommés par le gouvernement. L'Institut est sous la responsabilité directe du ministère du Tourisme.

1990

L'Institut devient propriétaire de la bâtisse, jusqu'alors propriété de la Société immobilière du Québec. L'achat est financé par une avance du ministère des Finances remboursable au 31 mars 1991. L'Institut procèdera alors à l'émission d'une série d'obligations au montant de 11 610 000 \$ afin de rembourser l'avance consentie par le ministère des Finances.

1991

Signature d'une entente avec l'Université du Québec à Montréal pour la dispense conjointe du programme de Baccalauréat en gestion et intervention touristique (GIT), concentration gestion hôtelière et de restauration (GHR). Le grade de Bachelier en administration des affaires (B.A.A.) est décerné à la suite de la réussite à ce programme. Cette entente est établie pour une période initiale allant jusqu'au 31 mai 1995.

L'ITHQ signe un protocole d'entente avec l'École supérieure de cuisine française Ferrandi (E.S.C.F.)

1993

25e anniversaire de l'ITHQ.

1994

Congrès CONPEHT (Confédération panaméricaine des écoles hôtelières et de tourisme). Membre de cette association, l'Institut organise à Montréal ce congrès qui rassemble ses membres venus d'Amérique latine, des États-Unis et du Canada.

1995

En collaboration avec des partenaires clés de l'industrie, création du centre de recherche appliquée en agroalimentaire. L'Institut reçoit entre autres mandats du ministre de l'Éducation, celui de développer des applications culinaires pour des produits québécois peu ou mal connus, provenant principalement des secteurs de l'agro-alimentaire et de la pêche commerciale, ou encore d'animaux d'élevage et de gibier.

1997

Début d'un partenariat fructueux avec Hydro-Québec et signature de deux ententes dans l'optique d'une meilleure efficacité énergétique et du développement d'équipement de cuisson de nouvelle génération utilisant l'hydroélectricité.

1998

30^e anniversaire de l'ITHQ. Différentes activités sont organisées tout au long de l'année, dont une journée *Portes ouvertes* le 3 octobre qui a accueilli plus de 1 000 visiteurs. Un colloque a clôturé les festivités les 16 et 17 novembre au Palais des Congrès de Montréal. Sous le thème *Les défis de l'industrie touristique québécoise à l'aube du 3^e millénaire*, ce colloque présentait 8 conférences sur les tendances des clientèles, du secteur de la gastronomie, de la gestion hôtelière et de la formation en hôtellerie, en restauration et en tourisme.

1999

Première participation au volet Les Plaisirs de la table du Festival Montréal en Lumière. L'ITHQ confirme son rôle dans la promotion des éléments culturels distinctifs de la société québécoise, issus de son patrimoine alimentaire et de ses pratiques culinaires.

2000

En partenariat avec la Société des Alcools du Québec (SAQ), aménagement d'un laboratoire de sommellerie conçu pour la formation des élèves et des professionnels du milieu de la restauration. Dotée des équipements les plus perfectionnés, la salle SAQ contribue au développement de la sommellerie et de l'œnologie et, de ce fait, à l'évolution de la restauration au Québec.

L'ITHQ est désigné maître d'œuvre pour un projet de formation continue en hôtellerie et tourisme au Maroc. Ce projet, financé par l'Agence canadienne de développement international, consistait à implanter un centre de formation continue doté d'un observatoire au profit de l'industrie touristique et hôtelière de Marrakech.

2001

L'ITHQ signe une entente avec le Kendall College, Chicago, États-Unis.

2002

Investissement de 39 millions de dollars par le gouvernement du Québec pour rénover l'immeuble et pour mettre à niveau les équipements pédagogiques de l'Institut. La réalisation du projet a été effectuée par les firmes AEdifica et Lapointe-Magne.

