



ÉTUDE DE MARCHÉ

Développement de nouveaux programmes d'études collégiales

Programme en tourisme

COLLÈGE DE L'ÎLE

COORDINATION, RÉDACTION ET COLLABORATION

Cette étude de marché a été réalisée sous la coordination de Mme Cindy Demontigny, consultante pour le Réseau des cégeps et des collèges francophones du Canada, avec la collaboration de la Direction générale du Collège de l'Île

Informations et commentaires

Réseau des cégeps et collèges francophones du Canada
130 rue Albert, bureau 1008, Ottawa, ON K1P 5G4 613-241-0430

Remerciement

L'auteure tient à remercier M. Jean Léger (Réseau des cégeps et collèges francophones du Canada) et M. Emmanuel Nicaise (Collège de l'Île).

Le Réseau des cégeps et collèges francophones du Canada tient à remercier Patrimoine Canada pour le soutien financier au projet.





TABLE DES MATIÈRES

Table des figures	4
Table des tableaux	4
1. Avant-propos	5
2. Mise en contexte, objectif et méthodologie	5
3. Commentaires des représentants de l'industrie touristique	6
4. Analyse concurrentielle	7
5. Portrait de l'industrie touristique de l'Île-du-Prince-Édouard	12
6. Pistes de réflexion	16
Annexe 1 – Liste des cours des programmes en tourisme	17
Références	29
Notes	31

TABLE DES FIGURES

Figure 1. Parts de pourcentage des secteurs de l'industrie du tourisme sur le PIB de l'Île-du-Prince-Édouard, de 2015 à 2020 _____ 12

Figure 2. Nombre d'emplois dans les secteurs de l'industrie touristique de l'Île-du-Prince-Édouard, 2019 à 2021 _____ 13

Figure 3. Taux de chômage dans les secteurs de l'industrie du tourisme, Île-du-Prince-Édouard, 2021 _____ 13

Figure 4. Taux de chômage mensuel dans l'industrie du tourisme, Île-du-Prince-Édouard, 2021 _____ 14

Figure 5. Évolution des taux de chômage dans l'industrie du tourisme, Île-du-Prince-Édouard, 2006 à 2021 _____ 15

TABLE DES TABLEAUX

Tableau 1. Programmes collégiaux et universitaires en tourisme offerts dans les provinces de l'Atlantique _____ 17



1. AVANT-PROPOS

Le Réseau des cégeps et des collèges francophones du Canada est un regroupement de plus de 50 établissements d'enseignement collégial francophones voués à l'éducation.

Le Réseau a pour mission d'appuyer le développement, l'accessibilité et la qualité des formations collégiales en français partout au pays. De ce fait, le Réseau a entrepris d'aider des collèges en situation linguistique minoritaire à développer leur offre de programmes en finançant la réalisation d'études de marché.



2. MISE EN CONTEXTE, OBJECTIF ET MÉTHODOLOGIE

Soucieux de développer des programmes d'études qui répondent aux besoins des principales industries de son milieu, le Collège de l'Île envisage de développer un programme d'études collégiales en tourisme, dont l'élément distinctif serait l'offre de cours en français et en anglais.

Au cours de la dernière année qui, rappelons-le, fut une année de reprise des activités économiques suite à la crise pandémique de COVID-19, l'industrie touristique de l'Île-du-Prince-Édouard a connu d'importantes difficultés de recrutement. Par ailleurs, les représentants de cette industrie s'attendent à ce que cette situation perdure encore quelques années.¹ Traditionnellement, les besoins en main-d'œuvre touchaient surtout des emplois dans les secteurs de la restauration (ex. cuisiniers, commis) et de l'hôtellerie (ex. préposés à l'entretien). Cependant, les mises à pied effectuées en début de pandémie, en raison des fermetures de frontières et des restrictions sanitaires, ont provoqué une pénurie de main-d'œuvre dans tous les secteurs et pour tous les types de postes.¹¹

Cette étude de marché a donc pour objectif d'évaluer la pertinence de ce nouveau programme — dans le contexte actuel de pénurie de main-d'œuvre — en recueillant les commentaires de représentants de l'industrie touristique de l'Île-du-Prince-Édouard et en analysant l'offre de programmes dans la région Atlantique.

Pour atteindre notre objectif, nous avons contacté l'Association de l'industrie touristique de l'Île-du-Prince-Édouard (Tourism Industry Association of Prince Edward Island ou TIAPEI) et TourismPEI afin de recueillir leurs commentaires sur le projet du Collège de l'Île. Ces deux organisations sont les principales voix de l'industrie touristique de la province. Par la suite, nous avons effectué une analyse concurrentielle et recensé les principales caractéristiques des programmes d'études collégiales et universitaires en tourisme offerts dans les quatre provinces de l'Atlantique. Finalement, nous nous sommes intéressés à la vitalité de l'industrie touristique de l'Île-du-Prince-Édouard. Pour cela, nous avons examiné les projections de croissance et les perspectives d'emplois dans les différents secteurs de cette industrie.

En terminant, l'ensemble des actions entreprises dans le cadre de cette étude de marché nous a permis de formuler des pistes de réflexion sur la pertinence de ce nouveau programme.

3. COMMENTAIRES DES REPRÉSENTANTS DE L'INDUSTRIE TOURISTIQUE

Afin de comprendre si l'ajout d'un programme bilingue en tourisme contribuerait à la vitalité de l'industrie touristique et apporterait une solution aux besoins en main-d'œuvre, nous avons fait parvenir une série de questions aux dirigeants de TIAPEI et de TourismPEI.

Malgré nos rappels, nous n'avons eu aucun retour de TourismPEI.

Du côté de TIAPEI, nous n'avons obtenu que de brèves réponses à nos questions. En bref, TIAPEI a confirmé qu'il y a à l'heure actuelle une pénurie de main-d'œuvre sans précédent dans l'industrie du tourisme. L'organisme a rappelé que les postes à pourvoir touchent l'ensemble des professions de l'industrie (et non pas seulement les emplois de liés aux activités de cuisine et d'entretien ménager comme cela était traditionnellement le cas). TIAPEI a indiqué qu'elle travaillait présentement sur un plan d'action en main-d'œuvre, en collaboration avec l'Association de l'industrie touristique canadienne (AITC). Ce plan sera dévoilé au cours de l'année 2022.

TIAPEI n'a pas souhaité se prononcer sur la pertinence du programme envisagé par le Collège de l'Île. L'organisme a toutefois indiqué que le bilinguisme est un atout important pour les employeurs de l'industrie, mais que peu de travailleurs locaux possèdent cette compétence.

4. ANALYSE CONCURRENTIELLE

Cette section présente les principales caractéristiques des programmes d'études collégiales et universitaires en tourisme qui ont été identifiés dans les quatre provinces de l'Atlantique. Dans la mesure du possible, nous avons tenté d'inclure des informations précisant les débouchés professionnels, le type de diplôme, la durée du programme, les critères d'admission, la langue d'enseignement ainsi que la liste des cours et leurs descriptifs ([voir annexe 1](#)).

4.1. Île-du-Prince-Édouard

À l'Île-du-Prince-Édouard, deux établissements postsecondaires offrent des programmes d'études en tourisme. La langue d'enseignement de ces programmes est l'anglais.

D'abord, le collège Holland, concurrent direct du Collège de l'Île, propose deux programmes collégiaux réguliers, soit un diplôme en tourisme et gestion du voyage ([voir la sous-section 4.1.1](#)) et un diplôme en gestion hôtelière internationale ([voir la sous-section 4.1.2](#)).

Le second établissement à offrir un programme en tourisme est l'Université de l'Île-du-Prince-Édouard. Son baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie ([voir la sous-section 4.1.3](#)) permet aux diplômés collégiaux en tourisme et en hôtellerie d'acquérir des connaissances avancées en administration des affaires et d'accéder à des postes en gestion dans cette industrie.

4.1.1. Holland College—Tourism and Travel Management

Ce programme d'une durée de deux ans mène à l'obtention d'un diplôme d'études collégiales en tourisme et en gestion du voyage. Pour être admis, l'étudiant doit posséder un diplôme d'études secondaires (12e année ou l'équivalent), maîtriser la langue anglaise et posséder un passeport valide.

La première année du programme propose, entre autres, des cours d'introduction à la comptabilité, à la gestion des ressources humaines, à la communication, au marketing et au droit. La deuxième année permet à l'étudiant de développer une spécialisation en coordination de voyage ou en coordination d'événement. Le programme comprend un stage d'études de 250 heures, ainsi qu'un voyage d'études à l'étranger. La liste des cours est présentée dans le [premier tableau de l'annexe 1](#).

4.1.2. Holland College—International Hospitality Management

Ce programme de deux ans vise à former des professionnels en gestion hôtelière. Durant son parcours, l'étudiant se familiarisera avec les aspects de la restauration, de l'hôtellerie et des bars.

