

Plan de formation

Document abrégé
Version étudiante

120.A0 TECHNIQUES DE DIÉTÉTIQUE

Extrait du document complet
Recommandé par la Commission des études en décembre 2014
Adopté par le Conseil d'administration en janvier 2014
Révisé en novembre 2016



Service du développement
pédagogique et de la réussite

Tous droits réservés
© Collège Montmorency
475, boul. de l'Avenir
Laval (Québec) H7N 5H9
www.cmontmorency.qc.ca

Équipe de production

La production de ce plan de formation a été assurée par France St-Yves, coordonnatrice du département et du programme de Techniques de diététique, et Xavier Valls, conseiller pédagogique au Service du développement pédagogique et de la réussite. Le plan de formation a été approuvé par le comité de programme de Techniques de diététique du Collège Montmorency composé de membres du Département de techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration, de représentantes et de représentants des disciplines contributives, de représentantes et de représentants de la formation générale, et d'un aide pédagogique individuel (API).

Le Collège tient à remercier les professeures du Département de techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration pour leur travail consciencieux : Suzanne Léger, Ginette Montplaisir, Danielle Trudeau, Madeleine Côté, Martine Lauzon, Hélène Martel, Josée Tardif, Geneviève Boily, Marina Morin, Denise Parent, Stéphanie Bell, Katerine Bossé, Marilyne Chaumont, Valérie Cholette, Joëlle Brault et Géraldine Lussier pour l'excellence de leur travail, leur dévouement et leur soutien actif lors des différentes étapes du travail d'élaboration du plan de formation de 2009. La consolidation de 2014 a permis d'ajouter à cette équipe Marie-Claude Tremblay et Evelyne Ouellette-Racicot.

Durant l'élaboration du programme, des représentantes et des représentants de diverses disciplines ont contribué à la préparation de ce plan de formation, dont Flavie Achard et Sébastien Sachetelli du Département de biologie, Sylvie-J. Bélanger du Département d'administration et techniques administratives, Nicole Roy et Zahia Mesbah Benyucef du Département de chimie, France Rainville du Département de psychologie, Madeleine Ouellet du Département de langues modernes, Patrick Marleau du Département de français, et Isabelle Malouin du Département de philosophie. Le Collège tient à les remercier pour leur travail consciencieux. La consolidation de 2014 a permis d'ajouter à cette équipe Julie Lecomte et Gaëlle Ramdine du Département de biologie, Maritza Volel et Dominique Thoraval du Département de chimie.

Enfin, nous tenons aussi à remercier les aides pédagogiques individuelles (API), Pauline Paré et Marie-Josée Clavel, pour leur collaboration.

Table des matières

	Page	
Équipe de production	3	
Table de matières	4	
Introduction	6	
1. Présentation du plan de formation	7	
2. Projet éducatif du Collège Montmorency	10	
3. Vocabulaire utilisé	11	
4. Vocabulaire spécifique au programme	12	
5. Vocabulaire des savoir-être	13	
Chapitre 1 : Partie ministérielle du programme	15	
1. Présentation de la partie ministérielle du programme	16	
2. Buts de la formation spécifique du programme	16	
3. Intentions éducatives en formation spécifique	17	
4. La formation générale dans les programmes d'études	18	
5. Profil de la formation générale	19	
Chapitre 2 : Présentation du programme montmorencien	20	
1. Liste de compétences attendues des finissants du programme (profil de sortie)	21	
2. Logigramme du développement des compétences	22	
3. Fiche signalétique de l'épreuve synthèse de programme	26	
Chapitre 3 : Liens entre le programme ministériel et le programme montmorencien	27	
1. Liste des objectifs ministériels	28	
2. Relation des compétences montmorenciennes et des objectifs ministériels du programme	29	
3. Relation des objectifs ministériels du programme, des cours et des heures	30	
4. Correspondance des liens entre les sessions, les cours et les objectifs ministériels	31	
5. Correspondance des liens entre les objectifs ministériels, les cours et les sessions	33	
6. Correspondance des compétences, des objectifs ministériels et des cours	35	
Chapitre 4 : Descriptions institutionnelles des cours de la formation spécifique	41	
1. Grille de cours du programme	42	
2. Descriptions institutionnelles des cours de la formation spécifique du programme	43	
Session 1	43	
120 115 MO	Transformer les aliments I	44
120 124 MO	S'initier à l'exercice de la profession	46
120 Z13 MO	Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires	48
202 A15 MO	Expliquer des notions de chimie alimentaire	50
Session 2	52	
101 A25 MO	Expliquer la biologie de l'autoconservation des organismes vivants	53
120 225 MO	Transformer les aliments II	55
120 233 MO	Différencier les aliments et leur valeur nutritive	57
120 234 MO	Acquérir les éléments de base de la production alimentaire	59
202 A25 MO	Expliquer des notions de biochimie alimentaire	61
Session 3	63	
101 A34 MO	Expliquer la biologie de la régulation et de la reproduction des organismes vivants	64
120 333 MO	Animer des activités de sensibilisation	66
120 335 MO	Transformer les aliments III	68
120 344 MO	Intervenir en nutrition publique	70
120 365 MO	Approvisionner un service alimentaire	72
Session 4	75	

	101 A45 MO	Acquérir des notions de microbiologie des aliments et de contrôle de la qualité	76
	120 443 MO	Adapter un cycle de menus	78
	120 466 MO	Coordonner la production et la distribution en liaison froide	80
	350 A53 MO	Interagir dans le monde professionnel	82
	Session 5		84
	120 553 MO	Se préparer au milieu professionnel	85
	120 555 MO	Collaborer au plan de traitement nutritionnel (note 2)	87
	120 586 MO	Transformer les aliments IV	89
	120 596 MO	Gérer la production et la distribution en liaison chaude	91
	410 A63 MO	Gérer du personnel	93
	Session 6		95
	120 673 MO	Appliquer les normes et les législations	96
	120 684 MO	Mettre au point des produits alimentaires	98
	120 68J MO	S'intégrer au milieu professionnel	100

Introduction

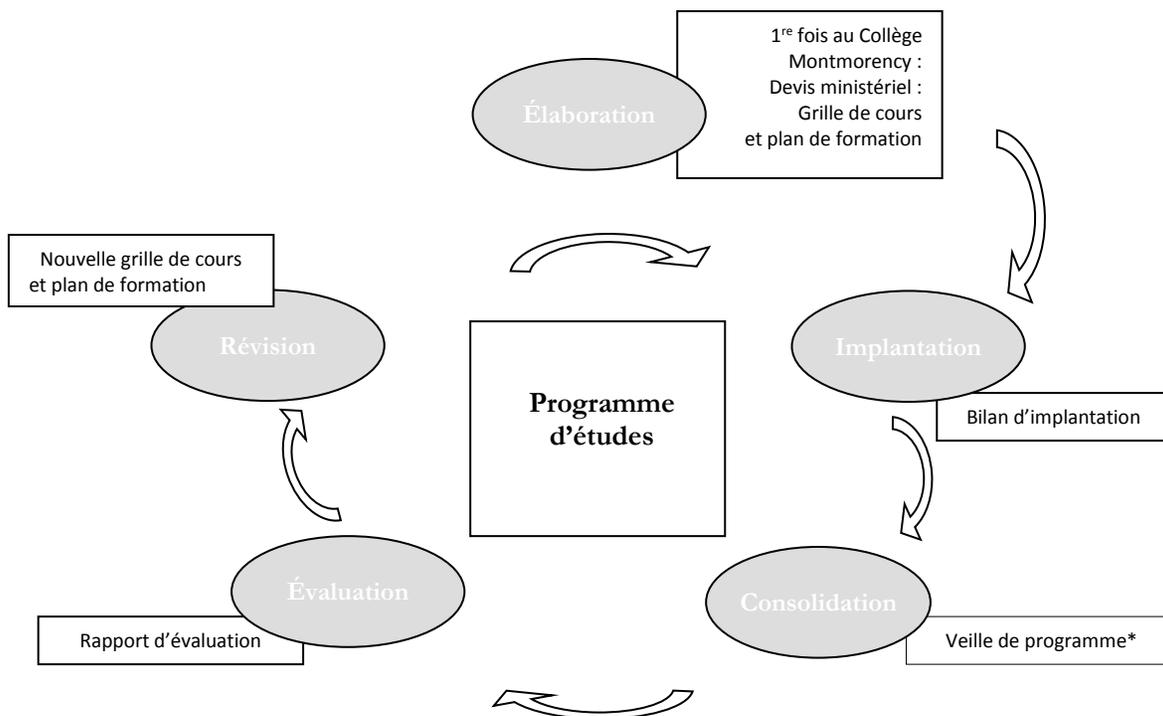
Présentation du plan de formation
Projet éducatif du Collège Montmorency
Vocabulaire utilisé
Vocabulaire spécifique au programme
Vocabulaire des savoir-être

Présentation du plan de formation

La mise en œuvre des mesures de renouveau de l'enseignement collégial implique un partage nouveau des responsabilités entre le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport et notre établissement de formation. Si, jusqu'à 1993, les collèges d'enseignement général et professionnel offraient des programmes de formation dont les cours étaient déterminés par le ministère, l'application du nouveau Règlement sur le régime des études collégiales (RREC), en vigueur depuis 1993, redéfinit les rôles respectifs tant du ministère que du Collège au regard de la formation technique. En effet, l'article 11 du RREC prévoit que, désormais, le Collège détermine les activités d'apprentissage de la composante de formation spécifique des programmes d'études techniques et ce, à partir des objectifs et des standards déterminés par le ministre.

En 2008, le ministère a publié la partie ministérielle du programme de *Techniques de diététique*. Ce document décrit les objectifs et standards de la composante de formation spécifique du programme en fonction desquels le Collège doit concevoir ses cours. Le programme de Techniques de diététique a été mis en œuvre au Collège Montmorency en 2009.

Cycle d'évolution des programmes



La veille de programme ne donne pas lieu à la production d'un document spécifique.

Dans l'esprit de ce mandat ministériel, il reste maintenant au Collège à déterminer les cours qui contribueront à développer les compétences programme. C'est là l'objet du présent document qui, prenant appui sur la partie ministérielle du programme, arrime la formation spécifique à la formation générale de façon à décrire le programme complet que nous illustrons, plus loin, dans un logigramme et une grille de cours.

Le présent document présente, tant aux professeures et professeurs qu'aux étudiantes et étudiants, comment la Direction des études et l'équipe programme en *Techniques de diététique* entendent mettre en place dans le cadre des cours l'ensemble des activités d'apprentissage visant à développer les compétences attendues des finissantes et des finissants.

Ce document constitue le plan de formation en *Techniques de diététique* et il est le résultat du processus d'élaboration (2008-2009) et de consolidation (2014-2015). On y trouvera les grandes étapes du développement des compétences visées par le programme de *Techniques de diététique*. En quelque sorte, on pourrait considérer le plan de formation comme le «plan de cours du programme».

Le plan de formation se présente en deux versions : la première est destinée aux professeurs, la seconde aux étudiants. Pour les professeures et professeurs, le plan de formation est un outil qui permet de situer les cours dans l'ensemble du processus de développement des compétences, de même que par rapport aux autres cours qui y collaborent, ainsi qu'à situer et à calibrer leurs interventions, dans le cadre de leurs cours, de façon à contribuer au développement des compétences prévues au programme. Pour l'étudiante et l'étudiant, le plan de formation est un moyen privilégié de percevoir la cohérence de l'ensemble du processus de formation qu'on lui propose et dans lequel il s'engage.

Les éléments du plan de formation ont été regroupés en cinq sections :

Introduction :

- la présentation du plan de formation (incluant le schéma d'élaboration d'un programme);
- le projet éducatif du Collège Montmorency;
- le vocabulaire utilisé;
- le vocabulaire spécifique au programme;
- le vocabulaire des savoir-être.

Chapitre 1 : Partie ministérielle du programme :

- la présentation de la partie ministérielle du programme;
- les buts de la formation spécifique du programme;
- les intentions éducatives en formation spécifique;
- la formation générale dans les programmes d'études;
- le profil de la formation générale.

Chapitre 2 : Présentation du programme montmorencien :

- la liste de compétences attendues des finissants du programme, qui constitue le cœur même du programme et chaque cours est explicitement lié au développement d'une ou plusieurs compétences;
- le logigramme du développement des compétences, qui décrit graphiquement l'agencement des cours et leur place dans la chronologie du développement des compétences;
- la fiche signalétique de l'épreuve synthèse de programme, qui précise les principaux paramètres de cette évaluation terminale :
 - les cours associés (*120 684 MO-Mettre au point des produits alimentaires* et *120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6^e)*),
 - la forme et le temps de l'épreuve,
 - les compétences ou les objectifs du programme dont l'épreuve synthèse cherche à vérifier l'atteinte ou le niveau de développement.

Chapitre 3 : Liens entre le programme ministériel et le programme montmorencien :

- la liste des objectifs ministériels du programme de Techniques de diététique, 120.A0 fixés par le ministère. Ils ont inspiré la formulation des compétences et la description des cours, et ils doivent être atteints par les activités d'apprentissage mises en place dans le programme;
- la relation des compétences montmorenciennes et des objectifs ministériels du programme;
- la relation des objectifs ministériels du programme, des cours et des heures;
- la correspondance des liens entre les sessions, les cours et les objectifs ministériels;
- la correspondance des liens entre les objectifs ministériels, les cours et les sessions;
- la correspondance des compétences, des objectifs ministériels et des cours qui présente les objectifs ministériels, dont chaque compétence est la synthèse, ainsi que les cours qui, en permettant l'atteinte des objectifs ministériels, amèneront le développement des compétences.

Chapitre 4 : Grille de cours et descriptions institutionnelles des cours de la formation spécifique :

- la grille de cours du programme indique, session par session, les cours de la formation générale et de la formation spécifique et en précise la pondération, le nombre d'unités et les préalables absolus et relatifs;
- les descriptions institutionnelles des cours de la formation spécifique du programme (par session), lesquelles contiennent :
 - la présentation du cours,
 - la performance finale attendue,
 - le contexte particulier d'apprentissage,
 - la relation des éléments de compétence avec les objectifs d'apprentissage ainsi que leurs éléments incontournables du contenu (savoirs et savoir-faire).

Ces descriptions (suivant l'ordre de la grille de cours) serviront de balises aux professeurs au moment d'élaborer leur plan de cours.