L'ITHQ a agi à titre de consultant expert en vue de l'élaboration d'un plan de développement des institutions touristiques et d'un plan de marketing pour le Cameroun, financés par le Secrétariat du Commonwealth et mis en œuvre par Expansions Stratégies Inc.

2003

Création de la Fondation de l'ITHQ, un organisme sans but lucratif s'étant donné pour objectifs de promouvoir, encourager et soutenir la formation, le perfectionnement, la recherche ainsi que la poursuite d'études supérieures dans les secteurs du tourisme, de la restauration et de l'hôtellerie.

Entre 2002 et 2004, l'ITHQ a participé à la réalisation d'études de faisabilité pour la mise en place, à Cancun au Mexique, d'un hôtel d'application inspiré du modèle de l'Institut.

2004

Lancement de la gamme de programmes *Signature* ITHQ, des formations au contenu enrichi et aux méthodes d'apprentissage novatrices.

2005

Inauguration du nouvel immeuble

L'ITHQ signe une entente avec le Lycée Paul Augier - Nice, France visant à consolider et à développer les liens qui existent déjà entre les deux établissements, en plus d'une autre avec la Scuola Internazionale di Cucina Italiana Alma, Italie.

L'ITHQ a réalisé deux mandats de consultation auprès de l'Universidad tecnológica de Bahía de Banderas, Nayarit, Mexique.

L'ITHQ reçoit un *Pinnacle Award* (les Oscars de l'industrie des services alimentaires et de l'accueil) dans la catégorie *Educator of the Year* lors des *17th Annual Pinnacle Awards 2005*. Les Pinnacle Awards sont remis chaque année par Kostuch Publications, qui publie les magazines spécialisés *Foodservice and Hospitality* et *Hotelier*.

Prix d'excellence de l'Institut canadien de la construction en acier et 1er Prix de design de l'Association des entrepreneurs en revêtement métallique du Québec.

En 2005, le huitième diplôme du Ministère de l'éducation obtenu à l'ITHQ est remis au cours de la cérémonie annuelle qui a lieu au Marriott Château Champlain.

2006

L'ITHQ figure parmi les douze lauréats désignés par l'Institut royal d'architecture du Canada et le Conseil des Arts du Canada, ayant mérité la Médaille du Gouverneur général en architecture pour la qualité et l'originalité du concept architectural.

Poursuite des travaux de rénovation (phase II) au coût de 3,1 millions \$ incluant la réfection du stationnement souterrain, le quai de réception et la salle de déchets.

2007

Implantation de tous les Programmes *Signature*, exclusifs à l'ITHQ.

L'ITHQ obtient du MELS un financement de 9,1 M\$ pour la modernisation des systèmes électromécaniques de chauffage, de ventilation et de plomberie, pour le renouvellement de son parc informatique et le réaménagement de certains ateliers de production alimentaire.

2008

Signatures de nouvelles ententes de partenariats pédagogiques avec l'industrie et le milieu de l'éducation avec entre autres, Resto-Casino, le Collège Montmorency, le Réseau Relais et Châteaux ainsi qu'avec le Club Med pour l'accueil d'élèves en stage.

Virage Vert à l'Hôtel et Virage Santé avec la rénovation de la cafétéria.

L'ITHQ accueille un groupe d'élèves de la Nouvelle-Calédonie pour une formation en Gestion de la restauration ou de l'hébergement hôtelier soit, pour deux de ses voies de spécialisation.

2009

Lancement d'un nouveau programme de formation supérieure intitulé *Dirigeant de résidence pour retraités*, conçu sur mesure pour l'ensemble des gestionnaires des résidences Allégro.

Signature d'une entente de collaboration entre l'Institut et le Département de nutrition (Nutrium) de l'Université de Montréal, en vue de la tenue d'activités de communication et d'information, de formation, d'interventions sectorielles, de recherche et d'autres actions conjointes dans les domaines de la cuisine, de la restauration, de la nutrition et de la santé.