Les prérequis d'admission sont les mêmes que pour le programme précédent. Durant ce programme, l'étudiant doit compléter un stage d'études de 500 heures. L'étudiant a aussi la possibilité d'effectuer un semestre d'études en Autriche ou en Suisse. Un voyage d'études à l'étranger est également prévu dans le cursus de formation.

La liste et le descriptif des cours apparaissent [dans le tableau 2 de l'annexe 1](#).

4.1.3. University of Prince Edouard Island—Bachelor of Business in Tourism and Hospitality

Après l'obtention de son diplôme collégial, le diplômé d'un des deux programmes précédents peut intégrer le Bachelor of Business in Tourism and Hospitality de l'Université de l'Île-du-Prince-Édouard. Ce programme post-diplôme permet d'acquérir des connaissances avancées en administration des affaires, le tout adapté à l'industrie du tourisme et de l'hôtellerie.

La durée de ce baccalauréat est de deux ans et le principal prérequis d'admission est l'obtention d'un diplôme d'études collégiales en tourisme. La liste des cours est disponible dans le [tableau 3 de l'annexe 1](#).

4.2. Nouvelle-Écosse

En Nouvelle-Écosse, trois d'établissements postsecondaires offrent des programmes d'études en tourisme. Tous ces programmes sont enseignés en anglais.

Le collège communautaire de la Nouvelle-Écosse propose un certificat collégial en tourisme et en hôtellerie (voir la [sous-section 4.2.1](#)), alors que les universités du Cap-Breton et Mount-Saint-Vincent offrent chacun un baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie (voir les [sous-sections 4.2.2](#) et [4.2.3](#)). Ces deux programmes universitaires sont d'une durée de trois et de quatre ans et ne nécessitent pas de diplôme collégial comme prérequis d'admission.

4.2.1. Nova Scotia Community College—Tourism and Hospitality

Le collège communautaire de la Nouvelle-Écosse offre un certificat collégial en tourisme et en hôtellerie s'échelonnant sur trois trimestres. Le collège décrit lui-même ce programme comme un « programme exploratoire » qui permet à l'étudiant de se familiariser avec l'industrie du tourisme et de l'hôtellerie avant d'y entamer une carrière.

Durant cette année d'études, l'étudiant découvre les rouages de l'industrie du tourisme et développe des compétences en service à la clientèle, en gestion des opérations et en commerce. Un stage d'études de cinq semaines doit être effectué en fin de programme. Les débouchés d'emplois possibles sont au niveau de la coordination d'événements et de l'organisation de voyage. Les cours de ce programme ont été regroupés dans le [tableau 4 de l'annexe 1](#).

4.2.2. Cape Breton University—Bachelor of Hospitality and Tourism Management

Le baccalauréat en gestion hôtelière et en touristique de l'Université du Cap-Breton prépare l'étudiant à occuper des postes de gestion dans les entreprises touristiques et hôtelières. D'une durée de trois ans, ce baccalauréat cible l'étudiant qui vient de terminer ses études secondaires (12^e année ou l'équivalent).

Deux stages d'études rémunérés sont inclus dans le cheminement d'études. À terme, ce programme vise à pourvoir les besoins en main-d'œuvre des entreprises touristiques locales qui sont le principal moteur économique de la région du Cap-Breton. La liste des cours apparaît dans le [tableau 5 de l'annexe 1](#).

4.2.3. Mount Saint Vincent University—Bachelor of Tourism and Hospitality Management

Le baccalauréat de l'Université Mont-Saint-Vincent propose une approche d'enseignement différente des autres programmes présentés jusqu'à maintenant. En effet, ce programme est offert à distance, il inclut un cheminement coopératif et il propose des activités extracurriculum qui permettent à l'étudiant d'acquérir une expérience de travail concrète dans l'industrie du tourisme.

La durée de ce baccalauréat est de quatre ans et le principal prérequis d'admission est l'obtention d'un diplôme d'études secondaires (12^e année ou l'équivalent). Si en cours de parcours, l'étudiant choisit de quitter ce programme, l'Université Mont-Saint-Vincent peut décerner un certificat ou un diplôme collégial en tourisme et en gestion hôtelière, en fonction du nombre de crédits réussis par l'étudiant.

La liste des cours n'apparaît pas sur le site Web de l'Université Mont-Saint-Vincent.

4.3. Nouveau-Brunswick

Au Nouveau-Brunswick, le Collège communautaire du Nouveau-Brunswick offre un programme francophone en cuisine professionnelle (voir la [sous-section 4.3.1](#)). Il s'agit du seul programme d'études en français qui a été recensé.

Le New Brunswick Community College, quant à lui, propose cinq programmes liés à l'industrie touristique : un certificat et un diplôme en arts culinaires sont proposés aux campus de Saint-Andrews et de Moncton (voir la [sous-section 4.3.2](#)) ; un certificat et un diplôme en hôtellerie et en restauration sont aussi offerts à ces deux campus (voir la [sous-section 4.3.3](#)) ; et un certificat en voyage et en tourisme international est dispensé uniquement au campus de Saint-Andrews (voir la [sous-section 4.3.4](#)). Tous ces programmes sont enseignés en anglais.

4.3.1. Collège communautaire du Nouveau-Brunswick – Tourisme, hôtellerie et restauration

Ce programme collégial prépare l'étudiant à occuper un emploi en cuisine professionnelle et propose deux parcours :

- un parcours de 40 semaines, incluant un stage d'études (certificat en cuisine professionnelle) ; et
- un parcours avancé de 80 semaines, comprenant deux stages d'études (diplôme en arts culinaires).

Ce programme est offert aux campus d'Edmundston et de la Péninsule acadienne. La liste des cours de ce programme n'était pas disponible.

4.3.2. New Brunswick Community College – Culinary Arts/Culinary Arts Management

Ce certificat et ce diplôme permettent à l'étudiant de découvrir les arts culinaires et d'entamer une carrière de cuisinier ou de chef. Durant la première année, l'étudiant acquiert des compétences de base en cuisine professionnelle. S'il décide de poursuivre en deuxième année de programme, l'étudiant développera également quelques compétences en gestion (ex. supervision de ressources humaines) et perfectionnera ses connaissances en cuisine.

Les diplômés du programme de gestion des arts culinaires peuvent par la suite poursuivre des études universitaires à l'Institut des technologies Limerick, en Irlande.

L'offre de cours de ces deux programmes collégiaux est présentée dans le [tableau 6 de l'annexe 1](#).

4.3.3. New Brunswick Community College – Hotel and Restaurant Operations/Hotel and Restaurant Management

Le premier programme, Hotel et Restaurant Operations, est un certificat qui propose l'apprentissage des techniques de bases en restauration, en services et en hôtellerie.

Le second programme, Hotel and Restaurant Management, reprend l'offre de cours du certificat et propose à l'étudiant d'acquérir des notions de gestion (ex. droit des affaires, comptabilité, ressources humaines, finances, etc.). Ces compétences lui permettront d'occuper des postes de supervision dans les établissements hôteliers ou de restaurations.

La liste de cours est détaillée dans le [tableau 7 de l'annexe 1](#).

4.3.4. New Brunswick Community College – International Travel and Tourism

Ce certificat est offert en ligne ou en présentiel au campus de Saint-Andrews. L'étudiant y acquiert des compétences en marketing et en vente afin de mettre en valeur et de promouvoir des attraits touristiques provinciaux. Durant son parcours d'études, l'étudiant devra organiser et animer un voyage à l'étranger. Après l'obtention de son diplôme, l'étudiant peut être admis au baccalauréat en gestion du tourisme international de la Robert Gordon University, en Écosse.

Les cours de ce programme sont présentés dans le [tableau 8 de l'annexe 1](#).

4.4. Terre-Neuve-et-Labrador

À Terre-Neuve-et-Labrador, le College of North Atlantic est le seul établissement postsecondaire à offrir des programmes en tourisme. Au total, trois programmes sont offerts en anglais.

Le premier programme est très semblable au programme Culinary Arts Management du New Brunswick Community College, alors que le second et le troisième programme sont comparables aux programmes Hotel and Restaurant Operations/Hotel and Restaurant Management également du New Brunswick Community College.

4.4.1. College of North Atlantic—Cultural Culinary Arts and Tourism

Ce programme d'une durée d'un an, offert au campus de Bonavista, s'adresse aux détenteurs d'un certificat en cuisine. Normalement, l'étudiant inscrit au programme de cuisine du College North Atlantic approfondit ses compétences en poursuivant une autre année d'études au sein de ce programme d'arts culinaires. Après l'obtention de son diplôme, l'étudiant peut travailler dans le secteur de la restauration, au Canada ou ailleurs dans le monde.

La liste des cours de ce programme apparaît dans le tableau 9 de l'annexe 1.

4.4.2. College of North Atlantic—Tourism and Hospitality/Tourism and Hospitality Services

Le programme *Tourism Hospitality* est offert sous forme de certificat ou de diplôme. Un stage d'études de six semaines est prévu durant le trimestre d'été et les diplômés peuvent par la suite occuper, entre autres, des emplois de gestionnaires, de guides touristiques ou d'agents de voyage.

