



COLLÈGE
MONTMORENCY

TECHNIQUES DE DIÉTÉTIQUE

ET

LE DOMAINE BIOALIMENTAIRE

**Techniques de diététique
(450) 975-6424**



COLLÈGE
MONTMORENCY

SI VOUS AVEZ UN INTÉRÊT POUR

- **La nutrition et la santé publique,**
- **La gestion d'un service alimentaire,**
- **Le contrôle de la qualité.....**

**Techniques de diététique
(450) 975-6424**



ET QUE VOUS POSSÉDEZ

- **Une bonne santé, notamment l'absence d'allergies susceptibles de nuire au travail avec les aliments;**
- **Une bonne dextérité manuelle;**
- **Des aptitudes pour le travail en équipe multidisciplinaire;**
- **Des habiletés en communication.**



VOUS ALLEZ APPRENDRE À

- **Collaborer au suivi nutritionnel de la clientèle;**
- **Gérer un service d'alimentation en restauration collective;**
- **Contrôler et mettre au point des produits alimentaires;**
- **Promouvoir la saine alimentation.**



LES AUTRES COMPÉTENCES

- **Utiliser des logiciels spécialisés pour le calcul de la valeur nutritive ou la gestion d'un service alimentaire: Promenu, Microgesta, Genesis SQL etc.**
- **Utiliser les technologies de l'information et de la communication (TIC)**
- **Utiliser la langue seconde: anglais**





COLLÈGE
MONTMORENCY

LES ACCRÉDITATIONS

**Chaque étudiant recevra les
accréditations en hygiène et salubrité
alimentaires du MAPAQ:**

- **La première année: Volet « Manipulateur d'aliments »**
- **La troisième année: Volet « Gestionnaire d'établissements alimentaires »**

MAPAQ: Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec



**Techniques de diététique
(450) 975-6424**



LE PLACEMENT

- **Le service de Placement du Collège et le département aident les étudiants dans leur démarche de recherche d'emploi**
- **En 2008, 6 mois après la fin de leurs études plus de 96.5 % des étudiants s'étaient trouvés un emploi**



Réf: Relance des diplômées et diplômés des programmes techniques, promotion décembre 2007 et mai 2008

Techniques de diététique
(450) 975-6424



LES SALAIRES

En 2008:

- **Salaire horaire moyen: 18.02 \$**
- **Moyenne horaire des trois salaires les plus élevés: 20.90 \$**
- **Progression du salaire horaire**
 - **1 an: 18.88 \$,**
- **Réf: Relance des diplômées et diplômés des programmes techniques, promotion décembre 2007 et mai 2008**





COLLÈGE
MONTMORENCY

LES SECTEURS DE TRAVAIL

- **La santé**
- **La distribution alimentaire**
- **La transformation alimentaire**
- **La consultation en alimentation**
- **L'inspection gouvernementale et privée**



Techniques de diététique
(450) 975-6424



LE SECTEUR DE LA SANTÉ

Milieus de travail publics ou privés:

- **CSSS, Centre hospitalier (CH), Centre hospitalier de soins de longue durée (CHSLD), résidences privées pour personnes âgées**

Tâches:

- **Appliquer la prescription diététique en collaboration avec les diététistes/nutritionnistes, selon la condition des bénéficiaires et les exigences du milieu**
- **Participer à l'éducation, en matière de nutrition**
- **Gérer la distribution alimentaire**





LE SECTEUR DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

Milieus de travail publics ou privés:

- **Services alimentaires de type concessionnaires de cafétérias, traiteurs, restaurants, Centre de la petite enfance, cuisines centrales, etc.**

Tâches:

- **Gérer la distribution des repas, le personnel, les coûts de ressources matérielles, le service à la clientèle, le contrôle de la qualité des produits, l'assurance de l'hygiène et de la salubrité, etc.**
- **Participer à l'éducation en matière de nutrition**





LE SECTEUR DE LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Milieux de travail:

- **Entreprises de transformation alimentaire**

Tâches:

- **Participer au processus d'assurance-qualité**
- **Participer à l'expérimentation, au développement et à la mise en marché**
- **Standardiser des recettes**
- **Implanter et assurer le suivi des programmes HACCP**
- **Calculer des valeurs nutritives**
- **Réaliser des étiquettes**





LE SECTEUR DE LA CONSULTATION EN ALIMENTATION

Milieux de travail:

- **Firmes privées de consultants, centres d'entraînement, organismes communautaires, organismes privés etc.**

Tâches:

- **Diffuser des informations pour promouvoir un produit alimentaire, une pièce d'équipement, une méthode de travail et de saines habitudes alimentaires**
- **Participer à l'élaboration, la production et la diffusion de matériel d'éducation**



LE SECTEUR DE L'INSPECTION

Milieux de travail:

- **Inspection fédérale (ACIA), inspection provinciale (MAPAQ), inspection privée**

Tâches:

- **Appliquer les normes et la réglementation en matière de salubrité afin de faire respecter les lois et les règlements**
- **Appliquer le système HACCP**





LES STAGES

- **40 jours de stage à la dernière session**
 - **Un seul secteur pendant 40 jours**
 - OU**
 - **Deux secteurs à 20 jours chacun**
- **Choix du secteur selon les intérêts des étudiants**

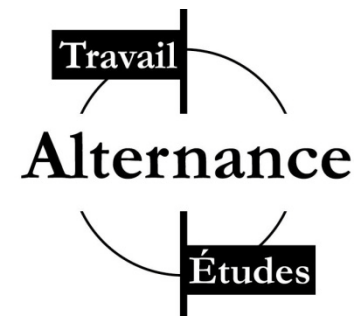


LE PROGRAMME ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES (ATE)

- **Cette formule permet à l'étudiant d'acquérir, tout en étant rémunéré en milieu de travail, les compétences prévues dans le programme**
- **Les avantages pour les étudiants**
 - **Des expériences de travail reconnues par les employeurs**
 - **Une mention au bulletin atteste la participation de l'étudiant au programme ATE**
- **À l'été 2009-2010, 50 étudiants ont participé à ce programme dans des secteurs d'emploi très diversifiés**
 - **Les industries alimentaires, les centres de la petite enfance, les compagnies de gestion de services alimentaires, les services alimentaires du réseau de la santé etc.**



**Techniques de diététique
(450) 975-6424**





COLLÈGE
MONTMORENCY

QUELQUES SERVICES OFFERTS

- **Supports pédagogiques variés**
- **Laboratoires informatiques**
- **Centre de documentation**
- **Service de placement**
- **Résidences étudiantes**



Techniques de diététique
(450) 975-6424



COLLÈGE
MONTMORENCY

POURQUOI CHOISIR LE COLLÈGE MONTMORENCY ?

- **Activités d'accueil**
- **Alternance Travail-Études**
- **Montmorency International**
- **Défi Santé**
- **Activités parascolaires et vie étudiante**
- **Activités sportives**



Techniques de diététique
(450) 975-6424



COLLÈGE
MONTMORENCY

LES LABORATOIRES



Laboratoires équipés de matériel pour le contrôle de la qualité

Laboratoires équipés de matériel pour la recherche et le développement

Laboratoire d'analyse sensorielle

**Techniques de diététique
(450) 975-6424**

LES LABORATOIRES



**Service alimentaire ouvert à
la population du Collège**

**Salle à manger l'A⁺mbroisie
pouvant recevoir 48 clients**

**Techniques de diététique
(450) 975-6424**





COLLÈGE
MONTMORENCY

**Dès la première année,
il est possible de devenir membre de la**

Société des Technologues en Nutrition



www.stnq.ca

**Techniques de diététique
(450) 975-6424**