



CÉGEP DE SAINT-HYACINTHE

3000, av. Boullé, Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 1H9
Téléphone : 450 773-6800, poste 138 Montréal et Rive-Sud : 514 875-4445
Télécopieur : 450 773-7736

PROGRAMME DE TECHNIQUES DE DIÉTÉTIQUE

À travers leurs études en ATE, les étudiants du Cégep de Saint-Hyacinthe auront l'occasion de réaliser **deux stages** rémunérés en entreprise :

Durée approximative : STAGE I : 8 à 13 semaines

STAGE II : 8 à 13 semaines

Période de stage : session été (mai à août)

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 la plupart des logiciels utilisés dans les milieux de soins de santé tels que Promenu, Alimenthèque et Fuel, pour l'évaluation nutritionnelle.

De plus, les liens privilégiés avec Cintech Agroalimentaire, centre d'innovation technologique, permettent aux étudiants d'avoir accès aux derniers développements technologiques et aux équipements de pointe.

Exemples de compétences acquises :

- Assurer le suivi de la prescription diététique selon les principes de la nutrition normale et thérapeutique (après le cinquième trimestre);
- Gérer le personnel;
- Contrôler les coûts en service alimentaire;
- Collaborer à l'implantation des mesures d'hygiène et de salubrité, et en assurer le suivi;
- Etc.

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 a complété la première, la deuxième ou la troisième année de son programme d'études :

Tâches que le stagiaire peut effectuer dans le cadre d'un premier stage en ATE (après la 1^{re} année de formation) :

En service alimentaire de différents milieux

- Appliquer des techniques de base de préparation et de cuisson des aliments avec efficacité, dextérité, salubrité et sécurité;
- Appliquer les principes de base d'une saine alimentation à l'aide du Guide alimentaire canadien;
- Participer à l'animation d'activités de sensibilisation reliées à l'alimentation;
- Participer au développement de recettes promotionnelles;
- Analyser l'étiquetage nutritionnel des produits;
- Promouvoir les principes d'une bonne alimentation en épicerie.

Tâches que le stagiaire peut effectuer dans le cadre d'un deuxième stage en ATE (après la 2^e année de formation) :

En Industrie agroalimentaire

- Appliquer les techniques d'évaluation sensorielle des aliments;
- Effectuer des tests de contrôle de qualité des aliments et de leurs emballages :
 - prélever des échantillons;
 - préparer adéquatement des échantillons, des solutions et des équipements de laboratoire;
 - analyser et interpréter des résultats;
 - consigner les résultats;
 - utiliser ses connaissances en microbiologie;
 - animer des activités de sensibilisation et de promotion dans différents milieux;
 - adapter un cycle de menus pour différents groupes d'âge selon le GAC;
 - appliquer les lois et règlements du monde alimentaire.

En service alimentaire de différents milieux

- Planifier, élaborer et évaluer un menu des collectivités destiné à différentes populations;
- Participer à l'approvisionnement en service alimentaire (prise d'inventaire, cotation);
- Participer à l'animation d'activités de sensibilisation reliées à l'alimentation;
- Conseiller sur la salubrité des aliments et la manipulation sécuritaire des équipements;
- Participer à la standardisation et à la mise à jour d'un fichier de recettes;
- Assurer l'approvisionnement en service alimentaire.