Le programme *Tourism and Hospitality Services*, quant à lui, est un programme post-diplôme (certificat) entièrement offert à distance et donc la durée est de deux ans. Ce programme a été conçu de façon à permettre à l'étudiant de combiner travail et études. Durant les deux années de ce programme, l'accent est mis sur la connaissance des différents milieux touristiques provinciaux et nationaux.

L'offre de cours de ces deux programmes est détaillée dans les tableaux 10 et 11 de l'annexe 1.

4.5. Synthèse

Le recensement des programmes collégiaux et universitaires en tourisme offerts dans les quatre provinces de l'Atlantique s'est avéré très fructueux. En effet, nous avons identifié treize programmes collégiaux (huit certificats et cinq diplômes) et trois baccalauréats universitaires. Sur ces seize programmes, un seul est offert en français (voir le tableau 1).

Sachant que l'industrie du tourisme occupe une place importante dans l'activité économique des quatre provinces de l'Atlantique, il apparaît normal que plusieurs collèges et universités aient mis en place des programmes d'études pour répondre aux besoins en main-d'œuvre.

Cependant, il est à propos de se demander si l'ajout d'un dix-septième programme dans ce domaine aura un effet positif sur les besoins en main-d'œuvre que connaît présentement l'industrie du tourisme. Pour guider et affiner notre réflexion, nous avons examiné différents indicateurs touchant l'industrie touristique de l'Île-du-Prince-Édouard.

Tableau 1. Programmes collégiaux et universitaires en tourisme offerts dans les provinces de l'Atlantique

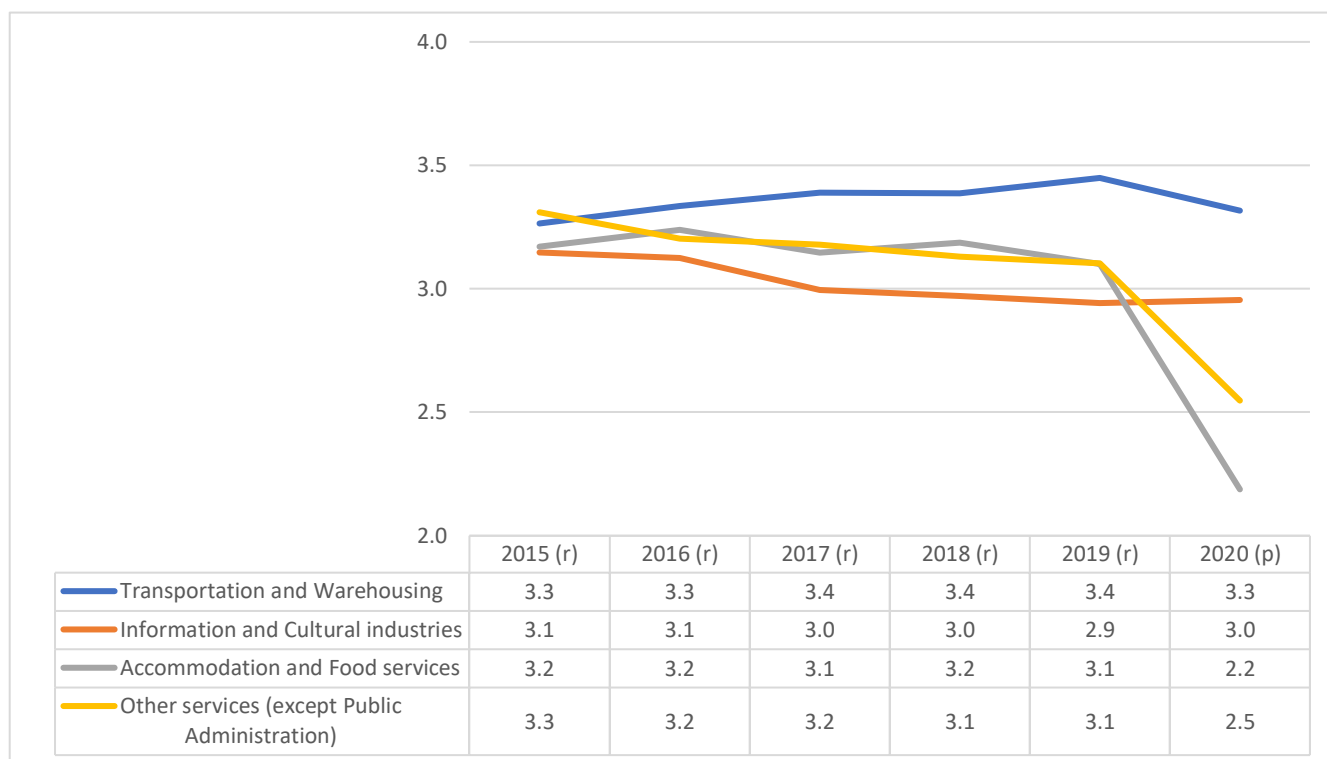
Province	Établissement	Programme	Grade	Durée
Île-du-Prince-Édouard	Holland College	Tourism and Travel Management	Diplôme collégial	2 ans
Île-du-Prince-Édouard	Holland College	International Hospitality Management	Diplôme collégial	2 ans
Île-du-Prince-Édouard	University of Prince Edouard Island	Bachelor of Business in Tourism and Hospitality	Baccalauréat	2 ans
Nouvelle-Écosse	Nova Scotia Community College	Tourism and Hospitality	Certificat collégial	1 an
Nouvelle-Écosse	Cape Breton University	Bachelor of Hospitality and Tourism Management	Baccalauréat	3 ans
Nouvelle-Écosse	Mount Saint Vincent University	Bachelor of Tourism and Hospitality Management	Baccalauréat	4 ans
Nouveau-Brunswick	Collège Communautaire du Nouveau-Brunswick	Tourisme, hôtellerie et restauration	Certificat	1 an
Nouveau-Brunswick	Collège Communautaire du Nouveau-Brunswick	Tourisme, hôtellerie et restauration	Diplôme	2 ans
Nouveau-Brunswick	New Brunswick Community College	Culinary Arts	Certificat	1 an
Nouveau-Brunswick	New Brunswick Community College	Culinary Arts Management	Diplôme	2 ans
Nouveau-Brunswick	New Brunswick Community College	Hotel and Restaurant Operations	Certificat	1 an
Nouveau-Brunswick	New Brunswick Community College	Hotel and Restaurant Management	Diplôme	2 ans
Nouveau-Brunswick	New Brunswick Community College	International Travel and Tourism	Certificat	1 an
Terre-Neuve-et-Labrador	College of North Atlantic	Cultural Culinary Arts and Tourism	Certificat	1 an
Terre-Neuve-et-Labrador	College of North Atlantic	Tourism and Hospitality	Certificat	1 an
Terre-Neuve-et-Labrador	College of North Atlantic	Tourism and Hospitality Services	Diplôme	2 ans

5. PORTRAIT DE L'INDUSTRIE TOURISTIQUE DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD

L'industrie du tourisme représente, bon an, mal an, un peu plus de 3 % du PIB de l'Île-du-Prince-Édouard (soit 216,7 millions sur 6 156,5 millions de dollars en 2017).ⁱⁱⁱ Les secteurs de l'hébergement, de la restauration et des bars, du voyage, du transport, et des activités récréatives et du divertissement constituent cette industrie.

Si on observe l'évolution des parts de pourcentage de ces secteurs sur le PIB de la province (voir la figure 1), on constate une relative stabilité jusqu'à la crise pandémique de 2019. Cependant, pour cette année et la suivante, un ralentissement important est observé dans certains secteurs. C'est notamment le cas des secteurs du transport (en bleu), de l'hébergement et de la restauration (en gris) et des autres services liés à l'industrie du tourisme (en jaune).

Figure 1. Parts de pourcentage des secteurs de l'industrie du tourisme sur le PIB de l'Île-du-Prince-Édouard, de 2015 à 2020



Source : Gouvernement de l'Île-du-Prince-Édouard (2022).

Au niveau des emplois, on observe aussi une diminution du nombre d'emplois disponibles à partir de 2019. Bien que la situation s'améliore à partir de 2021 avec la levée des restrictions sanitaires, le nombre d'emplois disponibles dans les secteurs de l'industrie touristique est loin d'être au niveau d'avant-crise comme l'indique la figure 2.