Projet éducatif du Collège Montmorency ¹

Le Collège Montmorency institution d'enseignement collégial public, reconnaissant la valeur et la nécessité de l'éducation publique et son rôle dans le développement optimal et harmonieux de la personne humaine et profondément convaincu que ce développement constitue un facteur essentiel pour le progrès économique, social et culturel de la collectivité, s'engage solennellement dans toutes ses composantes et envers tous ceux et celles qui ont recours à ses services à poursuivre sa mission éducative sur la base des principes et à la lumière des finalités qui suivent :

- l'accès aux études collégiales de tous les postulants qui ont atteint le seuil minimal d'entrée;
- une formation de qualité, gage de succès dans la poursuite d'études universitaires ou dans l'intégration au marché du travail;
- la réussite du plus grand nombre, compte tenu des efforts qu'ils auront consentis pour y atteindre;
- l'accès de tous à l'environnement technologique de notre époque et la capacité d'utiliser au mieux ses potentialités, ce qui implique de pouvoir en déceler les dangers et les limites;
- l'éducation à une citoyenneté responsable, consciente tout autant de ses devoirs que de ses droits et portant vers l'engagement dans la vie de la collectivité;
- la formation intégrale de la personne dans une perspective humaniste, c'est-à-dire de liberté, de curiosité intellectuelle, de passion de savoir et de confiance en la capacité d'apprendre;
- la création d'un milieu de vie collégiale riche et dynamique, qui favorise les plus larges possibilités de développement personnel et d'ouverture sur la société;
- le service à la communauté, laquelle est en droit de bénéficier pleinement de l'expertise développée dans une institution financée par les fonds publics;
- l'ouverture aux réalités internationales par l'implication concrète des étudiants et du personnel dans des échanges multiples et variés avec différents pays, peuples et cultures, dans un contexte de tolérance, de fraternité et de rapports mutuellement enrichissants;
- la sensibilisation aux impératifs du développement durable des ressources planétaires dans le meilleur intérêt des hommes et des femmes de tous les continents;
- le développement de la capacité de reconnaître et d'apprécier, dans toute leur diversité, les héritages matériels, artistiques, culturels et spirituels de l'humanité.

¹ Document adopté par le Conseil d'administration, le 8 mai 2002

Vocabulaire utilisé

Programme	Ensemble intégré de cours visant le développement de compétences terminales.
Cours	Ensemble d'activités d'apprentissage destinées à favoriser le développement des compétences terminales.
Compétence	Énoncé définissant un résultat d'apprentissage constitué d'un ensemble intégré d'habiletés et de connaissances. Cet énoncé est établi localement à la suite de l'interprétation du mandat de formation défini par les objectifs ministériels et leurs standards. Il décrit une situation extra-scolaire caractéristique du milieu du travail.
Objectifs	Habilités ou connaissances à acquérir en vue de développer les compétences ministérielles terminales.
Standard	Niveau de performance considéré comme le seuil à partir duquel on reconnaît qu'un objectif est atteint.

Vocabulaire spécifique au programme ²

Aliment/Nourriture	Substance dont l'ingestion contribue à assurer les fonctions vitales d'un individu.
Certification	Formule signée et généralement accompagnée d'un sceau qui établit l'authenticité d'un acte.
Guide	Document administratif qui vise à faciliter l'application des prescriptions d'une politique, d'une directive ou éventuellement d'une norme, sans en avoir le caractère contraignant.
Industrie agroalimentaire	Ce terme inclut les entreprises qui achètent les denrées agricoles (comme le lait, le porc, le grain, les graines oléagineuses) et qui transforment le large éventail de produits qui en résultent pour ensuite les distribuer aux consommateurs nationaux et étrangers par le biais de nombreux intervenants.
Lignes directrices	Ensemble des textes visant à dicter ou à suggérer une ligne de conduite.
Loi	Direction générale de forme légale pour servir de base à des organisations.
Mets	Aliment apprêté ou cuisiné qui entre dans la composition d'un repas.
Norme	Ensemble de conventions, règlements, principes, etc. établis par un organisme officiel souvent de façon volontaire.
Politique	Programme d'un gouvernement ou d'un organisme.
Produit alimentaire	Produit prêt à l'emploi destiné à l'industrie agroalimentaire.
Recette	Description détaillée de la manière de préparer un mets.
Règlement	Acte législatif qui émane d'une autorité. Ensemble de règles auxquelles on doit se conformer.
Repas	Nourriture que l'on prend quotidiennement à des heures régulières.
Restauration collective	Secteur de la restauration dont le domaine d'activité est l'exploitation d'établissements non commerciaux des réseaux de la santé et de l'éducation. Il couvre aussi les services alimentaires offerts sur les lieux de travail (usines, bureaux, gros chantiers de construction, etc.) et par les compagnies de transport aérien et ferroviaire.

Note : Les services alimentaires institutionnels donnés à contrat sont considérés comme des services alimentaires commerciaux. Ces services accommodent des clientèles souvent captives (personnes malades ou âgées, voyageurs, prisonniers, vacanciers, étudiants, etc.).

² Sources : Office de la langue française, Antidote, Encyclopédie canadienne (<http://www.thecanadianencyclopedia.com/index.cfm?PgNm=TCE&Params=F1ARTF0000061>); Bottin statistique de l'alimentation, Édition 2015 http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Bottin_Statistique2015.pdf.

Vocabulaire des savoir-être³

Les intentions éducatives de ce programme (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

Adaptabilité (flexibilité)	S'ajuster à une nouvelle situation, à de nouvelles circonstances ou à de nouveaux événements en modifiant son comportement ou sa pratique en fonction du changement.
Autonomie	Se prendre en charge selon les responsabilités de façon à poser des actions au moment opportun dans un contexte déterminé.
Assiduité	Avoir une présence active, régulière et soutenue à l'endroit où l'on a des obligations.
Audace	Introduire des idées, des pratiques inhabituelles, des ressources inhabituelles pour l'avancement du travail à réaliser.
Capacité à prendre des décisions	Choisir, après analyse et selon ses responsabilités, les pratiques et les ressources les mieux adaptées aux circonstances dans le but d'atteindre le résultat attendu de l'action à réaliser.
Communication	Utiliser un style, un ton et une terminologie adaptée à l'interlocuteur et aux circonstances.
Débrouillardise	Réussir à résoudre un problème nouveau et imprévu en utilisant ses propres moyens conformément aux règles de la fonction de travail.
Discernement	Apprécier avec justesse et clairvoyance une situation, des faits.
Efficacité	Réaliser son travail selon les attentes exprimées de temps, de qualité ou de quantité.
Esprit critique	Examiner attentivement les choses avant de porter un jugement ou faire un choix.
Esprit d'équipe	Travailler avec les autres de manière solidaire en contribuant au travail de l'équipe par ses idées et ses efforts.
Initiative	Proposer ou entreprendre un travail soit pour son accomplissement ou son avancement et en juger la qualité conformément aux règles de la profession.
Jugement	Décider face à un ensemble de faits des actions appropriées à poser.
Leadership	Influencer le comportement des collaborateurs dans le sens d'une réalisation volontaire plus efficace des objectifs du groupe.
Maturité	Être capable de recevoir des commentaires et des remarques dans le but d'améliorer

³ Références :

- Henri Boudreault, L'environnement propice au développement des attitudes professionnelles.
- Le Boterf, (1994) et de Boudreault, (2004).
- <http://www.archipel.ugam.ca/2687/1/M11288.pdf>
- Dictionnaire Petit Robert

son travail sans adopter une attitude trop émotive ou trop défensive. Admettre ses erreurs et les corriger.

Organisation

Préparer son travail de façon à satisfaire les exigences de qualité, d'efficacité et d'échéancier.

Polyvalence

Accomplir des tâches diverses dans des domaines et contextes variés.

Respect

Donner de la valeur aux personnes, aux choses et aux idées lors de la réalisation de ses tâches dans une situation de travail.

Rigueur

Porter une attention particulière à chaque détail d'un travail à effectuer. Agir avec précision dans ses tâches.

Vigilance

Observer avec attention et de façon soutenue le déroulement de ses tâches de travail de façon à en contrôler le résultat attendu.

Chapitre 1⁴

Présentation de la partie ministérielle du programme
Buts de la formation spécifique du programme
Intentions éducatives en formation spécifique
La formation générale dans les programmes d'études
Profil de la formation générale

⁴ Le contenu de ce chapitre provient du programme ministériel : Gouvernement du Québec, Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, 2008–07-01206, ISBN 978-2-550-52485-4 (version imprimée), ISBN 978-2-550-52486-1 (PDF), Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2008.

Présentation de la partie ministérielle du programme

Le programme de *Techniques de diététique, 120.A0* s'inscrit dans les finalités et les orientations de la formation technique qui guident l'action de la Direction générale de la formation professionnelle et technique. Il a été conçu suivant le cadre d'élaboration des programmes d'études techniques qui exige, notamment, la participation de partenaires des milieux du travail et de l'éducation.

Ce programme est défini par compétences et formulé par objectifs et par standards. Conçu selon une approche qui tient compte de facteurs tels que les besoins de formation, la situation de travail et les buts généraux de la formation technique, le programme servira de base à la définition des activités d'apprentissage et à leur évaluation. De plus, le programme rend possible l'application de l'approche programme.

Le programme comprend une composante de formation générale⁵ qui est commune à tous les programmes d'études (16 2/3 unités), une composante de formation générale qui est propre au programme (6 unités), une composante de formation générale qui est complémentaire aux autres composantes (4 unités) et une composante de formation spécifique de (61 unités).

Type de sanction :	Diplôme d'études collégiales (DEC)
Programme d'études :	<i>Techniques de diététique, 120.A0</i>
▪ Durée : Formation générale :	660 heures-contact 26 2/3 unités
▪ Durée : Formation spécifique :	1 875 heures-contact 61 unités
Total :	2 535 heures-contact 87 2/3 unités
Durée maximale allouée à l'enseignement clinique :	270 heures-contact
Conditions particulières d'admission :	STE ou SE 4 ^e ou Sciences physiques 436
Session d'admission :	Automne

Les buts de la formation spécifique du programme

Le programme *Techniques de diététique, 120.A0* vise à former des techniciennes et des techniciens en diététique aptes à travailler dans les domaines de la nutrition clinique et communautaire, de la gestion de services alimentaires, du contrôle de la qualité des aliments et de la conception de produits alimentaires.

La profession s'exerce dans les secteurs public et privé : les établissements du réseau de la santé du ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec, les établissements de soins de longue durée, les organismes communautaires, les cafétérias scolaires, les centres de la petite enfance et autres fournisseurs de services alimentaires, l'industrie alimentaire et les organismes gouvernementaux de santé publique.

Conformément aux buts généraux de la formation, la composante de formation spécifique du programme *Techniques de diététique* vise à :

⁵ Pour des renseignements sur les intentions éducatives des composantes commune, propre et complémentaire de la formation générale veuillez vous référer au Plan de formation de la formation générale. Quant aux objectifs et standards des composantes de la formation générale ils se retrouvent dans « *Formation générale : Des collèges pour le Québec du XXI^e siècle* ».

- Rendre la personne efficace dans l'exercice d'une profession, soit :
 - lui permettre, dès l'entrée sur le marché du travail, de jouer les rôles, d'exercer les fonctions et d'exécuter les tâches et les activités associés à une profession;
 - lui permettre d'évoluer adéquatement dans un milieu de travail (ce qui implique des connaissances et des habiletés techniques et technologiques en matière de communication, de résolution de problèmes, de prise de décisions, d'éthique, de santé et de sécurité, etc.).

- Favoriser l'intégration de la personne à la vie professionnelle, soit :
 - lui faire connaître le marché du travail en général ainsi que le contexte particulier de la profession choisie;
 - lui faire connaître ses droits et ses responsabilités comme travailleur ou travailleuse.

- Favoriser l'évolution de la personne et l'approfondissement de savoirs professionnels, soit :
 - lui permettre de développer son autonomie et sa capacité d'apprendre ainsi que d'acquérir des méthodes de travail;
 - lui permettre de comprendre les principes sous-jacents aux techniques et aux technologies utilisées;
 - lui permettre de développer sa faculté d'expression, sa créativité, son sens de l'initiative et son esprit d'entreprise;
 - lui permettre d'adopter des attitudes essentielles à son succès professionnel, de développer son sens des responsabilités et de viser l'excellence.

- Favoriser la mobilité professionnelle de la personne, soit :
 - lui permettre d'adopter une attitude positive à l'égard des changements;
 - lui permettre de se donner des moyens pour gérer sa carrière, notamment par la sensibilisation à l'entrepreneurship.

Intentions éducatives en formation spécifique

Les intentions éducatives en formation spécifique s'appuient sur des valeurs et préoccupations importantes et qui servent de guide aux interventions auprès de l'étudiant. Elles touchent généralement des dimensions significatives du développement professionnel et personnel qui n'ont pas fait l'objet de formulations explicites au niveau des buts de la formation ou des objectifs et standards. Elles peuvent porter sur des attitudes importantes, des habitudes de travail, des habiletés intellectuelles, etc.

Pour le programme *Techniques de diététique* les intentions éducatives en formation spécifique sont les suivantes :

- développer la maîtrise des habiletés liées à la communication, aux relations interpersonnelles et en groupe, au travail en équipe;
- développer la dextérité ainsi que les habiletés de lecture, analyse et synthèse nécessaires à la réalisation de tests en laboratoire spécialisé;
- développer le sens de l'organisation et de la coordination, la capacité de résoudre des problèmes et de prendre des décisions;
- développer le souci de s'adapter aux changements organisationnels et technologiques propres aux milieux de la nutrition et de la saine alimentation;
- développer la maîtrise du langage spécialisé du monde culinaire, des sciences de la santé, de la diététique et de la technologie alimentaire afin de communiquer adéquatement avec les membres de l'équipe de travail.

La fonction de travail des techniciennes et des techniciens en diététique évolue au rythme des nouvelles découvertes tant au niveau de la nutrition, du génie alimentaire, de l'informatique, des équipements spécialisés que de l'organisation du travail. Parmi tous les facteurs de changement il faut notamment signaler l'effet des nouvelles réglementations gouvernementales, les exigences grandissantes du consommateur et les nombreuses découvertes en nutrition. Le programme *Techniques de diététique* vise à développer chez la technicienne et le technicien le souci de tenir à jour ses connaissances des nouveaux produits alimentaires, des lois et règlements en vigueur, des besoins changeants de la population jeune et vieillissante.

Enfin le programme vise à répondre à une exigence accrue de polyvalence pour travailler dans les établissements de petite taille, une exigence accrue d'optimisation de la gestion d'un service ou d'une cuisine centrale, dans des contextes marqués par une plus grande responsabilisation des employés à superviser et une place de plus en plus grande à la technologie et à l'informatisation des données.

