

## TECHNIQUES DE DIÉTÉTIQUE

### 1. OBJECTIFS DU PROGRAMME

Former des techniciennes et techniciens fortement intéressés par les aliments et motivés à travailler auprès de clientèles variées dans le domaine de l'agroalimentaire. Les principaux axes de formation se situent dans les secteurs de la gestion des services alimentaires, de la technologie des aliments, de la nutrition appliquée à diverses clientèles et de l'inspection.

### 2. LES COMPÉTENCES ET LES QUALIFICATIONS DU STAGIAIRE

Vous avez des besoins entourant le développement de produits alimentaires, le contrôle de la qualité et la gestion des programmes de qualité? Vous désirez implanter des mesures d'hygiène et de salubrité, et avoir le personnel qualifié pour en assurer le suivi? Vous aimeriez contrôler les coûts de votre service alimentaire?

Les étudiants en Techniques de diététique développent ce type de connaissances et de compétences durant leur programme de formation. L'élaboration de projets, tant au niveau de l'industrie alimentaire que des détaillants, des associations et des écoles, leur permet d'acquérir une expérience concrète de plusieurs secteurs d'activité. Ils connaissent plusieurs logiciels utilisés dans les milieux de soins de santé tels que Promenu (pour la gestion des recettes et des menus) et Alimenthèque (pour l'évaluation nutritionnelle).

De plus, les liens privilégiés avec Citech Agroalimentaire, centre d'innovation technologique, permettent aux étudiants d'avoir accès aux derniers développements technologiques.

Les compétences acquises à la fin de la formation sont décrites dans le profil de sortie en annexe.

### 3. SUGGESTIONS D'ACTIVITÉS POSSIBLES

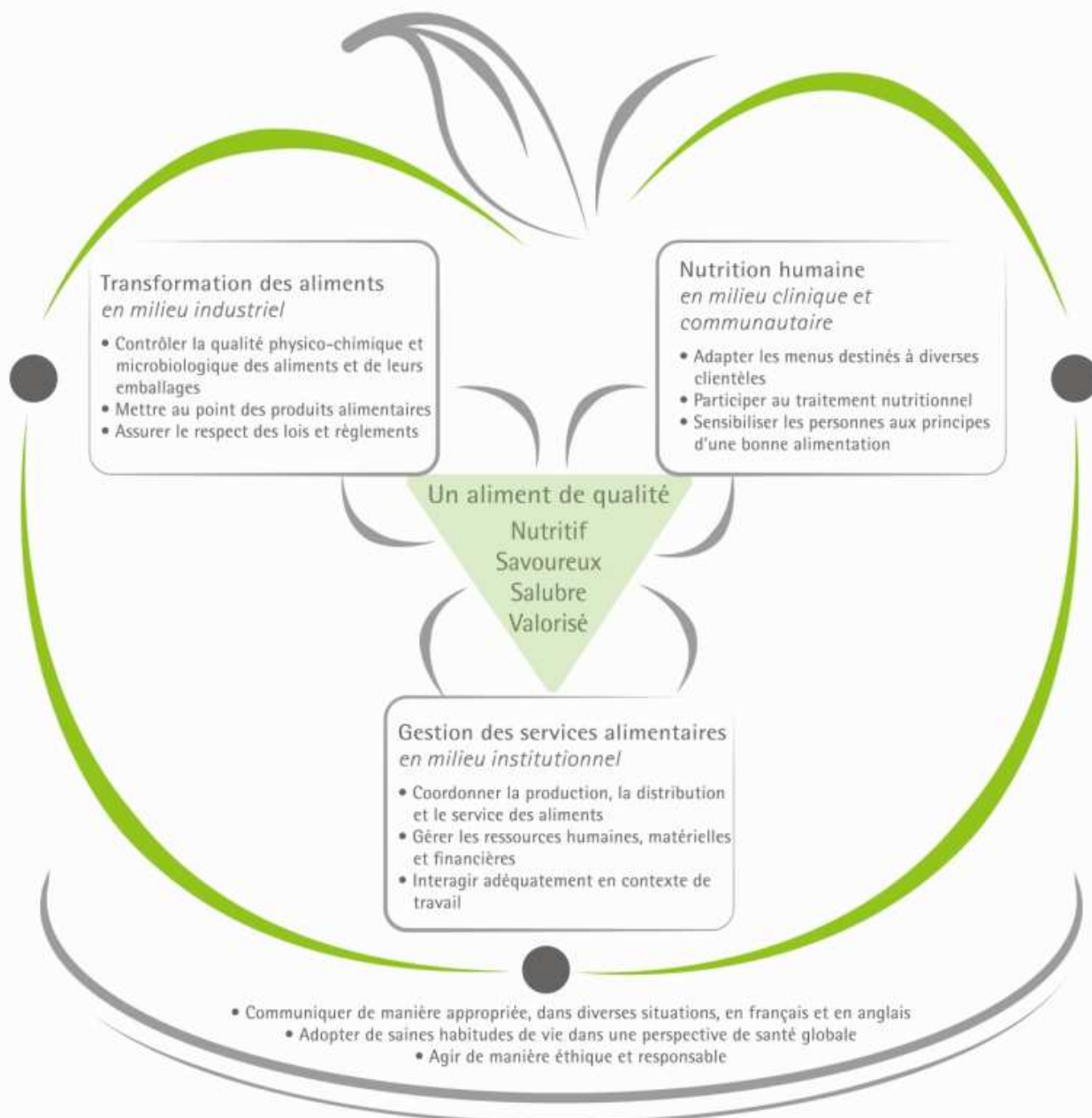
Voici une liste d'activités que le stagiaire peut entreprendre, sous supervision, lors de ses stages en entreprise, selon qu'il ait complété la 1<sup>re</sup> ou 2<sup>e</sup> année de son programme d'études :