Figure 2. Nombre d'emplois dans les secteurs de l'industrie touristique de l'Île-du-Prince-Édouard, 2019 à 2021

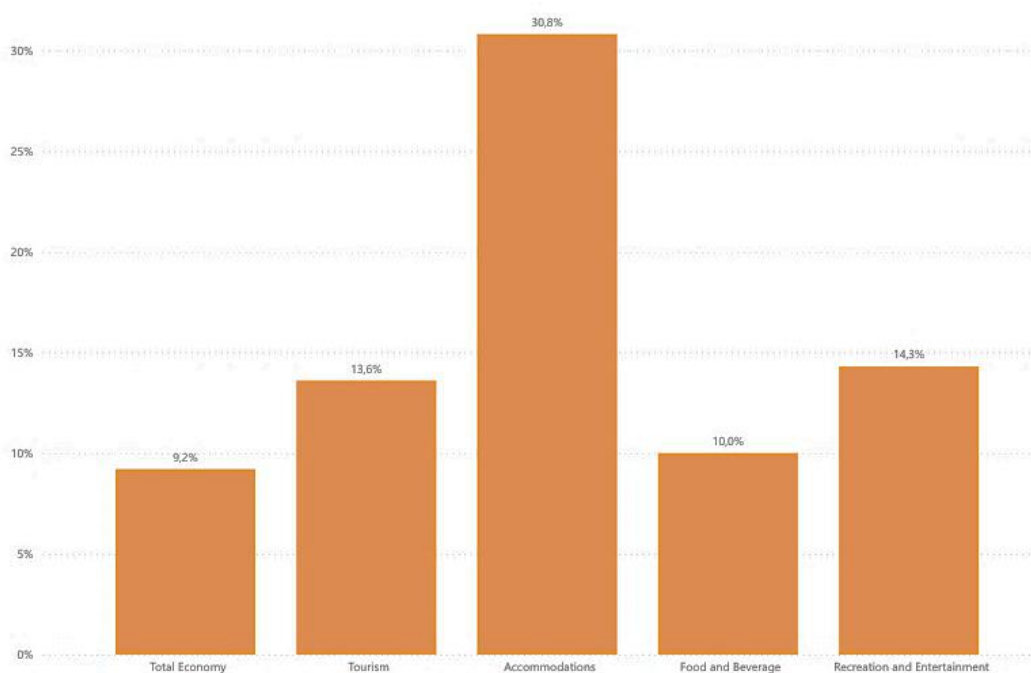


Industry	2019	2020	2021
Accommodations	1 100	1 000	900
Food and Beverage	4 800	3 100	3 600
Recreation and Entertainment	1 500	1 400	1 800
Transportation	700	500	500
Travel Services	200	0	0

Source : TourismRH (2022). Données tirées du sondage Labour Force Survey 2021 de Statistique Canada.

En 2021, le taux de chômage moyen fut assez élevé dans l'industrie du tourisme de l'Île-du-Prince-Édouard. On parle ici d'une moyenne de 20,5 %. Certains secteurs furent plus affectés que d'autres. C'est notamment le cas du secteur de l'hébergement qui a connu un taux moyen de 30,8 % (voir la figure 3).

Figure 3. Taux de chômage dans les secteurs de l'industrie du tourisme, Île-du-Prince-Édouard, 2021



Source : TourismRH (2022). Données tirées du sondage Labour Force Survey 2021 de Statistique Canada.

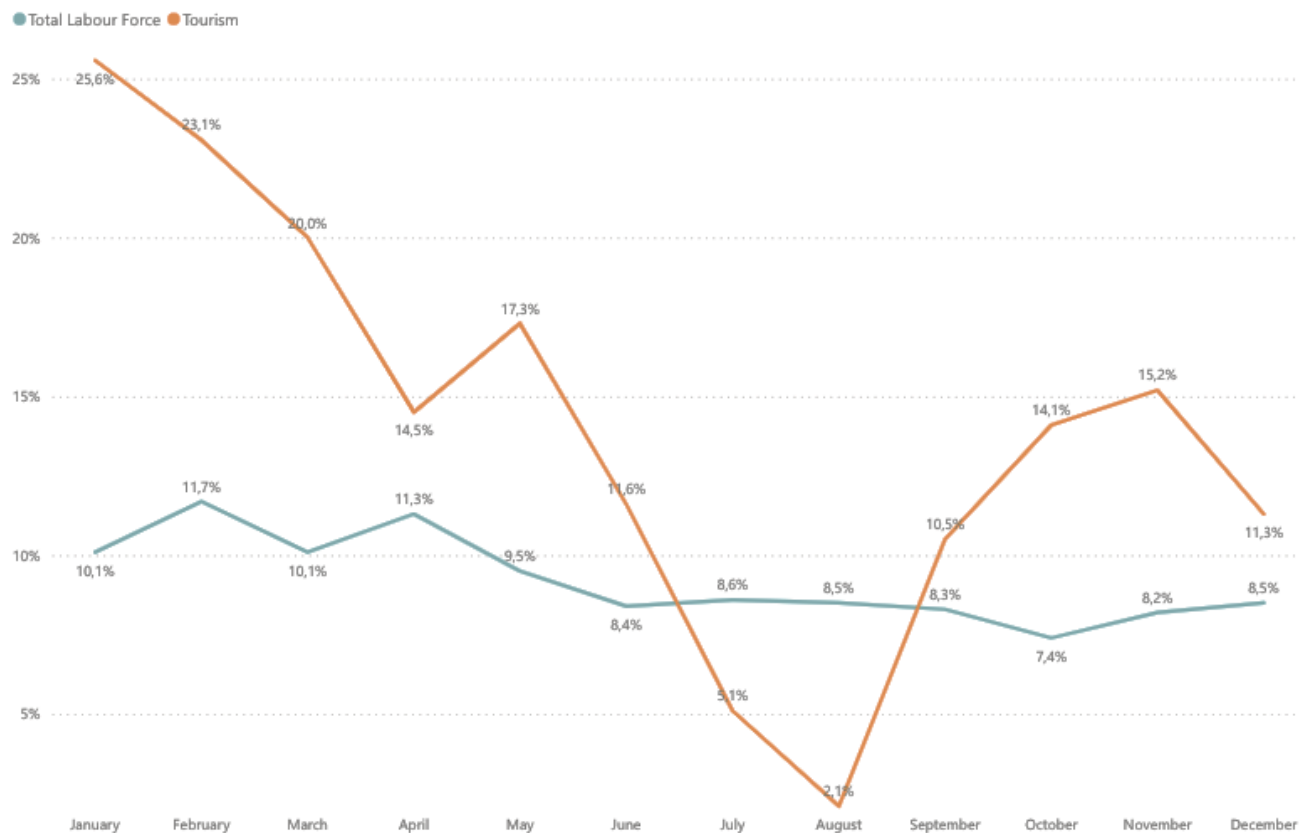
La lente reprise de l'activité économique dans l'industrie du tourisme et le taux de chômage élevé a poussé plusieurs travailleurs à se trouver un emploi dans une autre industrie. Ces deux éléments peuvent expliquer la pénurie de main-d'œuvre actuelle.

Il est important de préciser que la pénurie de main-d'œuvre actuelle est un phénomène saisonnier, accentué durant les mois de juin, juillet et août. Ce phénomène n'est pas nouveau et caractérise même les cycles d'emplois dans l'industrie du tourisme. En effet, le taux de chômage dans l'industrie du tourisme est normalement au-dessus de la moyenne provinciale en raison du ralentissement des activités durant les saisons d'automne et d'hiver.

La [figure 4](#) ci-dessous compare le taux de chômage mensuel dans l'industrie du tourisme et le taux de chômage moyen à l'Île-du-Prince-Édouard pour la dernière année. Bien que 2021 fut une année exceptionnelle en raison des reliquats de la crise pandémique, l'industrie du tourisme a historiquement un taux de chômage plus élevé que les autres industries en raison de la saisonnalité des emplois.