La formation générale dans les programmes d'études⁶

L'enseignement collégial fait suite aux cycles de scolarité obligatoire du primaire et du secondaire. Il prépare à occuper une profession sur le marché du travail ou à poursuivre des études universitaires. Les curriculums de formation desquels sont issus les programmes d'études relèvent du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, responsable de l'établissement et de la mise en œuvre des programmes d'études. Les établissements d'enseignement, pour leur part, assurent cette mise en œuvre et élaborent les activités d'apprentissage qui en résultent.

Le programme d'études constitue le cadre de référence à l'intérieur duquel les étudiants s'engagent à apprendre une profession ou à poursuivre des études, en acquérant les compétences visées. Pour les professeures et les professeurs, il privilégie des objectifs de formation et délimite la portée des interventions pédagogiques.

Les programmes d'études menant au diplôme d'études collégiales (DEC) sont constitués de deux grandes composantes : la formation générale et la formation spécifique. La formation générale fait partie intégrante de chaque programme d'études et, dans une perspective d'approche programme, elle s'articule à la formation spécifique en favorisant le développement de compétences nécessaires à l'ensemble des programmes d'études.

⁶ Pour plus d'information référez-vous au Plan de formation générale, MELS 2010.

Profil de la formation générale

Contribution de la formation générale au programme d'études de l'étudiant

Visées de formation	La formation générale vise à amener l'étudiant à :
Former la personne à vivre en société de façon responsable.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Faire preuve d'autonomie et de créativité dans sa pensée et ses actions. ▪ Faire preuve d'une pensée rationnelle, critique et éthique. ▪ Développer des stratégies qui favorisent le retour réflexif sur ses savoirs et son agir. ▪ Poursuivre le développement d'un mode de vie sain et actif. ▪ Assumer ses responsabilités sociales.
Amener la personne à intégrer les acquis de la culture.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reconnaître l'influence de la culture et du mode de vie sur la pratique de l'activité physique et sportive. ▪ Reconnaître l'influence des médias, de la science ou de la technologie sur la culture et le mode de vie. ▪ Analyser des œuvres ou des textes en philosophie ou en <i>humanities</i> issus d'époques ou de courants d'idées différents. ▪ Apprécier des œuvres littéraires, des textes ou d'autres productions artistiques issus d'époques ou de courants d'idées différents.
Amener la personne à maîtriser la langue comme outil de pensée, de communication et d'ouverture sur le monde.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Améliorer sa communication dans la langue seconde. ▪ Maîtriser les règles de base du discours et de l'argumentation. ▪ Parfaire sa communication orale et écrite dans la langue d'enseignement.
<p>À titre indicatif, le Ministère a identifié cinq compétences communes de base qu'il souhaite associer aux visées de formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Résoudre des problèmes. ▪ Exercer sa créativité. ▪ S'adapter à des situations nouvelles. ▪ Exercer son sens des responsabilités. ▪ Communiquer. 	

Chapitre 2

Liste de compétences attendues des finissants du programme (profil de sortie)

Logigramme du développement des compétences

Fiche signalétique de l'épreuve synthèse de programme

Liste de compétences attendues des finissants du programme

Les compétences sont des regroupements des objectifs ministériels du programme. Elles résument les principales habiletés cognitives, savoirs, savoir-faire et savoir-être qui permettent d'exercer, au niveau de performance exigé à l'entrée sur le marché du travail, la fonction de technicienne et de technicien du programme de *Techniques de diététique, 120.A0*. Le palier de compétence définit le niveau de développement de la compétence à la fin de chaque année. Le profil de fin d'année, est défini par l'ensemble des paliers de compétence.

	Profil à la fin de la 1^{re} année	Profil à la fin de la 2^e année	Profil de sortie à la fin de la 3^e année
	<u>Paliers de compétence</u>	<u>Paliers de compétence</u>	<u>Compétence à la fin de la formation</u>
1	Différencier les aliments et leur valeur nutritive.	→ Élaborer des menus équilibrés adaptés à des clientèles diverses.	→ Collaborer au suivi nutritionnel de la clientèle.
2	Préparer la mise en place nécessaire à la production de mets en restauration collective.	→ Organiser la production et la distribution de mets tout en contrôlant la qualité et les coûts.	→ Gérer un service d'alimentation en restauration collective.
3	Appliquer les techniques de base nécessaires à la transformation et au contrôle de la qualité de produits alimentaires.	→ Appliquer des techniques de transformation de produits alimentaires et les contrôles de la qualité inhérents à l'industrie.	→ Contrôler et mettre au point des produits alimentaires.
4	Expliquer les bases d'une saine alimentation.	→ Intervenir en alimentation auprès de diverses clientèles à l'aide de moyens de communication variés.	→ Promouvoir la saine alimentation.

C'est le Collège Montmorency qui définit les compétences et leurs paliers, à partir des objectifs ministériels du programme, afin de procurer une vue d'ensemble de la finalité de la composante de formation spécifique du programme. Le développement des compétences est tributaire de l'atteinte des objectifs ministériels qui sont décrits dans les objectifs et standards du programme

L'atteinte des objectifs ministériels est tributaire pour sa part de l'atteinte des objectifs d'apprentissage prévus par les cours et sanctionnés par leur réussite. Chacun des cours du programme est donc conçu afin de permettre le développement du palier de la compétence à laquelle il est associé et, par le fait même, chaque description de cours découle du ou des objectifs et standards qui lui sont associés. Cette relation est illustrée dans le tableau «Correspondance des compétences, des objectifs ministériels et des cours» (pp. 36 à 40).

Les compétences étant terminales au processus de formation, leur niveau de développement est mesuré par l'épreuve synthèse du programme qui s'incarne dans les activités synthèses que l'on trouve dans le cours 120 684 MO-Mettre au point des produits alimentaires (6^e) et 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6^e).

120.A0-Techniques de diététique
Logigramme du développement des compétences

Développement de la compétence n° 1 : Collaborer au suivi nutritionnel de la clientèle.

Session 1	Session 2	Session 3	Session 4	Session 5	Session 6
Différencier les aliments et leur valeur nutritive. →		Élaborer des menus équilibrés adaptés à des clientèles diverses. →		Collaborer au suivi nutritionnel de la clientèle.	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ S'initier à l'exercice de la profession PFA⁷ → Présenter un essai réflexif s'appuyant sur une étude de chacun des champs d'application (compétences montmorenciennes) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Expliquer des notions de biochimie alimentaire PFA → Appliquer les techniques d'analyse physico-chimiques (polarimétrie, spectrophotométrie, chromatographie, tests colorimétriques) pour déterminer la composition nutritionnelle des produits alimentaires. ▪ Expliquer la biologie de l'autoconservation des organismes vivants PFA → Réaliser un travail intégrant les connaissances acquises en physiologie et ce, pour expliquer l'apport de nutriments dans le fonctionnement des systèmes de l'autoconservation. ▪ Différencier les aliments et leur valeur nutritive PFA → Établir la valeur nutritive d'un menu pour un adulte en santé. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Expliquer la biologie de la régulation et de la reproduction des organismes vivants PFA → Expliquer les mécanismes contribuant à l'homéostasie. ▪ Intervenir en nutrition publique PFA → Apprécier les choix alimentaires d'un client en santé, l'informer et le guider vers une alimentation saine et équilibrée et ce, en lui formulant des conseils nutritionnels selon ses besoins particuliers. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interagir dans le monde professionnel PFA → Produire, en équipe, un scénario de communication montrant différents styles d'interaction où il devra résoudre des problèmes interpersonnels. ▪ Adapter un cycle de menus PFA → Adapter un cycle de menus afin de répondre aux besoins et aux préférences d'une clientèle dans un contexte de restauration collective. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Se préparer au milieu professionnel PFA → défendre son choix de carrière en s'appuyant sur un exposé réflexif (portfolio) sur le développement atteint au regard des compétences du programme et par le développement des outils professionnels pour chacun des domaines. ▪ Collaborer au plan de traitement nutritionnel PFA → Adapter avec rapidité des menus à une combinaison complexe de régimes thérapeutiques les plus courants. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mettre au point des produits alimentaires (ÉSP) PFA → Mettre au point et présenter un prototype d'un produit alimentaire en respectant des consignes prédéfinies. ▪ S'intégrer au milieu professionnel (ÉSP) PFA → Faire la démonstration de sa capacité d'intégration au milieu de travail.

⁷ Performance finale attendue

120.A0-Techniques de diététique

Développement de la compétence n° 2 : Gérer un service d'alimentation en restauration collective.

Session 1	Session 2	Session 3	Session 4	Session 5	Session 6
Préparer la mise en place nécessaire à la production de mets en restauration collective. →		Organiser la production et la distribution de mets tout en contrôlant la qualité et les coûts. →		Gérer un service d'alimentation en restauration collective.	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ S'initier à l'exercice de la profession PFA → Présenter un essai réflexif s'appuyant sur une étude de chacun des champs d'application (compétences montmorenciennes) ▪ Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires PFA → Réaliser une évaluation organoleptique, selon des critères prédéfinis. ▪ Transformer les aliments I PFA → Transformer un produit alimentaire à base de fruits et de légumes selon des consignes préétablies. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Transformer les aliments II PFA → Préparer une recette santé à base de produits alimentaires tels que : produits laitiers (beurre, lait et crèmes), boulangerie et pâtisserie, farines et céréales, chocolat et confiseries. ▪ Acquérir les éléments de base de la production alimentaire PFA → Effectuer une production alimentaire simple suivant un plan de production établi. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Transformer les aliments III PFA → Préparer une recette santé à base de légumineuses, noix et graines, fromage, viandes, volailles, poissons, mollusques ou crustacés. ▪ Approvisionner un service alimentaire PFA → Assurer l'approvisionnement en produits et services. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interagir dans le monde professionnel PFA → Produire, en équipe, un scénario de communication montrant différents styles d'interaction où il devra résoudre des problèmes interpersonnels. ▪ Coordonner la production et la distribution en liaison froide PFA → Coordonner une activité de production et de distribution alimentaire selon des consignes prédéfinies. ▪ Adapter un cycle de menus PFA → Adapter un cycle de menus afin de répondre aux besoins et aux préférences d'une clientèle dans un contexte de restauration collective. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Se préparer au milieu professionnel PFA → défendre son choix de carrière en s'appuyant sur un exposé réflexif (portfolio) sur le développement atteint au regard des compétences du programme et par le développement des outils professionnels pour chacun des domaines. ▪ Gérer la production et la distribution en liaison chaude PFA → Gérer une activité de production et de distribution alimentaire en liaison chaude selon des consignes prédéfinies. ▪ Gérer du personnel PFA → Restructurer, à l'aide des rencontres avec de vrais gestionnaires, les différentes tâches d'un service alimentaire, en termes d'horaires, de personnel et de productivité et ce, dans la double contrainte des lois en vigueur et des difficultés à gérer les employés tout en tenant compte du volet administratif du gestionnaire. ▪ Transformer les aliments IV PFA → Transformer et conserver des aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Appliquer les normes et les législations PFA → Élaborer des mesures de contrôle, de prévention des risques et d'inspection liés au domaine alimentaire. ▪ Mettre au point des produits alimentaires (ÉSP) PFA → Mettre au point et présenter un prototype d'un produit alimentaire en respectant des consignes prédéfinies. ▪ S'intégrer au milieu professionnel (ÉSP) PFA → Faire la démonstration de sa capacité d'intégration au milieu de travail.

120.A0-Techniques de diététique

Développement de la compétence n° 3 : Contrôler et mettre au point des produits alimentaires.

Session 1	Session 2	Session 3	Session 4	Session 5	Session 6
Appliquer les techniques de base nécessaires à la transformation et au contrôle de la qualité de produits alimentaires. →		Appliquer des techniques de transformation de produits alimentaires et les contrôles de la qualité inhérents à l'industrie. →		Contrôler et mettre au point des produits alimentaires.	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ S'initier à l'exercice de la profession PFA → présenter un essai réflexif s'appuyant sur une étude de chacun des champs d'application (compétences montmorenciennes). ▪ Expliquer des notions de chimie alimentaire PFA → Réaliser un titrage selon les normes courantes de l'industrie alimentaire pour déterminer la conformité d'une composante d'un aliment selon la réglementation. ▪ Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires PFA → Réaliser une évaluation organoleptique, selon des critères prédéfinis. ▪ Transformer les aliments I PFA → Transformer un produit alimentaire à base de fruits et de légumes selon des consignes préétablies. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Expliquer des notions de biochimie alimentaire PFA → Appliquer les techniques d'analyse physico-chimiques (polarimétrie, spectrophotométrie, chromatographie, tests colorimétriques) pour déterminer la composition nutritionnelle des produits alimentaires. ▪ Transformer les aliments II PFA → Préparer une recette santé à base de produits alimentaires tels que : produits laitiers (beurre, lait et crèmes), boulangerie et pâtisserie, farines et céréales, chocolat et confiseries. ▪ Acquérir les éléments de base de la production alimentaire PFA → Effectuer une production alimentaire simple suivant un plan de production établi. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Transformer les aliments III PFA → Préparer une recette santé à base légumineuses, noix et graines, fromage, viandes, volailles, poissons, mollusques ou crustacés. ▪ Approvisionner un service alimentaire PFA → Assurer l'approvisionnement en produits et services. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interagir dans le monde professionnel PFA → Produire, en équipe, un scénario de communication montrant différents styles d'interaction où il devra résoudre des problèmes interpersonnels. ▪ Coordonner la production et la distribution en liaison froide PFA → Coordonner une activité de production et de distribution alimentaire selon des consignes prédéfinies. ▪ Acquérir des notions de microbiologie des aliments et de contrôle de la qualité PFA → Appliquer les principales étapes du contrôle de la qualité microbiologique d'un produit alimentaire afin de rendre une décision de conformité. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Se préparer au milieu professionnel PFA → défendre son choix de carrière en s'appuyant sur un exposé réflexif (portfolio) sur le développement atteint au regard des compétences du programme et par le développement des outils professionnels pour chacun des domaines. ▪ Gérer la production et la distribution en liaison chaude PFA → Gérer une activité de production et de distribution alimentaire en liaison chaude selon des consignes prédéfinies. ▪ Transformer les aliments IV PFA → Transformer et conserver des aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Appliquer les normes et les législations PFA → Élaborer des mesures de contrôle, de prévention des risques et d'inspection liés au domaine alimentaire. ▪ Mettre au point des produits alimentaires (ÉSP) PFA → Mettre au point et présenter un prototype d'un produit alimentaire en respectant des consignes prédéfinies. ▪ S'intégrer au milieu professionnel (ÉSP) PFA → Faire la démonstration de sa capacité d'intégration au milieu de travail.