Secteur	Tâches et opérations	1 <sup>re</sup> Stage 1	2 <sup>e</sup> Stage 2
1. Communication	1.1. Participer à la promotion d'un produit alimentaire en épicerie	X	X
	1.2. Interpréter le contenu de l'étiquetage nutritionnel des produits	X	X

<b>2. En service alimentaire de différents milieux</b>	2.1. Appliquer des techniques de base de préparation et de cuisson des aliments avec efficacité, dextérité, salubrité et sécurité	<b>X</b>	<b>X</b>
	2.2. Appliquer les principes de base d'une saine alimentation lors de la préparation d'une recette	<b>X</b>	<b>X</b>
	2.3. Participer au développement de recettes promotionnelles	<b>X</b>	<b>X</b>
	2.4. Adapter un cycle de menus pour différents groupes d'âge		<b>X</b>
	2.5. Planifier, élaborer et évaluer un menu des collectivités destiné à différentes populations		<b>X</b>
	2.6. Conseiller sur la salubrité et la manipulation sécuritaire des aliments		<b>X</b>
<b>3. En industrie agroalimentaire</b>	3.1. Travailler à des tâches journalières dans l'industrie en ayant de bonnes notions d'hygiène, de salubrité et de contamination alimentaire (ex. sur une chaîne de montage)	<b>X</b>	<b>X</b>
	3.2. Appliquer les techniques d'évaluation sensorielle des aliments		<b>X</b>
	3.3. Effectuer des tests de contrôle de qualité des aliments et de leurs emballages : <ul style="list-style-type: none"> <li>- prélever des échantillons;</li> <li>- préparer adéquatement des échantillons, des solutions et des équipements de laboratoire;</li> <li>- analyser et interpréter des résultats;</li> <li>- consigner les résultats;</li> <li>- utiliser ses connaissances en microbiologie;</li> </ul>		<b>X</b> <b>X</b> <b>X</b> <b>X</b> <b>X</b>
	3.4. Appliquer les lois et règlements du monde alimentaire		<b>X</b>

# TECHNIQUES DE DIÉTÉTIQUE

Une formation générale et scientifique  
orientée sur la découverte de l'aliment



Dernière mise à jour : Juin 2009