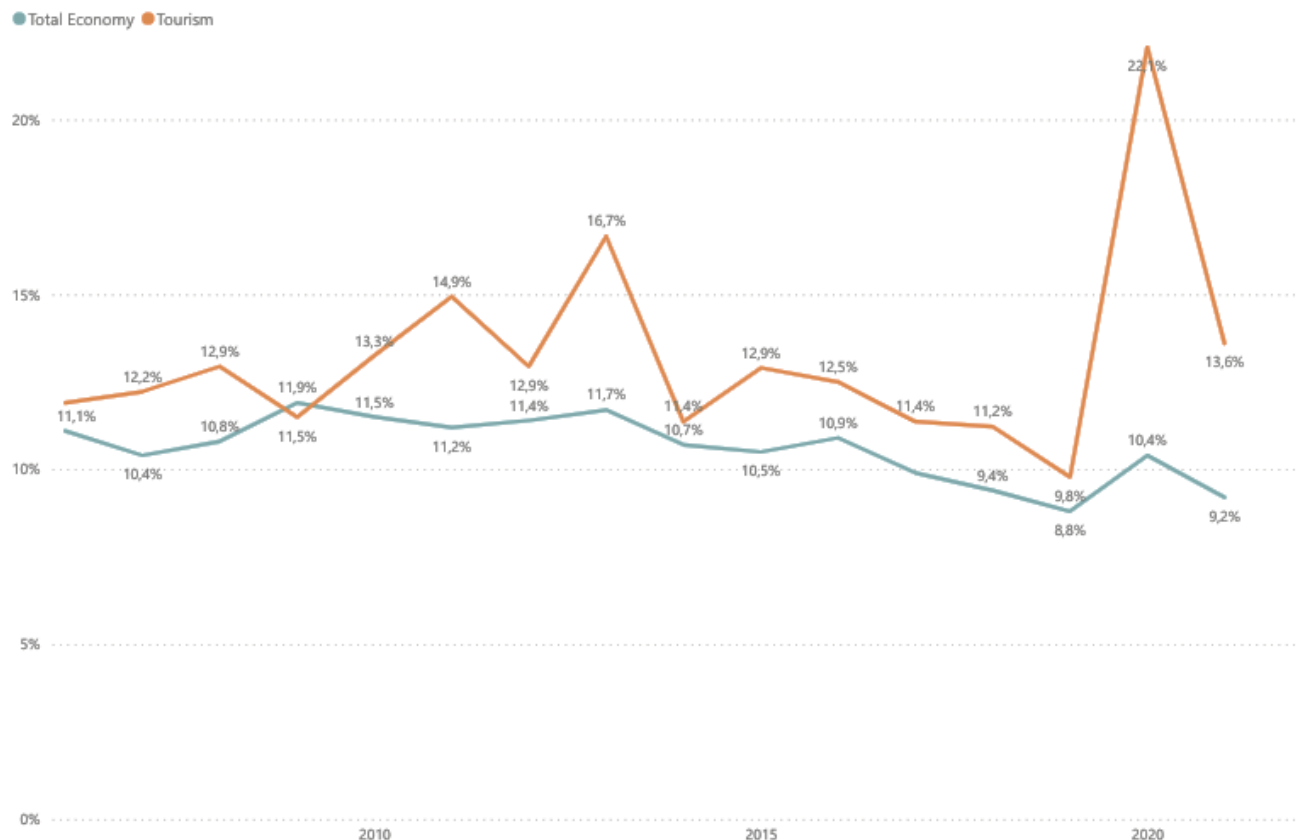
La [figure 5](#) présente l'évolution du taux de chômage dans cette industrie et celui de la province depuis 2006.

Figure 4. Taux de chômage mensuel dans l'industrie du tourisme, Île-du-Prince-Édouard, 2021



Source : TourismRH (2022). Données tirées du sondage Labour Force Survey 2021 de Statistique Canada.

Figure 5. Évolution des taux de chômage dans l'industrie du tourisme, Île-du-Prince-Édouard, 2006 à 2021



Source : TourismRH (2022). Données tirées du sondage Labour Force Survey 2021 de Statistique Canada.

En terminant, dans le but d'avoir une idée plus précise des besoins en emploi dans l'industrie du tourisme, nous avons examiné les offres disponibles sur le principal site Web de recrutement de l'Île-du-Prince-Édouard, www.WorkPEI.ca. La saison forte de l'industrie du tourisme approchant à grands pas, nous pensons avoir ici un portrait assez précis de l'ampleur et du type des besoins.

En date du 20 mars 2022, 49 offres d'emplois liées à l'industrie du tourisme étaient affichées sur le site Web :

- la moitié de ces offres d'emplois (25) concernaient des postes en cuisine, en service aux tables et en service de boissons alcoolisées ;
- une douzaine d'offres d'emplois (12) proposaient des postes en entretien ménager ;
- les autres offres d'emplois (12) étaient liées à des postes de préposés dans des boutiques, de surveillants dans des camps d'été et de maîtres-nageurs. Seulement trois offres d'emplois concernaient des postes de guides touristiques ou de coordonnateurs d'événement.

À la suite de l'examen de ces offres d'emplois, il apparaît que le principal besoin en main-d'œuvre dans l'industrie du tourisme est au niveau des secteurs de l'hébergement et de la restauration.

Certains des emplois associés à ces secteurs nécessitent une formation professionnelle spécifique au domaine d'activités (ex. cuisine). Cependant, la plupart des emplois en demande ne requièrent aucune formation particulière.

6. PISTES DE RÉFLEXION

L'industrie du tourisme de l'Île-du-Prince-Édouard vit actuellement une importante pénurie de main-d'œuvre et cette affirmation est particulièrement vraie pour les secteurs de la restauration et de l'hôtellerie comme l'ont confirmé les commentaires de TIAPEI et les données statistiques sur l'emploi recueillies auprès de sources comme Statistique Canada et le site d'emploi officiel du gouvernement de l'Île-du-Prince-Édouard (www.WorkPei.ca).

À l'heure actuelle, les données disponibles indiquent que les postes à combler concernent surtout des métiers en cuisine et en entretien ménager. Bien que TIAPEI affirme que la pénurie de main-d'œuvre touche désormais l'ensemble des postes existants dans l'industrie, il est difficile de chiffrer les besoins selon le type de professions, car cette analyse doit être effectuée par l'industrie elle-même. Nous savons que TIAPEI travaille sur un plan d'action touchant la main-d'œuvre et que celui-ci sera dévoilé au cours des prochains mois. Nous croyons que ce document apportera certainement plusieurs précisions sur les besoins en fonction des types de professions.

Ainsi, pour évaluer la pertinence du projet du Collège de l'Île, nous croyons que le contexte et les données disponibles à ce jour ne permettent pas de formuler une recommandation favorable ou non favorable. Cependant, nous savons que le programme envisagé par le Collège de l'Île s'ajouterait à une offre de programmes d'études déjà très abondante dans la région Atlantique. Est-ce que l'ajout d'un dix-septième programme desservant l'industrie du tourisme sera bénéfique pour celle-ci? Nous croyons que la réponse apparaîtra d'elle-même lorsque l'industrie du tourisme aura précisé ces besoins en emplois selon les types de professions.

ANNEXE 1 – LISTE DES COURS DES PROGRAMMES EN TOURISME

Tableau 1. Holland College—Liste des cours du programme Tourism and Travel Management

Code	Titre	Description	Heure
SAFE-1005	PEI Occupational Health and Safety	Cours obligatoire présentant les responsabilités des employés et employeurs selon la Loi provinciale en santé et sécurité au travail.	0
ACCT-1001	Financial Accounting 1	Cours d'introduction à la comptabilité d'entreprise.	45
ACCT-1002	Financial Accounting 2	Cours portant sur la comptabilité d'entreprise et plus précisément, sur les aspects de gestion des inventaires, de préparation d'états financiers et de gestion des paies. Les éléments entourant les impôts des entreprises sont aussi présentés.	45
BUSI-1005	Hospitality Law	Cours portant sur la régulation canadienne de l'industrie touristique.	30
BUSI-1143	Managing Human Resources	Cours d'introduction à la gestion des ressources humaines	45
BUSI-2050	Entrepreneurship	Cours présentant les grands principes de l'entrepreneuriat et les principales étapes de la création d'entreprise.	45
COMM-1300	Business Communications	Cours pratique portant sur la communication en entreprise.	45
COMP-1000	Computer Essentials	Cours d'introduction à l'informatique.	45
EVNT-1000	Introduction to Event Coordination	Cours d'introduction à la gestion d'événement.	30
EVNT-1005	Introduction to Fundraising and Sponsors	Cours portant sur le financement des organismes à but non lucratif et à la gestion d'événements.	45
EVNT-2005	Meetings Management	Cours de planification et gestion de rencontres et d'événements corporatifs.	45
EVNT-2010	Creative Events Development 1	Introduction aux phases de planification et de gestion d'événements corporatifs.	45
EVNT-2015	Creative Events Development 2	Mise en œuvre de principes appris dans le cours 1.	75
EVNT-2025	Tradeshaw Operations	Initiation à la gestion des salons professionnels.	45
HOSP-1101	Introduction to Tourism and Hospitality	Cours d'introduction à la gestion touristique et hôtelière.	45
MKTG-1000	Marketing	Cours d'introduction au marketing.	45
MKTG-1255	Introduction to advertising and design	Cours d'introduction à la publicité et à la conception graphique.	45
MKTG-2020	Public Relations	Cours d'introduction aux principes des relations publiques.	45
NCPR-1001	Standard First Aid and CPR	Cours obligatoire en secourisme.	12
NCPR-1002	Workplace Hazardous Material Information Systems	Cours obligatoire sur la gestion des produits dangereux.	3
NCPR-1015	Professional Internship Preparation	Cours obligatoire en préparation au stage d'études.	30
NCPR-1040	Customer Service Certification	Cours obligatoire en service à la clientèle.	6
NCPR-2020	Professional Internship	Stage d'études.	150
PRAC-2021	Travel and Agency Operations	Cours pratique en gestion des opérations touristiques.	60
PRAC-2022	Event Practicum	Cours pratique en gestion d'événements.	120