120.A0-Techniques de diététique
Développement de la compétence n° 4 : Promouvoir la saine alimentation.

Session 1	Session 2	Session 3	Session 4	Session 5	Session 6
Expliquer les bases d'une saine alimentation. →		Intervenir en alimentation auprès de diverses clientèles à l'aide de moyens de communication variés. →		Promouvoir la saine alimentation.	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ S'initier à l'exercice de la profession PFA → Présenter un essai réflexif s'appuyant sur une étude de chacun des champs d'application (compétences montmorenciennes). ▪ Transformer les aliments I PFA → Transformer un produit alimentaire à base de fruits et de légumes selon des consignes préétablies. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Transformer les aliments II PFA → Préparer une recette santé à base de produits alimentaires tels que : produits laitiers (beurre, lait et crèmes), boulangerie et pâtisserie, farines et céréales, chocolat et confiseries. ▪ Différencier les aliments et leur valeur nutritive PFA → Établir la valeur nutritive d'un menu pour un adulte en santé. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Transformer les aliments III PFA → Préparer une recette santé à base légumineuses, noix et graines, fromage, viandes, volailles, poissons, mollusques ou crustacés. ▪ Animer des activités de sensibilisation PFA → Élaborer et tenir une activité de sensibilisation, de formation ou d'information, à partir de critères définis par le professeur et d'un budget précis. ▪ Intervenir en nutrition publique PFA → Apprécier les choix alimentaires d'un client en santé, l'informer et le guider vers une alimentation saine et équilibrée et ce, en lui formulant des conseils nutritionnels selon ses besoins particuliers. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Interagir dans le monde professionnel PFA → Produire, en équipe, un scénario de communication montrant différents styles d'interaction où il devra résoudre des problèmes interpersonnels. ▪ Adapter un cycle de menus PFA → Adapter un cycle de menus afin de répondre aux besoins et aux préférences d'une clientèle dans un contexte de restauration collective. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Se préparer au milieu professionnel PFA → défendre son choix de carrière en s'appuyant sur un exposé réflexif (portfolio) sur le développement atteint au regard des compétences du programme et par le développement des outils professionnels pour chacun des domaines. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mettre au point des produits alimentaires (ÉSP) PFA → Mettre au point et présenter un prototype d'un produit alimentaire en respectant des consignes prédéfinies. ▪ S'intégrer au milieu professionnel (ÉSP) PFA → Faire la démonstration de sa capacité d'intégration au milieu de travail.

Fiche signalétique de l'épreuve synthèse de programme

Cours associé

120 684 MO-Mettre au point des produits alimentaires (6^e)

Objectif de l'épreuve synthèse

L'épreuve synthèse de programme vise à vérifier si l'étudiante ou l'étudiant a développé, à un niveau jugé acceptable par les professeurs et les professeurs du programme de *Techniques de diététique*, les compétences associées au programme :

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

Forme de l'épreuve

L'épreuve synthèse du programme de *Techniques de diététique* vise à vérifier le niveau d'intégration des acquis des trois années de formation, tant par la formation spécifique que par la formation générale, celle-ci dans sa triple finalité : former la personne à vivre en société de façon responsable, amener la personne à intégrer les acquis de la culture et amener la personne à maîtriser la langue comme outil de pensée, de communication et d'ouverture sur le monde.

L'épreuve synthèse comportera 2 volets :

▪ Le projet :

- dans le cadre du cours 120 684 MO-Mettre au point des produits alimentaires (6^e), l'étudiante ou l'étudiant :
 - réalisera un projet de mise au point d'un produit alimentaire;
 - fera une présentation orale du projet avec support multimédia devant un jury.

▪ Essai réflexif

- dans le cadre du cours 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6^e), l'étudiante ou l'étudiant complètera le retour réflexif, suite aux stages d'intégration.
-

Éléments d'évaluation

L'étudiante ou l'étudiant doit réussir les deux volets de l'épreuve synthèse en tenant compte des quatre grandes compétences du programme et en atteignant les objectifs ministériels liés au cours associé. L'évaluation prendra en considération, de façon particulière, les éléments suivants :

▪ Le projet :

- examen du projet proposé de mise au point d'un produit alimentaire;
- collecte des informations préalables à la réalisation du projet en utilisant une variété significative de documents;
- définition de la formulation du produit à mettre au point en tenant compte des contraintes légales, techniques et commerciales;
- établissement et gestion d'un échéancier;
- planification des ressources humaines, financières et matérielles;
- la maîtrise de méthodes de travail ;
- analyse et synthèse du projet;
- présentation au jury de la démarche de développement du prototype;
- utilisation de la langue seconde en tant qu'outil de recherche et de communication;
- utilisation des technologies de l'information et de communication (TIC).

▪ Essai réflexif :

- développement de la pensée réflexive autonome et critique;
 - maîtrise de la langue d'enseignement en tant qu'outil de communication et de pensée et la maîtrise des règles de base de la pensée rationnelle, du discours et de l'argumentation.
-

Chapitre 3

Liste des objectifs ministériels

Relation des compétences montmorenciennes et des objectifs ministériels du programme

Relation des objectifs ministériels du programme, des cours et des heures

Correspondance des liens entre les sessions, les cours et les objectifs ministériels

Correspondance des liens entre les objectifs ministériels, les cours et les sessions

Correspondance des compétences, des objectifs ministériels et des cours

120.A0-Techniques de diététique

Liste des objectifs ministériels

046V-Analyser la fonction de travail.

046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.

046X-Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain.

046Y-Contribuer à la promotion des conseils nutritionnels destinés aux personnes en santé.

046Z-Relier les choix alimentaires aux besoins nutritionnels établis d'une personne malade.

0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.

0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.

0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.

0473-Adapter un cycle de menus.

0474-Interagir en contexte de travail.

0475-Animer des activités de sensibilisation.

0476-Participer à la mise en œuvre du plan de traitement nutritionnel.

0477-Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation.

0478-Coordonner la distribution et le service des repas.

0479-Assurer l'approvisionnement en produits et services.

047A-Contrôler les revenus et les dépenses d'exploitation.

047B-Coordonner la production des mets.

047C-Mettre au point des produits alimentaires.

120.A0-Techniques de diététique

Relation des compétences montmorenciennes et des objectifs ministériels du programme

N ^o	Objectif ministériel	1	2	3	4
		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.
1	046V-Analyser la fonction de travail.	x	x	x	x
2	046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.	x	x	x	x
3	046X-Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain.	x		x	
4	046Y-Contribuer à la promotion des conseils nutritionnels destinés aux personnes en santé.	x			x
5	046Z-Relier les choix alimentaires aux besoins nutritionnels établis d'une personne malade.	x			
6	0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.		x	x	x
7	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.	x	x	x	x
8	0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.	x	x	x	x
9	0473-Adapter un cycle de menus.	x	x		x
10	0474-Interagir en contexte de travail.	x	x	x	x
11	0475-Animer des activités de sensibilisation.				x
12	0476-Participer à la mise en œuvre du plan de traitement nutritionnel.	x			
13	0477-Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation.		x	x	
14	0478-Coordonner la distribution et le service des repas.		x	x	
15	0479-Assurer l'approvisionnement en produits et services.		x	x	
16	047A-Contrôler les revenus et les dépenses d'exploitation.		x	x	
17	047B-Coordonner la production des mets.		x	x	
18	047C-Mettre au point des produits alimentaires.	x	x	x	x

120.A0-Techniques de diététique

Correspondance des liens entre les sessions, les cours et les objectifs ministériels

Session	Code	Cours	Objectifs ministériels
1	120 115 MO	Transformer les aliments I	046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.
			0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.
			0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.
			0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.
1	120 124 MO	S'initier à l'exercice de la profession	046V-Analyser la fonction de travail.
			046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.
			0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.
			0474-Interagir en contexte de travail.
1	120 Z13 MO	Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires	046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.
1	202 A15 MO	Expliquer des notions de chimie alimentaire	0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.
			0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.
2	101 A25 MO	Expliquer la biologie de l'autoconservation des organismes vivants	046X-Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain.
2	120 225 MO	Transformer les aliments II	046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.
			0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.
			0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.
			0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.
2	120 233 MO	Différencier les aliments et leur valeur nutritive	046Y-Contribuer à la promotion des conseils nutritionnels destinés aux personnes en santé.
			0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.
2	120 234 MO	Acquérir les éléments de base de la production alimentaire	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.
			047B-Coordonner la production des mets.
2	202 A25 MO	Expliquer des notions de biochimie alimentaire	046X-Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain.
			0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.
3	101 A34 MO	Expliquer la biologie de la régulation et de la reproduction des organismes vivants	046X-Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain.
3	120 333 MO	Animer des activités de sensibilisation	0475-Animer des activités de sensibilisation.
3	120 335 MO	Transformer les aliments III	046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.
			0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.
			0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.
			0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.

120.A0-Techniques de diététique

3	120 344 MO	Intervenir en nutrition publique	046Y-Contribuer à la promotion des conseils nutritionnels destinés aux personnes en santé.
			0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.
3	120 365 MO	Approvisionner un service alimentaire	0479-Assurer l'approvisionnement en produits et services.
4	101 A45 MO	Acquérir des notions de microbiologie des aliments et de contrôle de la qualité	0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.
			0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.
			0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.
4	120 443 MO	Adapter un cycle de menus	0473-Adapter un cycle de menus.
4	120 466 MO	Coordonner la production et la distribution en liaison froide	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.
			0477-Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation.
			0478-Coordonner la distribution et le service des repas.
			047A-Contrôler les revenus et les dépenses d'exploitation.
4	350 A53 MO	Interagir dans le monde professionnel	0474-Interagir en contexte de travail.
5	120 553 MO	Se préparer au milieu professionnel	046V-Analyser la fonction de travail.
5	120 555 MO	Collaborer au plan de traitement nutritionnel	046X-Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain.
			046Z-Relier les choix alimentaires aux besoins nutritionnels établis d'une personne malade.
			0476-Participer à la mise en œuvre du plan de traitement nutritionnel.
5	120 586 MO	Transformer les aliments IV	0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.
			0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.
			0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.
5	120 596 MO	Gérer la production et la distribution en liaison chaude	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.
			0477-Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation.
			0478-Coordonner la distribution et le service des repas.
			047A-Contrôler les revenus et les dépenses d'exploitation.
5	410 A63 MO	Gérer du personnel	0474-Interagir en contexte de travail.
			0477-Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation.
6	120 673 MO	Appliquer les normes et les législations	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.
6	120 684 MO	Mettre au point des produits alimentaires	047C-Mettre au point des produits alimentaires.
6	120 68J MO	S'intégrer au milieu professionnel	046V-Analyser la fonction de travail.
			0474-Interagir en contexte de travail.

120.A0-Techniques de diététique

Correspondance des liens entre les objectifs ministériels, les cours et les sessions

Objectifs ministériels	Code	Cours	Session
046V-Analyser la fonction de travail.	120 124 MO	S'initier à l'exercice de la profession	1
	120 553 MO	Se préparer au milieu professionnel	5
	120 68J MO	S'intégrer au milieu professionnel	6
046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.	120 124 MO	S'initier à l'exercice de la profession	1
	120 115 MO	Transformer les aliments I	1
	120 Z13 MO	Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires	1
	120 225 MO	Transformer les aliments II	2
046X-Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain.	120 335 MO	Transformer les aliments III	3
	101 A25 MO	Expliquer la biologie de l'autoconservation des organismes vivants	2
	202 A25 MO	Expliquer des notions de biochimie alimentaire	2
	101 A34 MO	Expliquer la biologie de la régulation et de la reproduction des organismes vivants	3
046Y-Contribuer à la promotion des conseils nutritionnels destinés aux personnes en santé.	120 555 MO	Collaborer au plan de traitement nutritionnel	5
	120 233 MO	Différencier les aliments et leur valeur nutritive	2
046Z-Relier les choix alimentaires aux besoins nutritionnels établis d'une personne malade.	120 344 MO	Intervenir en nutrition publique	3
	120 555 MO	Collaborer au plan de traitement nutritionnel	5
0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.	120 115 MO	Transformer les aliments I	1
	202 A15 MO	Expliquer des notions de chimie alimentaire	1
	120 225 MO	Transformer les aliments II	2
	120 335 MO	Transformer les aliments III	3
	101 A45 MO	Acquérir des notions de microbiologie des aliments et de contrôle de la qualité	4
0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.	120 586 MO	Transformer les aliments IV	5
	120 124 MO	S'initier à l'exercice de la profession	1
	120 115 MO	Transformer les aliments I	1
	120 233 MO	Différencier les aliments et leur valeur nutritive	2
	120 234 MO	Acquérir les éléments de base de la production alimentaire	2
	120 225 MO	Transformer les aliments II	2
	120 335 MO	Transformer les aliments III	3
	120 344 MO	Intervenir en nutrition publique	3
	101 A45 MO	Acquérir des notions de microbiologie des aliments et de contrôle de la qualité	4
	120 466 MO	Coordonner la production et la distribution en liaison froide	4
	120 596 MO	Gérer la production et la distribution en liaison chaude	5
	120 586 MO	Transformer les aliments IV	5
0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.	120 673 MO	Appliquer les normes et les législations	6
	120 115 MO	Transformer les aliments I	1
	202 A15 MO	Expliquer des notions de chimie alimentaire	1
	120 225 MO	Transformer les aliments II	2
	202 A25 MO	Expliquer des notions de biochimie alimentaire	2
	120 335 MO	Transformer les aliments III	3
	101 A45 MO	Acquérir des notions de microbiologie des aliments et de contrôle de la qualité	4
120 586 MO	Transformer les aliments IV	5	

120.A0-Techniques de diététique

0473-Adapter un cycle de menus.	120 443 MO	Adapter un cycle de menus	4
0474-Interagir en contexte de travail.	120 124 MO	S'initier à l'exercice de la profession	1
	350 A53 MO	Interagir dans le monde professionnel	4
	410 A63 MO	Gérer du personnel	5
	120 68J MO	S'intégrer au milieu professionnel	6
0475-Animer des activités de sensibilisation.	120 333 MO	Animer des activités de sensibilisation	3
0476-Participer à la mise en œuvre du plan de traitement nutritionnel.	120 555 MO	Collaborer au plan de traitement nutritionnel	5
0477-Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation.	120 466 MO	Coordonner la production et la distribution en liaison froide	4
	120 596 MO	Gérer la production et la distribution en liaison chaude	5
	410 A63 MO	Gérer du personnel	5
0478-Coordonner la distribution et le service des repas.	120 466 MO	Coordonner la production et la distribution en liaison froide	4
	120 596 MO	Gérer la production et la distribution en liaison chaude	5
0479-Assurer l'approvisionnement en produits et services.	120 365 MO	Approvisionner un service alimentaire	3
047A-Contrôler les revenus et les dépenses d'exploitation.	120 466 MO	Coordonner la production et la distribution en liaison froide	4
	120 596 MO	Gérer la production et la distribution en liaison chaude	5
047B-Coordonner la production des mets.	120 234 MO	Acquérir les éléments de base de la production alimentaire	2
	120 466 MO	Coordonner la production et la distribution en liaison froide	4
047C-Mettre au point des produits alimentaires.	120 684 MO	Mettre au point des produits alimentaires	6