Lancement du nouveau programme de formation en ligne d'Action Service, par la présidente du conseil d'administration d'Éduc'alcool pour le personnel de service des établissements détenant un permis d'alcool au Québec.

Lancement du livre *Applications des sciences en cuisine*, premier ouvrage pédagogique québécois à traiter à la fois d'évaluation sensorielle des aliments et d'application des sciences en cuisine et en pâtisserie.

Lancement du programme Hautes études en gestion hôtelière internationale (HÉGHI) destiné à former des gestionnaires d'élite pour l'hôtellerie internationale.

Lancement du programme Santé au menu ; confié au Centre d'expertise et de recherche de l'ITHQ en collaboration avec NutriUM, du Département de nutrition de l'Université de Montréal, l'Association des restaurateurs du Québec, l'Association québécoise des arénes et des installations récréatives et sportives et la Coalition pour l'acquisition de saines habitudes alimentaires.

Admission au *Leading Hotels Schools of the World (LHSW)*

2010

Lancement du manuel *Hygiène et salubrité alimentaire*, réalisé par le Centre d'expertise et de recherche de l'ITHQ

Signature d'une entente de partenariat avec l'All Japan Chefs Association

Station de métro Sherbrooke

La mosaïque de la station de métro Sherbrooke a été réalisée sur une période d'environ deux ans à partir d'un dessin original du peintre montréalais Gabriel Bastien (1923-1976). Elle mesure 6,7 mètres de hauteur et est constituée de marbres vénitiens enrichis d'émaux. La mosaïque a été offerte au métro par la Société mutuelle de fiducie, l'Économie mutuelle d'assurance et la Société nationale d'assurance, trois créations de la Société Saint-Jean-Baptiste. L'œuvre est un hommage au Canada français et illustre le premier banquet de la Société en 1834, le défilé et les feux de la Saint-Jean, le Prêt d'honneur aux étudiants, le Monument-National et le patron des Canadiens français, Saint Jean le Baptiste.»

L'artiste Andrea Vau est né en 1934 à Buia (Udine) dans la région de Frioul en Italie. Après avoir travaillé à Milan, au Luxembourg et à Zurich, il fit escale au Canada au milieu des années 1950 avec l'intention de poursuivre sa route jusqu'en Amérique du Sud. Mais comme tant d'autres immigrants, il fut conquis par nos grands espaces et choisit de demeurer ici. Andrea Vau est décédé en 1997 quelques mois avant son ami et complice, monsieur Robert Lapalme, coloré caricaturiste à qui le maire Jean Drapeau avait confié le dossier des œuvres d'art du métro.

Les murs de l'ITHQ donnant dans le hall de l'entrée ouest de la station de métro ainsi que tout au long de la rue de Malines sont l'œuvre de Mario Merola ; l'œuvre de briques et de ciment s'intitule Rivières (1974).

Né en 1931 à Montréal, Mario Merola s'inscrit à l'École des Beaux-arts à l'âge de 15 ans. Il se démarqua dans le milieu des arts avec une grande murale pour le pavillon du Canada à l'Exposition mondiale de Bruxelles en 1957. Les vingt ans qui suivirent sont marqués par de nombreuses réalisations d'art public pendant qu'il enseignait à l'École puis à l'UQAM. Il fut d'abord approché par Robert Lapalme qui lui proposa une série de murales à la station Jarry figurant les monarques de France et de Grande-Bretagne ayant régné sur la Nouvelle-France ; cette oeuvre devait s'inscrire dans le cadre de la politique originale d'art didactique. Effectivement, comme président de la Société des artistes professionnels du Québec, Merola prit le parti des artistes tels Marcelle Ferron, Jordi Bonet et Jean-Paul Mousseau pour l'acceptation d'art abstrait dans le métro. Après l'entrée en fonction de Mousseau comme directeur artistique du métro, Merola revint faire des oeuvres dans le cadre de la construction des nouveaux édifices au-dessus des entrées de la station Sherbrooke.

Octobre 2010