TOUR-1001	Selling Destinations 1	Présentation des principales destinations touristiques nord-américaines.	60
TOUR-1005	Travel Transportation	Présentation des caractéristiques des différents modes de voyage.	45
TOUR-1010	Leisure Travel	Présentation des principales destinations touristiques canadiennes.	45
TOUR-2001	Selling Destinations 2	Cours portant sur la géographie des principales destinations touristiques nord-américaines.	60
TOUR-2005	Tour Conducting	Cours portant sur la gestion de tours guidés.	45
TOUR-2010	Airline Industry	Cours présentant les caractéristiques de l'industrie aérienne.	45
TOUR-2015	Travel and Tour Operations	Planification et gestion des voyages organisés.	45
TOUR-2025	Computerized Reservations	Familiarisation aux systèmes de réservations informatisées.	45
TOUR-2030	World Cultures	Cours d'introduction aux mœurs et coutumes de diverses populations.	45
TOUR-2101	Selling Destinations 3	Cours portant sur la géographie des principales destinations touristiques du Moyen-Orient, d'Asie et du Pacifique.	60

Tableau 2. Holland College—Liste des cours du programme International Hospitality Management

Code	Titre	Description	Heure
SAFE-1005	PEI Occupational Health and Safety	Cours obligatoire présentant les responsabilités des employés et employeurs selon la Loi provinciale en santé et sécurité au travail.	0
ACCT-1001	Financial Accounting 1	Cours d'introduction à la comptabilité d'entreprise.	45
ACCT-1002	Financial Accounting 2	Cours portant sur la comptabilité d'entreprise et plus précisément, sur les aspects de gestion des inventaires, de préparation d'états financiers et de gestion des paies. Les éléments entourant les impôts des entreprises sont aussi présentés.	45
BUSI-1005	Hospitality Law	Cours portant sur la régulation canadienne de l'industrie touristique.	30
BUSI-1143	Managing Human Ressources	Cours d'introduction à la gestion des ressources humaines	45
BUSI-2050	Entrepreneurship	Cours présentant les grands principes de l'entrepreneuriat et les principales étapes de la création d'entreprise.	45
COMM-1300	Business Communications	Cours pratique portant sur la communication en entreprise.	45
COMP-1000	Computer Essentials	Cours d'introduction à l'informatique.	45
HOSP-1007	Wine, Beers, Spirits and Infusions	Familiarisation avec le monde de la sommellerie, de l'industrie brassicole et de la mixologie.	45
HOSP-1101	Introduction to Tourism and Hospitality	Cours d'introduction à la gestion touristique et hôtelière.	45
HOSP-1201	Professional Food and Beverage Service Theory	Cours théorique portant sur le service en restauration.	45
HOSP-1202	Professional Food and Beverage Service Lab	Cours pratique portant sur le service en restauration.	45
HOSP-1301	Lodging Industry and Room Division	Présentation de l'industrie de l'hôtellerie et de la gestion des opérations courantes et extraordinaires.	45
HOSP-1400	Restaurant and Bar Operations	Familiarisation aux phases de planification et de gestion des opérations dans les restaurants et les bars.	45
HOSP-2000	Convention and Catering Management	Cours théorique sur la planification et le déroulement d'activités de restauration de grande ampleur.	45
HOSP-2001	Training and Supervision Lab	Cour pratique sur le développement de formation adaptées à l'industrie hôtelière.	70
HOSP-2167	Food, Beverage and Labour Cost Control	Cours en gestion des opérations et comptabilité d'entreprise pour l'industrie de l'hôtellerie.	45
HOSP-2200	Cultural Diversity in Hospitality Industry	Familiarisation aux mœurs et coutumes des différentes clientèles.	45
HOSP-2271	Revenue Management	Familiarisation au développement d'affaires.	45
HOSP-2300	Food Theory and Production	Cours théorique sur le volet restauration.	85
MKTG-1000	Marketing	Cours d'introduction au marketing.	45
MKTG-1255	Introduction to advertising and design	Cours d'introduction à la publicité et à la conception graphique.	45
MKTG-2020	Public Relations	Cours d'introduction aux principes des relations publiques.	45
NCPR-1001	Standard First Aid and CPR	Cours obligatoire en secourisme.	12
NCPR-1002	Workplace Hazardous Material Information Systems	Cours obligatoire sur la gestion des produits dangereux.	3
NCPR-1015	Professional Internship Preparation	Cours obligatoire en préparation au stage d'études.	30

NCPR-1040	Customer Service Certification	Cours obligatoire en service à la clientèle.	6
NCPR-2020	Professional Internship	Stage d'études.	500
NCPR-1050	Traincan	Perfectionnement en service à la clientèle dans le contexte de l'hôtellerie.	12
NCPR-1055	Responsive Beverage Server	Certification en service à la clientèle dans le contexte du service de boissons alcoolisées.	6
PRAC-1203	Professional Food and Beverage Service Clinical	Cours pratique combinant l'ensemble des apprentissages du programme.	70
PRAC-1301	Lodging Industry and Room Division: Practicum	Stage pratique	120
PRAC-2001	Training and Supervision Clinical	Développement de formation adaptée à l'industrie hôtelière.	70

Tableau 3. University of Prince Edward Island—Liste des cours du Bachelor of Business in Tourism and Hospitality Management

Code	Titre	Année
ACCOUNTING 1010	Introduction to Financial Accounting	1
ACCOUNTING 2210	Managerial Accounting	1
BUSINESS 1410	Marketing	1
BUSINESS 1710	Organizational Behaviour	1
BUSINESS 2120	Business Presentations and Communications	1
BUSINESS 2510	Introduction to Management Science	1
BUSINESS 2880	Research and Evidence-Based Management	1
BUSINESS 3010	Business Law—Part 1	1
UPEI 1010	Writing Studies	1
BUSINESS 2310	Corporate Finance	2
BUSINESS 2720	Human Resource Management	2
BUSINESS 3330	Integrated Cases in Corporate Finance	2
BUSINESS 3430	Integrated Cases in Marketing	2
BUSINESS 3510	Operations Management	2
BUSINESS 3710	Entrepreneurship and News Ventures	2
BUSINESS 3910	Strategic Management	2
BUSINESS 4850	Developing Management Skills	2
ENGLISH 3810	Professional Writing	2
VARIOUS	Electives courses (2)	2

Tableau 4. Nova Scotia Community College—Liste des cours du programme Tourism Hospitality

Code	Titre	Description
ACTG-1015	Basic Accounting for Managers	Cours d'introduction à la gestion d'entreprise, incluant la préparation d'états financiers.
COMM-1205	Communications — Workplace Foundations	Cours pratique visant le rehaussement des compétences écrites et verbales.
COMP-1105	Business Computer Technologie	Cours d'introduction aux technologies d'information et aux médias sociaux.
COMP-2110	Spreadsheets 1	Cours visant le développement de compétences en création de feuilles de calcul pour la gestion d'entreprises.
SAFE-1000	Introduction to Workplace Hazardous Material Information Systems	Cours portant sur la gestion des produits dangereux.
SAFE-1001	Introduction to NS OH&S Act	Cours portant sur la Loi de santé et sécurité en milieu de travail (Occupational Health and Safety Act).
TRHS-1000	Introduction to Tourism	Cours d'introduction sur les caractéristiques de l'industrie touristique.
TRHS-1020	Guest Service Essentials	Introduction aux concepts du service à la clientèle.
TRHS-1030	Food and Beverage Service Foundations	Introduction au service en restauration et dans les bars.
TRHS-1040	Introduction to Tourism Management	Introduction à la gestion dans l'industrie touristique.
TRHS-1200	Accommodations	Cours pratique touchant les procédures d'accueil, de services et de suivi en hébergement.
TRHS-1240	Wine, Spirits and Beer Fundamentals	Familiarisation avec l'industrie des breuvages alcoolisés.
TRHS-1250	Leadership Essentials and Group Dynamics	Familiarisation avec le concept du leadership dans les industries du tourisme et de l'hôtellerie.
TRHS-1260	Nova Scotia Tourism	Familiarisation avec les attraits touristiques et naturels de la Nouvelle-Écosse.
TRHS 2995	Work Experience	Stage d'études de 175 heures ou cinq semaines

Tableau 5. Cape Breton University—Liste des cours du Bachelor in Hospitality and Tourism Management