120.A0-Techniques de diététique

Correspondance des compétences, des objectifs ministériels et des cours

Au terme de ce programme l'étudiant aura développé cette 1 ^{re} COMPÉTENCE :	Pour ce faire il aura atteint ces OBJECTIFS MINISTÉRIELS :	Pour atteindre ces objectifs il aura réussi ces COURS :		Session
		Code		
À la fin de la 1 ^{re} année : Différencier les aliments et leur valeur nutritive.	046V-Analyser la fonction de travail.	120 124 MO	S'initier à l'exercice de la profession	1
	046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.			
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.			
	0474-Interagir en contexte de travail.			
	046X-Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain.	101 A25 MO	Expliquer la biologie de l'autoconservation des organismes vivants	2
	046Y-Contribuer à la promotion des conseils nutritionnels destinés aux personnes en santé.	120 233 MO	Différencier les aliments et leur valeur nutritive	2
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.			
	046X-Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain.			
0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.	202 A25 MO	Expliquer des notions de biochimie alimentaire	2	
À la fin de la 2 ^e année : Élaborer des menus équilibrés adaptés à des clientèles diverses.	046X-Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain.	101 A34 MO	Expliquer la biologie de la régulation et de la reproduction des organismes vivants	3
	046Y-Contribuer à la promotion des conseils nutritionnels destinés aux personnes en santé.	120 344 MO	Intervenir en nutrition publique	3
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.			
	0473-Adapter un cycle de menus.	120 443 MO	Adapter un cycle de menus	4
	0474-Interagir en contexte de travail.	350 A53 MO	Interagir dans le monde professionnel	4
À la fin de la 3 ^e année : Collaborer au suivi nutritionnel de la clientèle.	046V-Analyser la fonction de travail.	120 553 MO	Se préparer au milieu professionnel	5
	046X-Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain.	120 555 MO	Collaborer au plan de traitement nutritionnel	5
	046Z-Relier les choix alimentaires aux besoins nutritionnels établis d'une personne malade.			
	0476-Participer à la mise en œuvre du plan de traitement nutritionnel.			
	047C-Mettre au point des produits alimentaires.	120 684 MO	Mettre au point des produits alimentaires	6
	046V-Analyser la fonction de travail.	120 68J MO	S'intégrer au milieu professionnel	6
0474-Interagir en contexte de travail.				

120.A0-Techniques de diététique

Au terme de ce programme l'étudiant aura développé cette 2 ^{re} COMPÉTENCE :	Pour ce faire il aura atteint ces OBJECTIFS MINISTÉRIELS :	Pour atteindre ces objectifs il aura réussi ces COURS :		Session
		Code		
À la fin de la 1 ^{re} année : Préparer la mise en place nécessaire à la production de mets en restauration collective.	046V-Analyser la fonction de travail.	120 124 MO	S'initier à l'exercice de la profession	1
	046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.			
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.			
	0474-Interagir en contexte de travail.			
	046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.	120 115 MO	Transformer les aliments I	1
	0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.			
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.			
	0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.			
	046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.	120 Z13 MO	Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires	1
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.	120 234 MO	Acquérir les éléments de base de la production alimentaire	2
	047B-Coordonner la production des mets.			
	046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.	120 225 MO	Transformer les aliments II	2
	0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.			
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.			
0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.				
À la fin de la 2 ^e année : Organiser la production et la distribution de mets tout en contrôlant la qualité et les coûts.	046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.	120 335 MO	Transformer les aliments III	3
	0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.			
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.			
	0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.			
	0479-Assurer l'approvisionnement en produits et services.	120 365 MO	Approvisionner un service alimentaire	3
	0473-Adapter un cycle de menus.	120 443 MO	Adapter un cycle de menus	4
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.	120 466 MO	Coordonner la production et la distribution en liaison froide	4
	0477-Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation.			
	0478-Coordonner la distribution et le service des repas.			
047A-Contrôler les revenus et les dépenses d'exploitation.				
047B-Coordonner la production des mets.				
0474-Interagir en contexte de travail.	350 A53 MO	Interagir dans le monde professionnel	4	

120.A0-Techniques de diététique

À la fin de la 3 ^e année : Gérer un service d'alimentation en restauration collective.	046V-Analyser la fonction de travail.	120 553 MO	Se préparer au milieu professionnel	5
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.	120 596 MO	Gérer la production et la distribution en liaison chaude	5
	0477-Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation.			
	0478-Coordonner la distribution et le service des repas.			
	047A-Contrôler les revenus et les dépenses d'exploitation.			
	0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.	120 586 MO	Transformer les aliments IV	5
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.			
	0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.			
	0474-Interagir en contexte de travail.	410 A63 MO	Gérer du personnel	5
	0477-Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation.			
	047C-Mettre au point des produits alimentaires.	120 684 MO	Mettre au point des produits alimentaires	6
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.	120 673 MO	Appliquer les normes et les législations	6
	046V-Analyser la fonction de travail.	120 68J MO	S'intégrer au milieu professionnel	6
	0474-Interagir en contexte de travail.			

120.A0-Techniques de diététique

Au terme de ce programme l'étudiant aura développé cette 3 ^{re} COMPÉTENCE :	Pour ce faire il aura atteint ces OBJECTIFS MINISTÉRIELS :	Pour atteindre ces objectifs il aura réussi ces COURS :		Session
		Code		
À la fin de la 1 ^{re} année : Appliquer les techniques de base nécessaires à la transformation et au contrôle de la qualité de produits alimentaires.	046V-Analyser la fonction de travail.	120 124 MO	S'initier à l'exercice de la profession	1
	046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.			
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.			
	0474-Interagir en contexte de travail.			
	046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.	120 115 MO	Transformer les aliments I	1
	0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.			
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.			
	0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.			
	046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.	120 Z13 MO	Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires	1
	0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.	202 A15 MO	Expliquer des notions de chimie alimentaire	1
	0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.	120 234 MO	Acquérir les éléments de base de la production alimentaire	2
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.			
	047B-Coordonner la production des mets.			
	046X-Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain.	202 A25 MO	Expliquer des notions de biochimie alimentaire	2
	0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.	120 225 MO	Transformer les aliments II	2
	046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.			
0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.				
0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.				
0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.				

120.A0-Techniques de diététique

À la fin de la 2 ^e année : Appliquer des techniques de transformation industrielle de produits alimentaires et les contrôles de la qualité inhérents.	046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.	120 335 MO	Transformer les aliments III	3
	0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.			
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.			
	0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.			
	0479-Assurer l'approvisionnement en produits et services.	120 365 MO	Approvisionner un service alimentaire	3
	0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.	101 A45 MO	Acquérir des notions de microbiologie des aliments et de contrôle de la qualité	4
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.			
	0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.			
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.	120 466 MO	Coordonner la production et la distribution en liaison froide	4
	0477-Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation.			
0478-Coordonner la distribution et le service des repas.				
047A-Contrôler les revenus et les dépenses d'exploitation.				
047B-Coordonner la production des mets.	350 A53 MO	Interagir dans le monde professionnel	4	
0474-Interagir en contexte de travail.				
À la fin de la 3 ^e année : Contrôler et mettre au point des produits alimentaires.	046V-Analyser la fonction de travail.	120 553 MO	Se préparer au milieu professionnel	5
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.	120 596 MO	Gérer la production et la distribution en liaison chaude	5
	0477-Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation.			
	0478-Coordonner la distribution et le service des repas.			
	047A-Contrôler les revenus et les dépenses d'exploitation.	120 586 MO	Transformer les aliments IV	5
	0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.			
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.			
	0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.	120 684 MO	Mettre au point des produits alimentaires	6
	047C-Mettre au point des produits alimentaires.			
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.	120 673 MO	Appliquer les normes et les législations	6
046V-Analyser la fonction de travail.	120 68J MO	S'intégrer au milieu professionnel	6	
0474-Interagir en contexte de travail.				

120.A0-Techniques de diététique

Au terme de ce programme l'étudiant aura développé cette 4 ^{re} COMPÉTENCE :	Pour ce faire il aura atteint ces OBJECTIFS MINISTÉRIELS :	Pour atteindre ces objectifs il aura réussi ces COURS :		Session
		Code		
À la fin de la 1 ^{re} année : Expliquer les bases d'une saine alimentation.	046V-Analyser la fonction de travail.	120 124 MO	S'initier à l'exercice de la profession	1
	046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.			
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.			
	0474-Interagir en contexte de travail.			
	046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.	120 115 MO	Transformer les aliments I	1
	0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.			
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.			
	0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.			
	046Y-Contribuer à la promotion des conseils nutritionnels destinés aux personnes en santé.	120 233 MO	Différencier les aliments et leur valeur nutritive	2
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.			
	046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.	120 225 MO	Transformer les aliments II	2
	0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.			
0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.				
0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.				
À la fin de la 2 ^e année : Intervenir en alimentation auprès de diverses clientèles à l'aide de moyens de communication variés.	0475-Animer des activités de sensibilisation.	120 333 MO	Animer des activités de sensibilisation	3
	046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.	120 335 MO	Transformer les aliments III	3
	0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.			
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.			
	0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.	120 344 MO	Intervenir en nutrition publique	3
	046Y-Contribuer à la promotion des conseils nutritionnels destinés aux personnes en santé.			
	0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.	120 443 MO	Adapter un cycle de menus	4
0473-Adapter un cycle de menus.	350 A53 MO	Interagir dans le monde professionnel	4	
0474-Interagir en contexte de travail.	120 553 MO	Se préparer au milieu professionnel	5	
À la fin de la 3 ^e année : Promouvoir la saine alimentation.	047C-Mettre au point des produits alimentaires.	120 684 MO	Mettre au point des produits alimentaires	6
	046V-Analyser la fonction de travail.	120 68J MO	S'intégrer au milieu professionnel	6
	0474-Interagir en contexte de travail.			

Chapitre 4

Grille de cours du programme

Descriptions institutionnelles des cours de la formation spécifique du programme

Grille de cours

(120.A0)-TECHNIQUES DE DIÉTÉTIQUE

Admission 2015-2016

Session 1			POND			UNITÉS			PRÉALABLES		
A	H	601 ESB MO	Lecture et analyse			3	1	2	2,00		
A	H	340 101 MQ	Philosophie et rationalité			3	1	3	2,33		
A		201 513 MO	Utiliser des outils mathématiques liés au domaine alimentaire (note 1)			1	2	3	2,00		
A		120 115 MO	Transformer les aliments I			2	3	2	2,33 CR120 Z13		
A		120 124 MO	S'initier à l'exercice de la profession			2	2	2	2,00		
A		120 213 MO	Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires			1	2	2	1,66		
A		202 A15 MO	Expliquer des notions de chimie alimentaire			3	2	3	2,66		
Total : 45 heures de travail par semaine											
Session 2			POND			UNITÉS			PRÉALABLES		
A	H	601 101 MQ	Écriture et littérature			2	2	3	2,33 PA601 ESB		
A	H	340 102 MQ	L'être humain			3	0	3	2,00 PA340 101		
A	H	109 101 MQ	Activité physique et santé (ensemble 1)			1	1	1	1,00		
H		101 A25 MO	Expliquer la biologie de l'autoconservation des organismes vivants			3	2	3	2,66 PR202 A15		
H		120 225 MO	Transformer les aliments II			2	3	2	2,33 PR120 115		
H		120 233 MO	Différencier les aliments et leur valeur nutritive			2	1	2	1,66 PR120 124		
H		120 234 MO	Acquérir les éléments de base de la production alimentaire			2	2	2	2,00 PR120 115, PR120 124		
H		202 A25 MO	Expliquer des notions de biochimie alimentaire			3	2	2	2,33 PR202 A15		
Total : 49 heures de travail par semaine											
Session 3			POND			UNITÉS			PRÉALABLES		
A	H	601 102 MQ	Littérature et imaginaire			3	1	3	2,33 PA601 101		
A	H	340 ESA MO	Éthique et politique			3	0	3	2,00 PA340 102		
A	H	604 10X MQ	Anglais I			2	1	3	2,00		
A		101 A34 MO	Expliquer la biologie de la régulation et de la reproduction des organismes vivants			2	2	2	2,00 PR101 A25		
A		120 333 MO	Animer des activités de sensibilisation			1	2	2	1,66 CR120 344		
A		120 335 MO	Transformer les aliments III			2	3	2	2,33 PR120 225		
A		120 344 MO	Intervenir en nutrition publique			2	2	2	2,00 PR120 233		
A		120 365 MO	Approvisionner un service alimentaire			3	2	2	2,33 PR120 234		
Total : 50 heures de travail par semaine											
Session 4			POND			UNITÉS			PRÉALABLES		
A	H	601 103 MQ	Littérature québécoise			3	1	4	2,66 PA601 102		
A	H	109 102 MQ	Activité physique et efficacité (ensemble 2)			0	2	1	1,00		
A	H	604 XXX MO	Anglais II			2	1	3	2,00 PA604 10X		
A	H	999 999 --	Cours complémentaire			3	0	3	2,00		
H		101 A45 MO	Acquérir des notions de microbiologie des aliments et de contrôle de la qualité			2	3	2	2,33 PR101 A34		
H		120 443 MO	Adapter un cycle de menus			1	2	2	1,66 PR120 234, PR120 344		
H		120 466 MO	Coordonner la production et la distribution en liaison froide			2	4	3	3,00 PA120 365, PA120 Z13, PR120 335		
H		350 A53 MO	Interagir dans le monde professionnel			1	2	2	1,66		
Total : 49 heures de travail par semaine											
Session 5			POND			UNITÉS			PRÉALABLES		
A	H	109 103 MQ	Activité physique et autonomie (ensemble 3)			1	1	1	1,00		
A		120 553 MO	Se préparer au milieu professionnel			2	1	2	1,66 PA tous les cours de formation spécifique des sessions 1 à 4 et CR ceux de la session 5		
A		120 555 MO	Collaborer au plan de traitement nutritionnel (note 2)			2	3	3	2,66 PA101 A25, PA101 A34, PA120 233		
A		120 586 MO	Transformer les aliments IV			3	3	3	3,00 PA202 A25, PR101 A45, PR120 335		
A		120 596 MO	Gérer la production et la distribution en liaison chaude			1	5	2	2,66 PA120 466, PR120 443, CR410 A63		
A		410 A63 MO	Gérer du personnel			2	1	2	1,66 PR350 A53		
Total : 38 heures de travail par semaine											
Session 6			POND			UNITÉS			PRÉALABLES		
H		120 673 MO	Appliquer les normes et les législations			1	2	2	1,66 PA101 A45, PA120 586, PR120 596, CR120 68J		
H		120 684 MO	Mettre au point des produits alimentaires			1	3	3	2,33 PA120 555, PA120 586, PA120 596, CR120 68J		
H		120 68J MO	S'intégrer au milieu professionnel			0	18	2	6,66 PA tous les cours de formation spécifique de la session 5 et CR ceux de la session 6		
Total : 32 heures de travail par semaine											

Note 1 : Il s'agit d'un cours complémentaire obligatoire.

