



120.A0 Techniques de diététique

ATE
Alternance
travail-études

AMT

Conditions d'admission

Voir conditions générales d'admission

ET

- **STE ou SE**

Tu apprendras à

- évaluer et améliorer la composition d'un menu;
- améliorer et mettre au point des produits alimentaires;
- utiliser les techniques culinaires appropriées en fonction des aliments à préparer;
- faire la promotion d'une saine alimentation auprès de la population;
- animer des activités de sensibilisation à la saine alimentation;
- coordonner les activités d'un service alimentaire;
- appliquer le plan de traitement nutritionnel établi par le ou la diététiste/nutritionniste;
- appliquer les règles d'hygiène et de salubrité et former le personnel;
- effectuer le contrôle de la qualité des aliments;
- produire l'étiquette nutritionnelle des aliments destinés à la vente en respectant la réglementation en vigueur.

Apprentissage en milieu de travail (AMT)

L'occasion d'apprendre via des collaborations concrètes avec différents milieux de travail : visites, conférences, formations, projets, stages, etc. L'AMT, c'est une approche pédagogique motivante, qui permet l'exploration de différents milieux de travail, une expérience sur le terrain et le développement de ton réseau professionnel.

Ce programme est pour moi si...

- J'aime cuisiner.
- Je m'intéresse à la composition et à la transformation des aliments.
- J'aime découvrir de nouvelles saveurs.
- Je m'intéresse à la biologie et à la chimie.
- Je veux apprendre à planifier, à organiser et à diriger certaines activités d'une cuisine de collectivité.
- La promotion d'une saine alimentation auprès des gens m'intéresse.
- Je suis habile pour le travail de laboratoire et pour faire des calculs.
- J'aime le travail d'équipe.
- J'accorde de l'importance aux normes et aux procédures.

Les avantages à nous choisir

En nutrition

- des activités de sensibilisation à une saine alimentation
- concevoir le tableau de valeurs nutritives et la liste des ingrédients de produits alimentaires

En gestion

- une cuisine de collectivité avec des équipements à la fine pointe de la technologie qui répond aux besoins du marché du travail

En technologie des aliments

- utiliser différents appareils d'analyse
- des conférences et des visites en industrie alimentaire

Aussi :

- des travaux pratiques en partenariat avec des organismes
- des formations en hygiène et salubrité attestées par le MAPAQ
- un stage en choisissant parmi des milieux de travail diversifiés
- la possibilité d'avoir accès à une **bourse Parcours de 7 500 \$ par année** pour favoriser la mobilité étudiante

INFOS PLUS

- Un contexte de travail réel à la **Caf-école** du département qui contient une cinquantaine de places. Une occasion de mettre en pratique tes connaissances!
- **Regroup-école** : une opportunité stimulante d'apprentissage par la mise en œuvre d'un regroupement d'achats alimentaires visant à sensibiliser la communauté collégiale à la consommation responsable.
- Il est possible de poursuivre des études universitaires. Des passerelles (cours crédités) existent pour certains programmes, dont le baccalauréat en nutrition et le baccalauréat en sciences et technologie des aliments de l'Université Laval¹.

¹ Consulte ton service d'orientation pour avoir plus d'informations et vérifier les prérequis exigés.



Un contexte de travail réel à la Caf-école et au Regroup-école

Une formation complète en nutrition, en gestion et en technologie des aliments

Une approche qui intègre les milieux de travail : activités pédagogiques et stages rémunérés (ATE)

Un programme axé sur le développement durable



« Notre passion pour l'alimentation nous a menées à nous inscrire en Techniques de diététique. Nos cours nous ont permis d'acquérir de multiples connaissances. Les techniques culinaires, les conseils nutritionnels, la biologie, la gestion de services alimentaires et les règles d'hygiène et de salubrité figurent parmi les notions qui rendent notre cheminement stimulant et concret. Le personnel enseignant passionné et dévoué crée un climat d'apprentissage agréable. La proximité développée avec nos collègues de classe nous procure un fort sentiment d'appartenance et rend notre passage dans le programme mémorable. Chose certaine: à la fin de notre parcours, nos papilles gustatives auront été bien sollicitées... et d'une grande utilité! »