Code	Titre	Crédit
HATM-1000	Unsp. Hospit. & Tourism Mgmt.	6
HATM-1001	Unsp. Hospit. & Tourism Mgmt.	3
HATM-1003	Unsp. Hospit. & Tourism Mgmt.	3
HATM-1501	Intro Food Theory & Nutrition	3
HATM-1501L	Intro Food Theory & Nut Lab	0
HATM-1503	Restaurant Operation & Service	3
HATM-1503L	Rest Oper & Service Lab	0
HATM-1504	Hospitality Tourism in Canada	3
HATM-1505	Guest Service Computer Apps.	3
HATM-1505L	Guest Service Comp.Apps Lab	0
HATM-1506	Intro. to Tourism Marketing	3
HATM-2000	Unsp. Hospit. & Tourism Mgmt.	6
HATM-2001	Unsp. Hospit. & Tourism Mgmt.	3
HATM-2003	Unsp. Hospit. & Tourism Mgmt.	3
HATM-2501	Food Sci. Fund: Hosp. Fd Mgrs.	3
HATM-2501L	Food Science Fundamentals Lab	0
HATM-2999	Industry Internship I	0
HATM-3000	Unsp. Hospit. & Tourism Mgmt.	6
HATM-3001	Unsp. Hospit. & Tourism Mgmt.	3
HATM-3003	Unsp. Hospit. & Tourism Mgmt.	3
HATM-3125	Tourism Operation Planning	3
HATM-3503	Mtgs and Convention Mgmt	3
HATM-3503L	Mtgs and Convention Mgmt Lab	0
HATM-3504	Resort/Facilities Mgmt./Main.	3
HATM-3504L	Resort/Fac Mgmt & maint Lab	0
HATM-3505	Hospitality/Tourism Law	3
HATM-3506	Functions Management I	3
HATM-3506L	Functions Management I Lab	0
HATM-3507	Functions Management II	3
HATM-3507L	Functions Management II Lab	0
HATM-3508	Destination Marketing Mgmt.	3
HATM-3509	International Tourism Mgmt.	3
HATM-3700	Special Top: Hosp & Tour Mgmt	6
HATM-3701	Special Top: Hosp & Tour Mgmt	3
HATM-3703	Special Top: Hosp & Tour Mgmt	3
HATM-3800	Dir. Study: Hosp. & Tour. Mgmt	6
HATM-3801	Dir. Study: Hosp. & Tour. Mgmt	3
HATM-3803	Dir. Study: Hosp. & Tour. Mgmt	3
HATM-3999	Industry Internship II	0

Tableau 6. New Brunswick Community College—Liste des cours des programmes Culinary Arts et Culinary Arts Management

Code	Titre	Programme
BPBP1008	Bakeshop Introduction	Culinary Arts & Culinary Arts Management
BPBP1021B	Pastry Techniques	Culinary Arts & Culinary Arts Management
CUIS1088G	Food Production Fundamentals	Culinary Arts & Culinary Arts Management
CUIS1089G	Garde-Manger	Culinary Arts & Culinary Arts Management
CUIS1095	Food Nutrition	Culinary Arts & Culinary Arts Management
CUIS1193C	Advanced Food Production	Culinary Arts & Culinary Arts Management
CUIS1222	Comprehensive Food Preparation Theory: Block I	Culinary Arts & Culinary Arts Management
CUIS1223B	Cooking and Catering	Culinary Arts & Culinary Arts Management
CUIS1234A	Culinary Practicum I	Culinary Arts & Culinary Arts Management
CUIS1235A	Culinary Practicum II	Culinary Arts & Culinary Arts Management
ENTR1075A	Business Ventures	Culinary Arts & Culinary Arts Management
HOIT1003	Introduction to Food Production and Controls	Culinary Arts & Culinary Arts Management
HOIT1019B	Responsible Beverage	Culinary Arts & Culinary Arts Management
HOIT1020	Food and Beverage Service and Controls	Culinary Arts & Culinary Arts Management
HOIT1022	Customer Service	Culinary Arts & Culinary Arts Management
HSHA1015C	Hospitality Health and Safety	Culinary Arts & Culinary Arts Management
PERS1228C	Orientation to Community Service	Culinary Arts & Culinary Arts Management
PERS1229C	Essential Communication Skills	Culinary Arts & Culinary Arts Management
PERS1230D	Essential Employment Skills	Culinary Arts & Culinary Arts Management
SECU1221G	Work Safely	Culinary Arts & Culinary Arts Management
SECU1288	National Food Safety Training Program (NFSTP)	Culinary Arts & Culinary Arts Management
CUIS1092G	Advanced Garde-Manger	Culinary Arts Management
CUIS1207D	International Cuisine	Culinary Arts Management
CUIS1224	Culinary Theory Review and Practical: Block II and III	Culinary Arts Management
CUIS1225B	Advanced Cooking and Catering	Culinary Arts Management
CUIS1226	Integrated Culinary Production	Culinary Arts Management
CUIS1227B	Menu Planning and Design	Culinary Arts Management
CUIS1228C	Advanced Cuisine A La Minute	Culinary Arts Management
CUIS1229B	Culinary Arts Management Capstone	Culinary Arts Management
CUIS1230	Cuisine a la Minute—An Introduction	Culinary Arts Management
FBSR1016	Wines and Spirits	Culinary Arts Management
HMIT1003	Kitchen Design	Culinary Arts Management
HOIT1023B	Applied Food Production and Controls	Culinary Arts Management
HRRH1009	Human Relations and Supervision	Culinary Arts Management

Tableau 7. New Brunswick Community College—Liste des cours des programmes Hotel and Restaurant Operations et Hotel and Restaurant Management

Code	Titre	Programme
CUIS1191C	Kitchen Fundamentals	H&R Operations et H&R Management
CUIS1192	Kitchen Operations	H&R Operations et H&R Management
ENTR1075A	Business Ventures	H&R Operations et H&R Management
FBSR1003F	Restaurant Service and Supervision	H&R Operations et H&R Management
FBSR1050A	Fundamental Bar Service	H&R Operations et H&R Management
HMIT1001F	Fundamentals of Restaurant and Banquet Service	H&R Operations et H&R Management
HMIT1026D	Practicum 1: Hotel and Restaurant	H&R Operations et H&R Management
HMIT1032A	Fundamentals of Rooms Division	H&R Operations et H&R Management
HMIT1033A	Hotel and Restaurant Revenue Management	H&R Operations et H&R Management
HOIT1015	Applied Housekeeping	H&R Operations et H&R Management
HOIT1016C	Applied Analysis: Accommodation Food & Beverage Industry	H&R Operations et H&R Management
HOIT1019B	Responsible Beverage	H&R Operations et H&R Management
HOIT1028A	Social Media and Technology in Hospitality	H&R Operations et H&R Management
HOIT1029A	Applied Bartending	H&R Operations et H&R Management
HSHA1015C	Hospitality Health and Safety	H&R Operations et H&R Management
PERS1228C	Orientation to Community Service	H&R Operations et H&R Management
PERS1229C	Essential Communication Skills	H&R Operations et H&R Management
PERS1230D	Essential Employment Skills	H&R Operations et H&R Management
SECU1221G	Work Safely	H&R Operations et H&R Management
SECU1288	National Food Safety Training Program (NFSTP)	H&R Operations et H&R Management
COMM1130	Business Writing	H&R Management
FBSR1016	Wines and Spirits	H&R Management
FBSR1049	Conventions and Catering	H&R Management
FINA1058A	Budgeting and Finance	H&R Management
GACG1050	Accounting	H&R Management
HMIT1002	Event Planning	H&R Management
HMIT1034A	Essential Facilities Operation	H&R Management
HMIT1035B	Rooms Division Management	H&R Management
HOIT1020	Food and Beverage Service and Controls	H&R Management
HOIT1027C	Hotel and Restaurant Management Capstone	H&R Management
HOIT1030A	Practicum 2: Hotel and Restaurant	H&R Management
HOIT1031A	Menu Planning, Process and Design	H&R Management
HRRH1009	Human Relations and Supervision	H&R Management
LEGL1055	Business Law	H&R Management
MKTG1076A	Hospitality Marketing and Sales	H&R Management

Tableau 8. New Brunswick Community College—Liste des cours du programme International Tourism and Travel

Code	Titre	Programme
OMM1155	Applied Writing Skills	International Tourism and Travel
HOIT1012D	Practicum: International Travel and Tourism	International Tourism and Travel
PERS1065E	Interpersonal Communication	International Tourism and Travel
PERS1224C	Strategies for Seeking Employment	International Tourism and Travel
PERS1228C	Orientation to Community Service	International Tourism and Travel
SAVT1042D	Caring for your Customers	International Tourism and Travel
SECU1221G	Work Safely	International Tourism and Travel
TOUR1066B	Tour Leadership and Interpretation	International Tourism and Travel
TOUR1078D	Tourism Design	International Tourism and Travel
TOUR1079B	Meeting and Conference Planning	International Tourism and Travel
TOUR1080D	International Excursion	International Tourism and Travel
TOUR1085C	Planes, Trains, and Automobiles	International Tourism and Travel
TOUR1088B	North American Tourism and Culture	International Tourism and Travel
TOUR1089B	European Tourism and Culture	International Tourism and Travel
TOUR1090B	Central and South American Tourism and Culture	International Tourism and Travel
TOUR1091C	Asian, African, and the South Pacific Tourism and Culture	International Tourism and Travel
TOUR1092A	The Tourism Industry	International Tourism and Travel
TOUR1094B	Accommodations, Cruises, and Tours	International Tourism and Travel
TOUR1095B	Sustainable Tourism Development	International Tourism and Travel

Tableau 9. College of North Atlantic—Liste des cours du programme Culinary Arts and Tourism