Note 2 : Il est recommandé de suivre ce cours la même année scolaire que le cours 120 68J MO (S'intégrer au milieu professionnel).

: Cours associé à l'épreuve synthèse. Pour y être admissible vous devez avoir réussi ou être en voie de réussir tous les cours de la formation spécifique de votre programme et avoir réussi ou être en voie de réussir ou être en mesure de réussir tous vos cours de la formation générale à l'intérieur d'une session.

Préalable absolu (PA) : avoir réussi ce cours avec une note finale de 60% et plus

Préalable relatif (PR) : avoir suivi ce cours et obtenu une note finale de 50% et plus

Corequis (CR) : avoir réussi ce cours ou le suivre en même temps

**Descriptions institutionnelles des cours de la formation spécifique du programme
Session 1**

120.A0-Techniques de diététique

120 115 MO	TRANSFORMER LES ALIMENTS I	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	2 3 2	2,33	75	1

Le cours suivant est préalable au présent cours :
 CR 120 Z13 MO-Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires (1^{re})

Le présent cours est lié aux cours suivants :
 PR à 120 234 MO-Acquérir les éléments de base de la production alimentaire (2^e)
 PR à 120 225 MO-Transformer les aliments II (2^e)
 PA à 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e)

Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :

n°	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année
2	Préparer la mise en place nécessaire à la production de mets en restauration collective.	Organiser la production et la distribution de mets tout en contrôlant la qualité et les coûts.	Gérer un service d'alimentation en restauration collective.
3	Appliquer les techniques de base nécessaires à la transformation et au contrôle de la qualité de produits alimentaires.	Appliquer des techniques de transformation de produits alimentaires et les contrôles de la qualité inhérents à l'industrie.	Contrôler et mettre au point des produits alimentaires.
4	Expliquer les bases d'une saine alimentation.	Intervenir en alimentation auprès de diverses clientèles à l'aide de moyens de communication variés.	Promouvoir la saine alimentation.

OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS

046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.

0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.

0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.

0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.

OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

- Caractériser les aliments.
- Caractériser les techniques culinaires les plus courantes.
- Caractériser les pratiques associées à une cuisine santé.
- Calculer le coût des aliments d'une recette et d'un menu.
- Établir le lien entre les propriétés fonctionnelles d'un ingrédient et son usage
- Interpréter les réactions physico-chimiques propres aux transformations alimentaires.
- Prendre en considération les lois et les règlements de portée générale ou particulière
- Prendre en considération les normes et les standards applicables à l'entreprise ou à l'établissement.
- Prendre connaissance du programme de tests à effectuer.
- Prélever les échantillons.
- Effectuer les opérations préliminaires.
- Effectuer des tests de contrôle.
- Rendre la décision de conformité.

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Dans ce cours, vous apprendrez comment apprêter des fruits et des légumes afin de conserver leur couleur, leur saveur et leur valeur nutritive tout en se préoccupant du rendement et des coûts. Vous y verrez entre autres pourquoi le pH modifie la couleur d'un aliment et comment préserver la vitamine C lors de la cuisson. Voici quelques-uns des trucs que vous découvrirez et qui vous permettront de transformer les aliments tout en assurant leur qualité.

But du cours : Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être lui permettant d'exécuter des préparations culinaires santé à base de fruits et de légumes et ce, en tenant compte des techniques culinaires appropriées, des propriétés fonctionnelles, des coûts et des rendements. L'étudiante ou l'étudiant acquerra les connaissances techniques et les habiletés pratiques reliées au contrôle de la qualité des produits alimentaires, de leur emballage et de leur étiquetage en utilisant la documentation et les équipements appropriés.

Place du cours dans le programme : Ce cours est le premier d'une série de quatre dédiés à l'apprentissage de la transformation et de la conservation de produits alimentaires où l'étudiante ou l'étudiant établira des liens entre les types d'aliments, leur nature physico-chimique, leurs propriétés fonctionnelles et leur conservation.

120.A0-Techniques de diététique

Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 234 MO-Acquérir les éléments de base de la production alimentaire (2^e), 120 225 MO-Transformer les aliments II (2^e), 120 335 MO-Transformer les aliments III (3^e), 120 365 MO-Approvisionner un service alimentaire (3^e), 120 466 MO-Coordonner la production et la distribution en liaison froide (4^e), 120 596 MO-Gérer la production et la distribution en liaison chaude (5^e), 120 586 MO-Transformer les aliments IV (5^e) et 120 684 MO-Mettre au point des produits alimentaires (6^e).

Savoir-être : L'intention éducative de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) est :

- Organisation : préparer son travail de façon à satisfaire les exigences de qualité, d'efficacité et d'échéancier.

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de transformer un produit alimentaire à base de fruits et de légumes selon des consignes préétablies.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- caractériser les aliments;
- caractériser les techniques culinaires les plus courantes;
- calculer le coût des aliments d'une recette et d'un menu;
- établir le lien entre les propriétés fonctionnelles d'un ingrédient et son usage;
- interpréter les réactions physico-chimiques propres aux transformations alimentaires;
- prendre en considération les lois et les règlements de portée générale ou particulière;
- prendre en considération les normes et les standards applicables à l'entreprise ou à l'établissement;
- prendre connaissance du programme de tests à effectuer;
- prélever les échantillons;
- effectuer les opérations préliminaires;
- effectuer des tests de contrôle;
- rendre la décision de conformité.

Pondération : La performance finale attendue sera vérifiée par au moins une mise en situation en laboratoire qui devra compter pour au moins 25% de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

L'étudiant travaillera en laboratoire où les règles d'hygiène, de sécurité et d'éthique seront appliquées. Il portera un uniforme qu'il devra se procurer.

FICHE TECHNIQUE

- Laboratoire de techniques culinaires avec matériel informatique incorporé
-

120.A0-Techniques de diététique

120 124 MO	S'INITIER À L'EXERCICE DE LA PROFESSION	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	2	2	2	2,00
				60	1

Le cours suivant est préalable au présent cours : Aucun cours

Le présent cours est lié aux cours suivants :
 PR à 120 233 MO-Différencier les aliments et leur valeur nutritive (2^e)
 PR à 120 234 MO-Acquérir les éléments de base de la production alimentaire (2^e)
 PA à 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e)

Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :

n ^o	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année
1	Différencier les aliments et leur valeur nutritive.	Élaborer des menus équilibrés adaptés à des clientèles diverses.	Collaborer au suivi nutritionnel de la clientèle.
2	Préparer la mise en place nécessaire à la production de mets en restauration collective.	Organiser la production et la distribution de mets tout en contrôlant la qualité et les coûts.	Gérer un service d'alimentation en restauration collective.
3	Appliquer les techniques de base nécessaires à la transformation et au contrôle de la qualité de produits alimentaires.	Appliquer des techniques de transformation de produits alimentaires et les contrôles de la qualité inhérents à l'industrie.	Contrôler et mettre au point des produits alimentaires.
4	Expliquer les bases d'une saine alimentation.	Intervenir en alimentation auprès de diverses clientèles à l'aide de moyens de communication variés.	Promouvoir la saine alimentation.

OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS

046V-Analyser la fonction de travail.

046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.

0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.

0474-Interagir en contexte de travail.

OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

- Caractériser la fonction de travail.
- Examiner les tâches et les opérations liées à la fonction de travail.
- Examiner les habiletés et les comportements nécessaires à l'exercice de la fonction de travail.
- Examiner la réglementation et les standards relatifs à l'exercice de la profession.
- Définir le rôle des collaborateurs et collaboratrices de la technicienne et du technicien en diététique dans l'exercice de ses fonctions.
- Caractériser les aliments en fonction du GAC.
- Prendre en considération les lois et les règlements de portée générale ou particulière.
- Prendre en considération les normes et les standards applicables à l'entreprise ou à l'établissement.
- Assumer un rôle de responsabilité dans un contexte d'urgence.

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Voulez-vous savoir ce qu'est la profession de technicienne et de technicien en diététique? Qu'est-ce qui vous distinguera d'une formation universitaire? En confirmant votre choix de carrière vous vous initiez aux principales possibilités de carrière dans les secteurs « public et privé, notamment les établissements du réseau de la santé du ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec, les établissements de soins de longue durée, les organismes communautaires, les cafétérias scolaires, les centres de la petite enfance et autres fournisseurs de services alimentaires, l'industrie alimentaire et les organismes gouvernementaux de santé publique »⁸.

⁸ Programme ministériel de Techniques de diététique : Gouvernement du Québec, Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, 2008–07-01206, ISBN 978-2-550-52485-4 (version imprimée), ISBN 978-2-550-52486-1 (PDF), Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2008.

120.A0-Techniques de diététique

But du cours : Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires à la découverte des principales fonctions de travail et des conditions d'exercice associées à la profession. De plus, dans le cadre de ce premier cours, chacune des compétences du programme sera présentée, soit : la collaboration au suivi nutritionnel de bénéficiaires, la promotion de la saine alimentation, la gestion d'un service d'alimentation ainsi que le contrôle de la qualité et la mise au point des produits alimentaires. Le Guide alimentaire canadien, l'attestation de manipulateur d'aliments du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ⁹), les responsabilités dans un contexte d'urgence et les normes selon les divers secteurs seront quelques-uns des savoirs essentiels qui vous serviront tout au long de votre cheminement scolaire.

Place du cours dans le programme : Les acquis de ce cours seront réinvestis dans tous les cours du programme.

Savoir-être : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

- Communication : utiliser un style, un ton et une terminologie adaptée à l'interlocuteur et aux circonstances.
- Esprit d'équipe : travailler avec les autres de manière solidaire en contribuant au travail de l'équipe par ses idées et ses efforts.
- Respect : donner de la valeur aux personnes, aux choses et aux idées lors de la réalisation de ses tâches dans une situation de travail.

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de présenter un essai réflexif s'appuyant sur une étude de chacun des champs d'application (compétences montmorenciennes).

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- caractériser la fonction de travail;
- examiner les tâches et les opérations liées à la fonction de travail;
- examiner les habiletés et les comportements nécessaires à l'exercice de la fonction de travail;
- examiner la réglementation et les standards relatifs à l'exercice de la profession.

Pondération : La performance finale attendue sera vérifiée par au moins un essai réflexif qui devra compter pour au moins 20% de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

s/o

FICHE TECHNIQUE

- Salle de classe avec projecteur multimédia
 - Laboratoire informatique
-

⁹ MAPAQ : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

120.A0-Techniques de diététique

120 Z13 MO	APPRÉCIER LES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	1 2 2	1,66	45	1

Le cours suivant est préalable au présent cours : Aucun cours

Le présent cours est lié aux cours suivants :

PR à 120 466 MO-Coordonner la production et la distribution en liaison froide (4^e)
PA à 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e)

Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :

n°	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année
2	Préparer la mise en place nécessaire à la production de mets en restauration collective.	Organiser la production et la distribution de mets tout en contrôlant la qualité et les coûts.	Gérer un service d'alimentation en restauration collective.
3	Appliquer les techniques de base nécessaires à la transformation et au contrôle de la qualité de produits alimentaires.	Appliquer des techniques de transformation de produits alimentaires et les contrôles de la qualité inhérents à l'industrie.	Contrôler et mettre au point des produits alimentaires.

OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS

46W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.

OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

- Apprécier la qualité organoleptique des aliments.

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Arrivez-vous à identifier l'arôme, la saveur et la texture d'un aliment? Comment les sens arrivent-ils à décoder toutes les informations sur un aliment lors de sa mastication pour en arriver à l'identifier et à le décrire? C'est cela que vous apprendrez dans ce cours.

But du cours : Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être pour qu'il puisse porter un jugement sur les critères de qualité des produits alimentaires et ce, à partir des qualités organoleptiques (aspect, odeur, arôme, texture et saveur) perceptibles par les sens.

Place du cours dans le programme : Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours Transformer les aliments II (2^e), Transformer les aliments III (3^e), Adapter un cycle de menus (3^e), Coordonner la production et la distribution en liaison froide (4^e), Transformer les aliments IV (5^e), Gérer la production et la distribution en liaison chaude (5^e) et 120 684 MO-Mettre au point des produits alimentaires (6^e).

Savoir-être : L'intention éducative de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) est:

- Rigueur : porter une attention particulière à chaque détail d'un travail à effectuer. Agir avec précision dans ses tâches.

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de réaliser une évaluation organoleptique, selon des critères prédéfinis.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec l'objectif d'apprentissage suivant :

- apprécier la qualité organoleptique des aliments.
- reconnaissance juste des critères de qualité d'un aliment;
- perception juste des qualités organoleptiques d'un aliment;
- utilisation du vocabulaire approprié de l'analyse sensorielle.

Pondération : La performance finale attendue sera vérifiée par au moins une évaluation organoleptique détaillée qui devra

120.A0-Techniques de diététique

compter pour au moins 30% de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

Il y aura des manipulations par l'étudiante ou l'étudiant en salle de préparation et en laboratoire spécialisé d'analyse sensorielle. L'étudiant travaillera en laboratoire où les règles d'hygiène, de sécurité et d'éthique seront appliquées. Il portera un uniforme qu'il devra se procurer.

