

FORMEZ AUJOURD'HUI VOS FUTURS CUISINIERS.

RENFORCEZ VOTRE ÉQUIPE DE DEMAIN.

Développez la prochaine génération de cuisiniers qualifiés, autonomes et prêts à évoluer dans votre cuisine, grâce à ce programme travail-études subventionné jusqu'à 25 000\$.

FORMATION +
STAGES
RÉMUNÉRÉS
jusqu'à
25 000 \$*

Votre stagiaire développe des compétences clés



Techniques
culinaires



Organisation
et efficacité



Travail d'équipe
et communication



Hygiène et
salubrité



Autonomie et
adaptation



POURQUOI PARTICIPER

Recruter des cuisiniers qualifiés et les garder : Un enjeu que vous connaissez bien.

Le programme DEP Cuisine en alternance travail-étude (ATE) offre une réponse concrète : former vous-même un cuisinier que vous pourrez embaucher à la fin de sa formation. Pas une solution temporaire – une stratégie de main-d'œuvre durable.

COMMENT ÇA FONCTIONNE

Un parcours en alternance, pensé pour les restaurateurs.

01

**Vous devenez
entreprise partenaire**

Signature d'une entente
avec le CQRHT.



02

**L'apprenant alterne
école et terrain**

765 h à l'école hôtelière
pour la théorie, 705 h de
stages rémunérés dans
votre cuisine. Une
progression réelle.



03

**Vous transmettez
votre savoir-faire**

Le stagiaire apprend
directement dans votre
environnement. Votre
équipe encadre, guide et
contribue à sa formation.



04

**Vous récoltez les fruits
de cet investissement**

À la diplomation, un
cuisinier qualifié que vous
avez formé dans votre
cuisine et prêt à
performer.

1 470 h
de formation
au total

705 h
de stage dans
votre entreprise

*Remboursement
salarial jusqu'à
25k\$

DEP
diplôme reconnu
par l'industrie

PORTÉ PAR

EN PARTENARIAT AVEC

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DU MINISTÈRE DE L'EMPLOI

*Investir dans la relève,
c'est investir dans
votre succès !*

En savoir plus



POUR EN SAVOIR PLUS SUR LE
PROGRAMME ET LES MODALITÉS

CONTACTEZ-MOI →

Bénédicte Fouquet

benedicte.fouquet@cqrht.qc.ca
(450) 651-1099 ext : 220

DEVENEZ PARTENAIRE.

PROFITEZ DE NOMBREUX PRIVILÈGES.

- ✓ Accueillez un stagiaire dans votre cuisine.
- ✓ Contribuez concrètement au développement de la relève.
- ✓ Bénéficiez d'un accès privilégié à des **talents motivés**, **formés** et **accompagnés** tout au long de leur parcours.

Prochaine
cohorte
**SEPTEMBRE
2026**

EN DEVENANT PARTENAIRE, VOTRE ENTREPRISE BÉNÉFICIE DE :



Un bassin de talents
motivés et rémunérés
pendant leurs
formation et stages.



Des stagiaires prêts à
s'intégrer à votre
environnement de
cuisine.



Un recrutement
privilégié pour intégrer
des talents compétents
et prêts à performer.



Une contribution
concrète au
développement de
la relève en cuisine.



Un accompagnement
continu du CQRHT et
de l'École hôtelière de
la Montérégie.



UN SOUTIEN À CHAQUE ÉTAPE.

- 01** Accompagnement des entreprises partenaires
- 02** Suivi des stagiaires en entreprise
- 03** Lien constant avec l'équipe pédagogique
- 04** Soutien adapté à vos besoins et ceux de votre entreprise

PORTÉ PAR



EN PARTENARIAT AVEC



AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DU MINISTÈRE DE L'EMPLOI



*Ensemble, formons
la relève de demain.*

[Devenir partenaire](#)



POUR EN SAVOIR PLUS SUR LE PROGRAMME
ET LES MODALITÉS DE PARTENARIAT

CONTACTEZ-MOI →

Bénédicte Fouquet

benedicte.fouquet@cqrht.qc.ca
(450) 651-1099 ext : 220