Code	Titre	Crédit
HM1120	The Culinary Manager	2
HM1140	Culinary Tourism Business	2
HM1160	Culinary Tourism Experiences	2
HM1260	The Business of Food	3
HS1360	Intro to Cultural Cuisine	4
HS1370	Fall: Grow & Cook Local	3
CM 2200	Oral Communications	2
HM1330	Creating Cultural Menus	3
HS1171	Winter: Grow & Cook Local	3
HS1361	Interned Cultural Cuisine	3
HS1380	Food & Beverage Service for Chefs	2
MR1170	Culinary Tourism Marketing	2
HS2170	Spring: Grow & Cook Local	2
HS2360	Advanced Cultural Cuisine	2
PR1200	CCAT Capstone Project	2

Tableau 10. College of North Atlantic—Liste des cours du programme Tourism and Hospitality (certificat et diplôme)

Code	Titre	Crédit	Programme
CM 1450	Writing Fundamentals for the Workplace	3	Tourism and Hospitality certificate
HS1740	Hotel Operations	3	Tourism and Hospitality certificate
MA1160	Practical Mathematics	3	Tourism and Hospitality certificate
MR1270	Customer Service	3	Tourism and Hospitality certificate
TR1610	Introduction to Tourism & Hospitality	4	Tourism and Hospitality certificate
TR1600	Newfoundland and Labrador Tourism Destinations	4	Tourism and Hospitality certificate
TR1110	Tourism & Technology	2	Tourism and Hospitality certificate
CM 1200	Oral Communications	3	Tourism and Hospitality certificate
CM 2100	Workplace Correspondence	3	Tourism and Hospitality certificate
HS1131	Dining Room Operations	4	Tourism and Hospitality certificate
HS1340	Bar & Beverage Operations	3	Tourism and Hospitality certificate
MC 1850	Spreadsheet Applications	1	Tourism and Hospitality certificate
TR1100	Cultural Tourism & the Arts	3	Tourism and Hospitality certificate
TR1120	Professional Certifications I	0	Tourism and Hospitality certificate
FW1130	Field Placement I	6	Tourism and Hospitality certificate
AC1120	Computerized Bookkeeping I	4	Tourism and Hospitality diploma
HM2210	Tourism Marketing	3	Tourism and Hospitality diploma
HM2280	Hospitality Supervision	4	Tourism and Hospitality diploma
HM2420	Hospitality Facilities Management	4	Tourism and Hospitality diploma
HR2410	Professional Development	2	Tourism and Hospitality diploma
LW1130	Tourism Law	4	Tourism and Hospitality diploma
TR1130	Professional Certifications II	0	Tourism and Hospitality diploma
HM2150	Food & Beverage Management	4	Tourism and Hospitality diploma
HM2160	Cost Control	4	Tourism and Hospitality diploma
HM2521	Events Management	5	Tourism and Hospitality diploma
HN1200	Human Resource Management	3	Tourism and Hospitality diploma
HS1530	Tourism Trends & Issues	3	Tourism and Hospitality diploma
Elective*	(minimum credit value of 3)	3	Tourism and Hospitality diploma
FW1140	Field Placement II	6	Tourism and Hospitality diploma

Tableau 11. College of North Atlantic—Liste des cours du programme Tourism and Hospitality Services

Code	Titre	Crédit
CM 1450	Writing Fundamentals	3
TR1600	Newfoundland and Labrador Tourism Destinations	4
TR1610	Introduction to Tourism & Hospitality	4
MC 1850	Spreadsheet Applications	1
TR1110	Tourism & Technology	2
MA1160	Practical Mathematics	3
HS1740	Hotel Operations	3
MR1270	Customer Service	3
CM 1200	Oral Communications	3
CM 2100	Workplace Correspondence	3
TR1100	Cultural Tourism & the Arts	3
HS1131	Dining Room Operations	4
HS1340	Bar & Beverage Operations	3
FW1130	Field Placement I	6

RÉFÉRENCES

ASSOCIATION DE L'INDUSTRIE TOURISTIQUE CANADIENNE (2022). *Accueil*. Disponible sous <https://tiac-aitc.ca>

CAPE BRETON UNIVERSITY (2022). *Bachelor of Hospitality and Tourism Management*. Disponible sous <https://www.cbu.ca/academics/programs/bachelor-of-hospitality-and-tourism-management/>

COLLÈGE COMMUNAUTAIRE DU NOUVEAU-BRUNSWICK (2022). *Tourisme, hôtellerie et restauration*. Disponible sous https://ccnb.ca/programme-detudes/nos-programmes.aspx?SectorTitle=Tourisme%2C_hôtellerie_et_restaurant&SectorId=ed4e1f79-7def-4c8d-b174-2acaad9141d8

COLLEGE OF NORTH ATLANTIC (2022a). *Cultural Culinary Arts and Tourism*. Disponible sous <https://www.cna.nl.ca/program/cultural-culinary-arts-and-tourism>

COLLEGE OF NORTH ATLANTIC (2022b). *Tourism and Hospitality*. Disponible sous <https://www.cna.nl.ca/program/tourism-and-hospitality>

COLLEGE OF NORTH ATLANTIC (2022c). *Tourism and Hospitality Management*. Disponible sous <https://www.cna.nl.ca/program/tourism-and-hospitality-services>

GOUVERNEMENT DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD (2022). *Annual Statistical Review. Table 44 – Provincial Gross Domestic Product by Industry, 2015–2022*. Disponible sous <https://www.princeedwardisland.ca/en/publication/annual-statistical-review-data-tables-2020>

GUICHET-EMPLOIS (2022). *Analyses de tendances*. Disponible sous <https://www.guichetemplois.gc.ca/analyse-tendances>

HOLLAND COLLEGE (2022a). *Tourism and Travel Management Program*. Disponible sous <https://www.hollandcollege.com/programs/tourism-and-travel-management.html>

HOLLAND COLLEGE (2022b). *International Hospitality Management*. Disponible sous <https://www.hollandcollege.com/programs/international-hospitality-management.html>

MOUNT SAINT VINCENT UNIVERSITY (2022). *Tourism and Hospitality Management*. Disponible sous <https://www.msvu.ca/academics/professional-studies-at-the-mount/tourism-and-hospitality-management/>

NEW BRUNSWICK COMMUNITY COLLEGE (2022). *Culinary Arts*. Disponible sous <https://nbcc.ca/programs-courses/program-details?baseCurriculumId=cd6b3444-f185-454a-817a-4c70d379bcb1>

NEW BRUNSWICK COMMUNITY COLLEGE (2022). *Culinary Arts Management*. Disponible sous <https://nbcc.ca/programs-courses/program-details?baseCurriculumId=ec30d446-c1be-4a3d-a431-2fc479e0b8d6>

NEW BRUNSWICK COMMUNITY COLLEGE (2022). *Hotel and Restaurant Operations*. Disponible sous <https://nbcc.ca/programs-courses/program-details?baseCurriculumId=a626562a-856b-486b-bb34-6102b8b550af>

NEW BRUNSWICK COMMUNITY COLLEGE (2022). *Hotel and Restaurant Management*. Disponible sous <https://nbcc.ca/programs-courses/program-details?baseCurriculumId=336d362c-0b6e-494f-b302-e7c90ebc8fc1>

NEW BRUNSWICK COMMUNITY COLLEGE (2022). *International Travel and Tourism*. Disponible sous <https://nbcc.ca/programs-courses/program-details?baseCurriculumId=0a7fd553-8bb0-41eb-a34d-756af6c6b368>

NOVA SCOTIA COMMUNITY COLLEGE (2022). *Tourism Hospitality*. Disponible sous https://www.nsc.ca/learning_programs/programs/plandescr.aspx?prg=TRHS&pln=TOURIHOSP

STATISTIQUE CANADA (2021). *Tableau 24-10-0042-01 Produit intérieur brut (PIB) et emploi provinciaux et territoriaux générés par le tourisme et mesures connexes*. Disponible sous <https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/fr/tv.action?pid=2410004201&pickMembers%5B0%5D=1.3&pickMembers%5B1%5D=2.1&cubeTimeFrame.startYear=2017&cubeTimeFrame.endYear=2017&referencePeriods=20170101%2C20170101>

THE EMPLOYMENT JOURNEY ON PEI (8 septembre 2021). *PEI Tourism industry comes back strong offering many career options*. Disponible sous <https://employmentjourney.com/pei-tourism-industry-comes-back-strong-offering-many-career-options/>

TOURISMRH (2022). *Tourism Labour Force Survey (2022)*. Disponible sous <https://tourismhr.ca/labour-market-information/tourism-labour-force-survey>

UNIVERSITY OF PRINCE EDOUARD ISLAND (2022). *Bachelor of Business in Tourism and Hospitality*. Disponible sous <https://www.upei.ca/programs/bachelor-business-tourism-and-hospitality>

WORKPEI (2022). *PEI Job Postings. Tourism and Hospitality*. Disponible sous <https://workpei.ca/jobs/>

NOTES

^IThe Employment Journey on PEI (2021).

^{II}The Employment Journey on PEI (2021).

^{III}Statistiques Canada (2021).

^{IV}TourismRH (2022).



Réseau des cégeps et
des collèges francophones
du Canada

info@rccfc.ca
613 241-0430
www.rccfc.ca