Élisa Plante

CEA Monseigneur-Beaudoin-Les Sources, Saint-Georges-de-Beauce

Alexandrine Malo

École secondaire de l'Érablière, Saint-Félix-de-Valois

Exemples de milieux de travail

- **Transformation des aliments et contrôle de la qualité :**
 - industries de transformation alimentaire
- **Nutrition - service aux usagers :**
 - centres hospitaliers
 - centres d'hébergement
 - centres hospitaliers de soins de longue durée
- **Gestion des services alimentaires :**
 - centres de la petite enfance
 - services alimentaires (cafétérias scolaires et commerciales, centres de la petite enfance, hôpitaux, résidences pour personnes âgées)
 - services de traiteurs et restaurants
- **Contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaire :**
 - services d'inspection gouvernementaux

Exemples de postes offerts :

- Technicien ou technicienne
 - en diététique
 - en laboratoire
 - en contrôle de la qualité - transformation des aliments
- Superviseur ou superviseuse de services alimentaires
- Inspecteur ou inspectrice alimentaire

Codes des disciplines
101 Biologie
109 Éduc. physique
120 Techniques de diététique
202 Chimie
340 Philosophie
350 Psychologie
410 Techniques administratives
601 Français
604 Anglais

SESSION	Cours théorique	Travail personnel
1	601-101-MQ	Écriture et littérature 2-2-3
	340-101-MQ	Philosophie et rationalité 3-1-3
	101-1W4-RI	Microbio. appl. aux aliments 2-2-2
	120-113-RI	Introduction à la profession 3-0-2
	120-114-RI	Nutrition 1 2-2-2
	120-116-RI	Préparation des aliments 1 3-3-3
2	202-224-RI	Notions fondam. chimie alim. 2-2-2
	601-102-MQ	Littérature et imaginaire 3-1-3
	604-RR4-01	Anglais 1 2-1-3
	340-102-MQ	L'être humain 3-0-3
	109-101-MQ	Activité physique et santé 1-1-1
	120-213-RI	Règlementation et étiquetage 1-2-2
3	120-216-RI	Gestion de services aliment. 2-4-2
	120-226-RI	Préparation des aliments 2 3-3-3
	202-124-RI	Élém. de biochimie des alim. 2-2-2
	session été - stage 1 ATE	
	601-103-MQ	Littérature québécoise 3-1-4
	604-RR4-2T	Anglais 2-Technique 2-1-3
4	109-102-MQ	Activité physique et efficacité 0-2-1
	101-224-RI	Biologie humaine 1 2-2-2
	120-314-RI	Standardisation de recettes 2-2-2
	120-315-RI	Nutrition 2 2-3-3
	120-326-RI	Transformation des aliments 3-3-3
	601-HJD-RI	Pratique de la communication 2-2-2
5	COM-001-03	Complémentaire 1 2-1-3
	101-325-RI	Biologie humaine 2 3-2-2
	120-413-RI	Analyse de menus 1-2-2
	120-415-RI	Approvisionnement 2-3-2
	120-426-RI	Contrôle qualité 3-3-3
	350-903-RI	Commun. en milieu de travail 2-1-2
6	session été - stage 2 ATE	
	340-HJD-RI	Éthique 3-0-3
	109-103-MQ	Activité physique et autonomie 1-1-1
	COM-002-03	Complémentaire 2 2-1-3
	120-514-RI	Mise au point de produits 1-3-2
	120-526-RI	Coord. d'un service alim. 2-4-3
SESSION	120-536-RI	Nutrition clinique 1 3-3-3
	410-4Z3-RI	Gestion du personnel 2-1-2
	120-613-RI	Nutrition clinique 2 1-2-3
	120-623-RI	Projet de fin d'études (ÉSP) 0-3-3
120-61J-RI	Stages 1-1-1	

N.B. Cette grille pourrait être modifiée.