FICHE TECHNIQUE

- Laboratoire multi fonctionnel avec salle d'analyse sensorielle attenante
-

120.A0-Techniques de diététique

202 A15 MO	EXPLIQUER DES NOTIONS DE CHIMIE ALIMENTAIRE	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département : Chimie		3 2 3	2,66	75	1

Le cours suivant est préalable au présent cours : Aucun cours	Le présent cours est lié aux cours suivants : PR à 101 A25 MO-Expliquer la biologie de l'autoconservation des organismes vivants (2 ^e) PR à 202 A25 MO-Expliquer des notions de biochimie alimentaire (2 ^e) PA à 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e)
--	---

Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :

n°	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année
3	Appliquer les techniques de base nécessaires à la transformation et au contrôle de la qualité de produits alimentaires.	Appliquer des techniques de transformation de produits alimentaires et les contrôles de la qualité inhérents à l'industrie.	Contrôler et mettre au point des produits alimentaires.

OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS

0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.
0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.

OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

- Établir le lien entre les propriétés fonctionnelles d'un ingrédient et son usage.
- Prendre connaissance du programme de tests à effectuer.
- Prélever les échantillons.
- Effectuer les opérations préliminaires.
- Effectuer des tests de contrôle.
- Rendre la décision de conformité.

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Vous êtes-vous demandé pourquoi une bouteille d'eau fermée finit par éclater si on la laisse longtemps au congélateur? Pourquoi les aliments cuisent plus vite dans un autocuiseur que par la méthode conventionnelle? Pourquoi la glace en tant que solide flotte-t-elle dans l'eau plutôt que de caler? Que libère la poudre à pâte pour faire lever les gâteaux? Savez-vous que les minéraux sont des éléments du tableau périodique?

But du cours : Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être de base en chimie générale et organique nécessaires aux analyses courantes dans l'industrie alimentaire. Ce cours se divise en trois volets : chimie générale, chimie des solutions et chimie organique. En chimie générale, l'étudiant se familiarise avec la terminologie et les concepts de base de la chimie : structure de l'atome, calculs de moles et de concentrations, liaisons et réactions chimiques, représentation 3D des molécules et leur polarité. En chimie des solutions, quelques propriétés des solutions : concentrations, pH, pouvoir tampon, température de congélation et d'ébullition sont analysées. Puis, en chimie organique, l'écriture, la nomenclature des principales fonctions, la classification et la représentation 3D des molécules à base de carbone sont explorées.

Place du cours dans le programme : Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 202 A25 MO-Expliquer des notions de biochimie alimentaire (1^{re}), 101 A25 MO-Expliquer la biologie de l'autoconservation des organismes vivants (2^e), 120 225 MO-Transformer les aliments II (2^e), 120 335 MO-Transformer les aliments III (3^e), 120 586 MO Transformer les aliments IV (5^e), 120 684 MO Mettre au point des produits alimentaires (6^e).

Savoir-être : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

- Esprit critique : examiner attentivement les choses avant de porter un jugement ou faire un choix.
- Organisation : préparer son travail de façon à satisfaire les exigences de qualité, d'efficacité et d'échéancier.
- Rigueur : porter une attention particulière à chaque détail d'un travail à effectuer. Agir avec précision dans ses tâches.

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de mobiliser ses connaissances afin de réaliser un titrage selon les normes courantes de l'industrie alimentaire pour déterminer la conformité d'une composante d'un aliment selon la réglementation.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- établir le lien entre les propriétés fonctionnelles d'un ingrédient et son usage;
- prélever les échantillons;
- effectuer les opérations préliminaires;
- effectuer des tests de contrôle;
- rendre la décision de conformité;
- prendre connaissance du programme de tests à effectuer.

Pondération : La performance finale attendue sera vérifiée par au moins une mise en situation en laboratoire afin de statuer la conformité d'un aliment selon la réglementation qui devra compter pour au moins 15% de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

Les cours seront essentiellement magistraux accompagnés d'exercices d'intérêt pratique où les étudiants, individuellement ou en équipe, seront amenés à utiliser les principes et les théories pour résoudre des problèmes liés au domaine alimentaire. Les laboratoires seront à double volet, ce qui permettra aux étudiants de valider, d'une part, l'acquisition des connaissances et des principes de base de la chimie et, d'autre part, d'exécuter des analyses quantitatives et qualitatives sur des aliments. Une lecture de documents est combinée aux activités d'apprentissages dans le cadre de la préparation des laboratoires et des travaux de recherche.

FICHE TECHNIQUE

- Laboratoire de chimie
-

**Descriptions institutionnelles des cours de la formation spécifique du programme
Session 2**

120.A0-Techniques de diététique

	EXPLIQUER LA BIOLOGIE DE L'AUTOCONSERVATION DES ORGANISMES VIVANTS	Pondération	Unités	Heures-contact	Session		
101 A25 MO		3	2	3	2,66	75	2
Département : Biologie							
Préalable à ce cours : PR 202 A15 MO -Expliquer des notions de chimie alimentaire (1 ^{re})		Le présent cours est lié aux cours suivants : PR à 101 A34 MO-Expliquer la biologie de la régulation et de la reproduction des organismes vivants (3 ^e) PA à 120 555 MO-Collaborer au plan de traitement nutritionnel (5 ^e) PA à 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e)					
Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :							
n ^o	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année				
1	Différencier les aliments et leur valeur nutritive.	Élaborer des menus équilibrés adaptés à des clientèles diverses.	Collaborer au suivi nutritionnel de la clientèle.				
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 046X-Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain.		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE					
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Établir le lien entre les nutriments et les activités physiologiques. ▪ Caractériser des situations d'équilibre et de déséquilibre nutritionnels en lien avec les interactions existantes entre les différents systèmes de l'autoconservation : systèmes digestif, cardio-vasculaire, respiratoire et urinaire. ▪ Caractériser les situations pathologiques générant des besoins nutritionnels particuliers. 					

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Pourquoi doit-on manger? Suffit-il d'étudier le système digestif pour comprendre le rôle des aliments dans notre corps? La réponse à ces questions ainsi qu'à bien d'autres concernant le fonctionnement des organismes vivants sera abordée dans ce premier cours de biologie.

But du cours : Ce premier cours de biologie a pour but de fournir à l'étudiante ou l'étudiant les connaissances et les savoir-faire de base concernant la structure et le fonctionnement des cellules et des systèmes de l'autoconservation, soit les systèmes digestif, circulatoire, respiratoire et urinaire. Il permettra de considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain et ce, selon une approche intégrée. L'étudiante ou l'étudiant appliquera les étapes de la démarche scientifique.

Ce cours est le premier d'une série de trois dédiés à la biologie. Les deux premiers étudient l'ensemble du fonctionnement des organismes vivants à partir de leurs trois grandes fonctions : l'autoconservation, la régulation et la reproduction. Le troisième cours traitera de la microbiologie alimentaire.

Place du cours dans le programme : On réinvestira dans ce cours les acquis du cours 202 A15 MO -Expliquer des notions de chimie (1^{re}).

Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 101 A34 MO-Expliquer la biologie de la régulation et de la reproduction des organismes vivants (3^e) et 120 555 MO-Collaborer au plan de traitement nutritionnel (5^e).

Savoir-être : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

- Organisation : préparer son travail de façon à satisfaire les exigences de qualité, d'efficacité et d'échéancier.
- Rigueur : porter une attention particulière à chaque détail d'un travail à effectuer. Agir avec précision dans ses tâches.

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de réaliser un travail intégrant les connaissances acquises en physiologie et ce, pour expliquer l'apport de nutriments dans le fonctionnement des systèmes de l'autoconservation.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- établir le lien entre les nutriments et les activités physiologiques;
- caractériser des situations d'équilibre et de déséquilibre nutritionnels en lien avec les interactions existantes entre les différents systèmes de l'autoconservation : systèmes digestif, cardio-vasculaire, respiratoire et urinaire;
- caractériser les situations pathologiques générant des besoins nutritionnels particuliers.

Pondération : La performance finale attendue sera vérifiée par au moins un travail intégrateur qui devra compter pour au moins 10% de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

Il y aura des cours magistraux avec support audio-visuel, des lectures dirigées, des exercices d'application, des ateliers et des réseaux de concepts ainsi que des laboratoires avec manipulations et rapport.

FICHE TECHNIQUE

- Laboratoire de biologie;
 - salle de classe avec projecteur multimédia, rétroprojecteur.
-

120.A0-Techniques de diététique

120 225 MO	TRANSFORMER LES ALIMENTS II	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	2	3	2	2,33
				75	2

Préalable à ce cours : PR 120 115 MO-Transformer les aliments I (1 ^{re})	Le présent cours est lié aux cours suivants : PR à 120 335 MO-Transformer les aliments III (3 ^e) PA à 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e)
--	---

Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :			
n°	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année
2	Préparer la mise en place nécessaire à la production de mets en restauration collective.	Organiser la production et la distribution de mets tout en contrôlant la qualité et les coûts.	Gérer un service d'alimentation en restauration collective.
3	Appliquer les techniques de base nécessaires à la transformation et au contrôle de la qualité de produits alimentaires.	Appliquer des techniques de transformation de produits alimentaires et les contrôles de la qualité inhérents à l'industrie.	Contrôler et mettre au point des produits alimentaires.
4	Expliquer les bases d'une saine alimentation.	Intervenir en alimentation auprès de diverses clientèles à l'aide de moyens de communication variés.	Promouvoir la saine alimentation.

OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS	OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE
<p>046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.</p> <p>0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.</p> <p>0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.</p> <p>0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Caractériser les aliments. ▪ Caractériser les techniques culinaires les plus courantes. ▪ Caractériser les pratiques associées à une cuisine santé. ▪ Calculer le coût des aliments d'une recette et d'un menu. ▪ Établir le lien entre les propriétés fonctionnelles d'un ingrédient et son usage ▪ Interpréter les réactions physico-chimiques propres aux techniques culinaires et aux transformations des aliments. ▪ Prendre en considération les lois et les règlements de portée générale ou particulière ▪ Prendre en considération les normes et les standards applicables à l'entreprise ou à l'établissement. ▪ Prendre connaissance du programme de tests à effectuer. ▪ Prélever les échantillons. ▪ Effectuer les opérations préliminaires. ▪ Effectuer des tests de contrôle. ▪ Rendre la décision de conformité.

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Dans ce cours, vous apprendrez comment utiliser les produits céréaliers pour en faire des pâtes alimentaires, des gâteaux, des biscuits, des muffins. Vous y verrez, entre autres, pourquoi l'agent levain utilisé modifie la couleur du gâteau au chocolat et comment faire pour réussir le sucre à la crème. Voici quelques-uns des exemples que vous découvrirez et qui vous permettront de transformer les aliments tout en assurant leur qualité.

But du cours : Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être lui permettant d'expérimenter des préparations culinaires santé à base de produits céréaliers et de produit laitiers tout en tenant compte des techniques culinaires appropriées, des propriétés fonctionnelles, des coûts et des rendements. L'étudiante ou l'étudiant acquerra les connaissances techniques et les habiletés pratiques reliées au contrôle de la qualité des produits alimentaires, de leur emballage et de leur étiquetage en utilisant la documentation et les équipements appropriés.

120.A0-Techniques de diététique

Place du cours dans le programme : Ce cours est le deuxième d'une série de quatre dédiés à l'apprentissage de la transformation et de la conservation de produits alimentaires où l'étudiante ou l'étudiant établira des liens entre les types d'aliments, leur nature physico-chimique, leurs propriétés fonctionnelles et leur conservation.

Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 335 MO-Transformer les aliments III (3^e), 120 365 MO-Approvisionner un service alimentaire (3^e), 120 466 MO-Coordonner la production et la distribution en liaison froide (4^e), 120 596 MO-Gérer la production et la distribution en liaison chaude (5^e), 120 586 MO-Transformer les aliments IV (5^e) et 120 684 MO-Mettre au point des produits alimentaires (6^e).

Savoir-être : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

- Organisation : préparer son travail de façon à satisfaire les exigences de qualité, d'efficacité et d'échéancier.
- Rigueur : porter une attention particulière à chaque détail d'un travail à effectuer. Agir avec précision dans ses tâches.

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de préparer une recette santé à base de produits alimentaires tels que : produits laitiers (beurre, lait et crèmes), boulangerie et pâtisserie, farines et céréales, chocolat et confiseries.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- caractériser les aliments;
- caractériser les techniques culinaires les plus courantes;
- calculer le coût des aliments d'une recette et d'un menu;
- établir le lien entre les propriétés fonctionnelles d'un ingrédient et son usage;
- prendre en considération les lois et les règlements de portée générale ou particulière;
- prendre connaissance du programme de tests à effectuer;
- prélever les échantillons;
- effectuer les opérations préliminaires;
- effectuer des tests de contrôle;
- rendre la décision de conformité.

Pondération : La performance finale attendue sera vérifiée par au moins une mise en situation en laboratoire qui devra compter pour au moins 25% de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

L'étudiant travaillera en laboratoire où les règles d'hygiène, de sécurité et d'éthique seront appliquées. Il portera un uniforme qu'il devra se procurer.

FICHE TECHNIQUE

- Laboratoire de techniques culinaires avec matériel informatique incorporé
-

120.A0-Techniques de diététique

120 233 MO	DIFFÉRENCIER LES ALIMENTS ET LEUR VALEUR NUTRITIVE	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	2 1 2	1,66	45	2

Préalable à ce cours : PR 120 124 MO-S'initier à l'exercice de la profession (1 ^{re})	Le présent cours est lié aux cours suivants : PR à 120 344 MO-Intervenir en nutrition publique (3 ^e) PA à 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e)
---	---

Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :			
n°	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année
1	Différencier les aliments et leur valeur nutritive.	Élaborer des menus équilibrés adaptés à des clientèles diverses.	Collaborer au suivi nutritionnel de la clientèle.
4	Expliquer les bases d'une saine alimentation.	Intervenir en alimentation auprès de diverses clientèles à l'aide de moyens de communication variés.	Promouvoir la saine alimentation.

OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 046Y-Contribuer à la promotion des conseils nutritionnels destinés aux personnes en santé. 0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.	OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Établir la valeur nutritive d'un aliment ou d'une combinaison d'aliments (mets, repas, menus). ▪ Consulter des ouvrages de référence et des bases de données du domaine de la nutrition. ▪ Prendre en considération les lois et les règlements de portée générale ou particulière. ▪ Prendre en considération les normes et les standards applicables à l'entreprise ou à l'établissement.
---	--

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Quel aliment devriez-vous privilégier pour optimiser votre santé? Saviez-vous que les informations nutritionnelles sur les étiquettes des produits alimentaires sont réglementées? Y a-t-il des aliments aux vertus exceptionnelles pour vous garder en santé? Combien de fois avez-vous hésité au supermarché devant trois produits alimentaires similaires et n'avez pas choisi le meilleur pour votre santé? Dans ce cours, vous apprendrez à choisir avec discernement des aliments contribuant à maintenir votre santé.