4. LISTE DES COURS DU PROGRAMME – Techniques de diététique

	Code	Titre du cours	Pondération	Préalables	Trim		Code	Titre du cours	Pondération	Préalables	Trim
TRI MESTRE 1	Formation générale					TRI MESTRE 2	Formation générale				
	109-103-02	Éducation physique I	1 1 1	Aucun	A-H		340-103-04	Philosophie et rationalité	3 1 3	Aucun	A-H
	601-GAB-04	Communication, langue et littérature	3 1 2	Aucun	A-H		601-101-04	Écriture et littérature	2 2 3	PA 601-GAB-04	A-H
	604-10X-03	Anglais I	2 1 3	Aucun	A-H		604-GAX-HY	Anglais II	2 1 3	PA Anglais I	A-H
	Formation spécifique						Formation spécifique				
	101-TD1-HY	Physiopathologie et nutriments I	2 2 2	CR 120-A13-HY	A		101-TD2-HY	Microorganismes du monde alimentaire	2 2 2	PR 101-TD1-HY	H
	120-A11-HY	Exploration de la profession	2 1 2	Aucun	A		120-A21-HY	Nutrition et santé publique	3 2 2	PA 120-A13-HY	H
	120-A12-HY	Découverte des aliments I	2 2 2	CR 120-A13-HY	A		120-A22-HY	Découverte des aliments II	2 2 2	PA 120-A12-HY	H
	120-A13-HY	Alimentation et nutrition	2 2 2	CR 101-TD1-HY	A		202-TD2-HY	Éléments de chimie des solutions	2 2 2	Aucun	H
	202-TD1-HY	Chimie des aliments	3 1 2	CR120-A12-HY	Aucun		350-TD1-HY	Interrelations en milieu de travail	2 1 2	PR 120-A11-HY	H
Total: 17 11 16					Total: 18 13 19						
TRI MESTRE 3	Formation générale					TRI MESTRE 4	Formation générale				
	109-104-02	Éducation physique II	0 2 1	Aucun	A-H		109-105-02	Éducation physique III	1 1 1	PA Educ I et II	A-H
	340-102-03	Les conceptions philosophiques de l'être humain	3 0 3	PA 340-103-04	A-H		340-GAE-03	Éthique et politique	3 0 3	PA 340-102-03	A-H
	601-102-04	Littérature et imaginaire	3 1 3	PA 601-101-04	A-H		601-103-04	Littérature québécoise	3 1 4	PA 601-102-04	A-H
	Formation spécifique						Formation spécifique				
	101-TD3-HY	Contrôle microbiologique des aliments	1 2 2	PA 101-TD2-HY	A		xxx-xxx-03	Cours complémentaire I	2 1 3	Aucun	A-H
	101-TD4-HY	Physiopathologie et nutriments II	2 1 2	PR 101-TD1-HY	A		601-888-02	Épreuve uniforme de français		CR 601-103-04	T
	120-A31-HY	Lois et règlements en alimentation	2 2 2	Aucun	A		Formation spécifique				
	120-A32-HY	Découverte des aliments III	2 3 2	PA 120-A22-HY	A		120-A41-HY	Menu des collectivités	1 2 2	CR 120-A42-HY	H
	120-A33-HY	Science et technologies des aliments I	2 2 2	PA 202-TD1-HY	A		120-A42-HY	Nutrition clinique	3 2 3	CR 120-A32-HY	H
Total: 15 13 17					Total: 17 12 20						
TRI MESTRE 5	Formation générale					TRI MESTRE 6	Formation spécifique				
	xxx-xxx-03	Cours complémentaire II	3 0 3	Aucun	A-H		120-A61-HY	Projet en technologie des aliments	0 3 2	PA 120-A52-HY	H
	Formation spécifique						120-A62-HY	Projet en gestion des services alimentaires	0 3 2	PA 401-TD2-HY	H
	120-A51-HY	Activités d'éducation en nutrition	2 3 3	PA 120-A42-HY	A					PA 120-A53-HY	H
	120-A52-HY	Science et technologies des aliments III	1 3 2	PA 120-A43-HY	A		120-A63-HY	Stage en milieu de travail	1 9 1	NB+	H
	120-A53-HY	Outils de gestion et de contrôle en services alimentaires	2 2 2	CR 120-A54-HY	A		120-A64-HY	Stage en centre de soins	1 9 1	PA 120-A51-HY	H
	120-A54-HY	Distribution en services alimentaires	2 2 2	CR 120-A55-HY	A		Total: 2 24 6				
	120-A55-HY	Production en services alimentaires	1 3 2	PA 120-A41-HY	A		NB+ Tous les cours de la formation spécifique des cinq premiers trimestres doivent être réussis. L'étudiant doit être inscrit à tous les cours du sixième trimestre				
401-TD2-HY	Gestion des ressources humaines	2 1 2	CR 120-A54-HY	A	990-120-A0 Épreuve synthèse de programme: Cours porteur 120-A63-HY						
Total: 13 14 16					ALTERNANCE TRAVAIL-ETUDES						
					880-120-A0 Stage en milieu de travail I						
					ALTERNANCE TRAVAIL-ETUDES						
					880-120-A0 Stage en milieu de travail II						

2009-09-03