But du cours : Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires qui lui permettront de différencier les aliments selon leur valeur et propriétés nutritionnelles contribuant à une alimentation santé chez l'adulte.

Place du cours dans le programme : On réinvestira les acquis du cours 120 124 MO-S'initier à l'exercice de la profession (1^{re}).

Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 333 MO-Animer des activités de sensibilisation (3^e), 120 443 MO-Adapter un cycle de menus (3^e), 120 344 MO-Intervenir en nutrition publique (3^e), 120 555 MO-Collaborer au plan de traitement nutritionnel (5^e) et 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e).

Savoir-être : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

- Discernement : apprécier avec justesse et clairvoyance une situation, des faits.
- Esprit critique : examiner attentivement les choses avant de porter un jugement ou faire un choix.
- Organisation : préparer son travail de façon à satisfaire les exigences de qualité, d'efficacité et d'échéancier.

120.A0-Techniques de diététique

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable d'établir la valeur nutritive d'un menu pour un adulte en santé.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- établir la valeur nutritive d'un aliment ou d'une combinaison d'aliments (mets, repas, menus);
- consulter des ouvrages de référence et des bases de données du domaine de la nutrition;
- prendre en considération les lois et les règlements de portée générale ou particulière;
- prendre en considération les normes et les standards applicables à l'entreprise ou à l'établissement.

Pondération : La performance finale attendue sera vérifiée par au moins une mise en situation qui devra compter pour au moins 25% de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

Il y aura une activité de découverte à l'extérieur.

FICHE TECHNIQUE

- Laboratoire informatique avec logiciel spécialisé *Microgesta* .
-

120.A0-Techniques de diététique

120 234 MO	ACQUÉRIR LES ÉLÉMENTS DE BASE DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	2 2 2	2,00	60	2

Le cours suivant est préalable au présent cours :

PR 120 124 MO-S'initier à l'exercice de la profession (1^{re})
PR 120 115 MO-Transformer les aliments I (1^{re})

Le présent cours est lié aux cours suivants :

PR à 120 365 MO-Approvisionner un service alimentaire (3^e)
PA à 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e)

Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :

n°	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année
2	Préparer la mise en place nécessaire à la production de mets en restauration collective.	Organiser la production et la distribution de mets tout en contrôlant la qualité et les coûts.	Gérer un service d'alimentation en restauration collective.
3	Appliquer les techniques de base nécessaires à la transformation et au contrôle de la qualité de produits alimentaires.	Appliquer des techniques de transformation de produits alimentaires et les contrôles de la qualité inhérents à l'industrie.	Contrôler et mettre au point des produits alimentaires.

OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS

0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.

047B-Coordonner la production des mets.

OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

- Prendre en considération les lois et les règlements de portée générale ou particulière.
- Prendre en considération les normes et les standards applicables à l'entreprise ou à l'établissement.
- Élaborer un plan de production.
- Contrôler les opérations de production.
- Assurer l'utilisation et l'entretien adéquats du matériel et de l'équipement.
- Faire le bilan et donner le suivi.

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Aimez-vous l'action dans un milieu dynamique, telle que la gestion d'une cuisine ou d'une cafétéria dans un milieu scolaire, hospitalier ou autre ? Vous apprendrez dans ce cours, dans un contexte de travail réel, comment utiliser des équipements spécialisés, organiser efficacement le travail de l'équipe de production et exécuter des recettes, tout en contrôlant la qualité des produits qui seront utilisés pour la mise en marché de mets à emporter qui seront vendus au collège par le biais de distributeurs automatiques.

But du cours : Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires lui permettant d'élaborer un plan de production et ce, tout en respectant le cadre légal et les standards inhérents au domaine alimentaire.

Place du cours dans le programme : Ce cours est le premier d'une série de cinq dédiés à la gestion de services alimentaires où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives à la production alimentaire.

On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 124 MO-S'initier à l'exercice de la profession (1^{re}), 120 115 MO-Transformer les aliments I (1^{re}) et 120 Z13 MO-Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires (1^{re}).

Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 443 MO-Adapter un cycle de menus (3^e), 120 365 MO-Approvisionner un service alimentaire (3^e), 120 466 MO-Coordonner la production et la distribution en liaison froide (4^e), 120 596 MO-Gérer la production et la distribution en liaison chaude (5^e) et 120 684 MO-Mettre au point des produits alimentaires (6^e).

120.A0-Techniques de diététique

Savoir-être : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

- Assiduité : avoir une présence active, régulière et soutenue à l'endroit où l'on a des obligations.
- Organisation : préparer son travail de façon à satisfaire les exigences de qualité, d'efficacité et d'échéancier.

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable d'effectuer une production alimentaire simple suivant un plan de production établi.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- prendre en considération les lois et les règlements de portée générale ou particulière;
- prendre en considération les normes et les standards applicables à l'entreprise ou à l'établissement;
- élaborer un plan de production;
- contrôler les opérations de production;
- assurer l'utilisation et l'entretien adéquats du matériel et de l'équipement;
- faire le bilan et donner le suivi.

Pondération : La performance finale attendue sera vérifiée par au moins une mise en situation qui devra compter pour au moins 20% de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

Il y aura une visite d'un service alimentaire.

FICHE TECHNIQUE

- Cuisine centrale
 - Salle de classe avec projecteur multimédia, rétroprojecteur
 - Laboratoire informatique
-

120.A0-Techniques de diététique

202 A25 MO	EXPLIQUER DES NOTIONS DE BIOCHIMIE ALIMENTAIRE	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département : Chimie		3 2 2	2,33	75	2
Préalable à ce cours : PR 202 A15 MO-Expliquer des notions de chimie alimentaire (1 ^{re})		Le présent cours est lié aux cours suivants : PR à 120 586 MO-Transformer les aliments IV (5 ^e) PA à 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e)			
Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :					
n ^o	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année		
1	Différencier les aliments et leur valeur nutritive.	Élaborer des menus équilibrés adaptés à des clientèles diverses.	Collaborer au suivi nutritionnel de la clientèle.		
3	Appliquer les techniques de base nécessaires à la transformation et au contrôle de la qualité de produits alimentaires.	Appliquer des techniques de transformation de produits alimentaires et les contrôles de la qualité inhérents à l'industrie.	Contrôler et mettre au point des produits alimentaires.		
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 046X-Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain. 0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Établir le lien entre les nutriments et les activités physiologiques. ▪ Prendre connaissance du programme de tests à effectuer. ▪ Prélever les échantillons. ▪ Effectuer les opérations préliminaires. ▪ Effectuer des tests de contrôle. ▪ Rendre la décision de conformité. 			

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Pourquoi les œufs coagulent à la chaleur? Connaissez-vous le sucre inverti? Est-ce que tous les glucides sont sucrés? Pourquoi l'eau et l'huile ne se mélangent pas? Pourquoi l'huile est liquide alors que la graisse est solide? Savez-vous qu'on peut fabriquer du savon à partir de la graisse animale? Vous avez besoin de connaître la réponse à ces questions pour maîtriser la transformation des aliments. Pourquoi l'ADN a-t-il une forme plissée ou hélicoïdale? Savez-vous que c'est l'oxydation des sucres, des lipides et des protéines qui nous fournit l'énergie nécessaire? Qu'est-ce qu'un gras trans? Savez-vous que certaines vitamines sont solubles dans l'eau et d'autres dans nos graisses? Vous avez également besoin de connaître la réponse à ces questions pour planifier une saine alimentation.

But du cours : Ce cours de biochimie a pour but de fournir à l'étudiante ou l'étudiant les savoirs et savoir-faire nécessaires afin d'expliquer la structure et l'apport des principaux nutriments, leurs propriétés physico-chimiques et leurs différentes voies métaboliques dans la cellule. Ce cours se divise en volets correspondant aux grandes classes de molécules organiques essentielles à l'organisme : les lipides, les protides, les glucides et les acides nucléiques. La structure, les propriétés physiques et chimiques ainsi que les rôles spécifiques dans le métabolisme humain de ces grandes classes de molécules sont abordées.

Place du cours dans le programme : On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 202 A15 MO-Expliquer des notions de chimie alimentaire (1^{re}).

Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 335 MO-Transformer les aliments III (3^e), 120 555 MO-Collaborer au plan de traitement nutritionnel (5^e), 120 586 MO-Transformer les aliments IV (5^e) et 120 684 MO-Mettre au point des produits alimentaires (6^e).

Savoir-être : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

- Esprit critique : examiner attentivement les choses avant de porter un jugement ou faire un choix.
- Organisation : préparer son travail de façon à satisfaire les exigences de qualité, d'efficacité et d'échéancier.
- Rigueur : porter une attention particulière à chaque détail d'un travail à effectuer. Agir avec précision dans ses tâches.

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de mobiliser ses connaissances afin d'appliquer les techniques d'analyse physico-chimiques (polarimétrie, spectrophotométrie, chromatographie, tests colorimétriques) pour déterminer la composition nutritionnelle des produits alimentaires.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- établir le lien entre les nutriments et les activités physiologiques;
- prendre connaissance du programme de tests à effectuer;
- prélever les échantillons;
- effectuer les opérations préliminaires;
- effectuer des tests de contrôle;
- rendre la décision de conformité.

Pondération : La performance finale attendue sera vérifiée par au moins une mise en situation en laboratoire afin de connaître la composition physico-chimique de produits alimentaires qui devra compter pour au moins 15% de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

Il y aura des cours magistraux, des démonstrations et manipulations par l'étudiante ou l'étudiant en laboratoire, des activités individuelles et en équipe, des documents audiovisuels et des lectures.

FICHE TECHNIQUE

- Laboratoire de chimie;
 - salle de classe avec projecteur multimédia, rétroprojecteur.
-

**Descriptions institutionnelles des cours de la formation spécifique du programme
Session 3**

120.A0-Techniques de diététique

101 A34 MO EXPLIQUER LA BIOLOGIE DE LA RÉGULATION ET DE LA REPRODUCTION DES ORGANISMES VIVANTS Département : Biologie	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
	2 2 2	2,00	60	3

Préalable à ce cours : PR 101 A25 MO-Expliquer la biologie de l'autoconservation des organismes vivants (2 ^e)	Le présent cours est lié aux cours suivants : PR à 101 A45 MO-Acquérir des notions de microbiologie des aliments et de contrôle de la qualité (4 ^e) PA à 120 555 MO-Collaborer au plan de traitement nutritionnel (5 ^e) PA à 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e)
---	---

Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :

n ^o	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année
1	Différencier les aliments et leur valeur nutritive.	Élaborer des menus équilibrés adaptés à des clientèles diverses.	Collaborer au suivi nutritionnel de la clientèle.

OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS

046X-Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain.

OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

- Établir le lien entre les nutriments et les activités physiologiques.
- Caractériser des situations d'équilibre et de déséquilibre nutritionnels en lien avec les interactions existantes entre les différents systèmes de l'autorégulation : systèmes immunitaire, nerveux, endocrinien et reproducteur.
- Caractériser les situations pathologiques générant des besoins nutritionnels particuliers.

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Quand on est en santé, on se pose peu de questions sur le pourquoi de ce bon fonctionnement. Pourtant si on veut trouver les causes d'une maladie, c'est-à-dire d'un déséquilibre, il est essentiel de comprendre d'abord les mécanismes de l'équilibre. C'est là le propos principal de ce cours.

But du cours : Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les connaissances et savoir-faire de base concernant la structure et le fonctionnement des systèmes de régulation et de la reproduction. L'étude des défenses de l'organisme, des systèmes nerveux et endocrinien ainsi que de la reproduction cellulaire et humaine permettra à l'étudiante ou l'étudiant de poursuivre sa compréhension de la contribution des nutriments au fonctionnement intégré de l'organisme humain commencée dans le cours 101 A25 MO-Expliquer la biologie de l'autoconservation des organismes vivants (1^{re}). L'étudiante ou l'étudiant poursuivra l'application des étapes de la démarche scientifique entreprise dans le premier cours de biologie.

Ce cours est le deuxième d'une série de trois dédiés à la biologie. Les deux premiers étudient l'ensemble du fonctionnement des organismes vivants à partir de leurs trois grandes fonctions : l'autoconservation, la régulation et la reproduction. Le troisième cours traitera de la microbiologie alimentaire.

Place du cours dans le programme : On réinvestira dans ce cours les acquis du cours 101 A25 MO-Expliquer la biologie de l'autoconservation des organismes vivants (1^{re}).

Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 101 A45 MO-Acquérir des notions de microbiologie des aliments et de contrôle de la qualité (4^e) et 120 555 MO-Collaborer au plan de traitement nutritionnel (5^e).

Savoir-être : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

- Efficacité : réaliser son travail selon les attentes exprimées de temps, de qualité ou de quantité.
- Polyvalence : accomplir des tâches diverses dans des domaines et contextes variés.

120.A0-Techniques de diététique

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de mobiliser ses connaissances pour expliquer les mécanismes contribuant à l'homéostasie.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- établir le lien entre les nutriments et les activités physiologiques;
- caractériser des situations d'équilibre et de déséquilibre nutritionnels en lien avec les interactions existantes entre les différents systèmes de l'autorégulation : systèmes immunitaire, nerveux, endocrinien et reproducteur;
- caractériser les situations pathologiques générant des besoins nutritionnels particuliers.

Pondération : La performance finale attendue sera vérifiée par au moins un travail, portant sur des cas types de déséquilibre ayant une cause liée à l'alimentation ou un effet sur celle-ci, qui devra compter pour au moins 10% de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

Il y aura des cours magistraux avec support audio-visuel, des lectures dirigées, des exercices d'application, des ateliers et des réseaux de concepts ainsi que des laboratoires avec manipulations et rapport.

FICHE TECHNIQUE

- Laboratoire de biologie
 - Salle de classe avec projecteur multimédia, rétroprojecteur, accès à internet
-

120.A0-Techniques de diététique

120 333 MO	ANIMER DES ACTIVITÉS DE SENSIBILISATION	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	1 2 2	1,66	45	3

Le cours suivant est préalable au présent cours :
CR 120 344 MO-Intervenir en nutrition publique (3^e)

Le présent cours est lié aux cours suivants :
PA à 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e)

Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :

n°	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année
4	Expliquer les bases d'une saine alimentation.	Intervenir en alimentation auprès de diverses clientèles à l'aide de moyens de communication variés.	Promouvoir la saine alimentation.

OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS

0475-Animer des activités de sensibilisation.

OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

- Définir le public cible.
- Définir le message à transmettre.
- Élaborer le matériel didactique.
- Organiser les activités.
- Tenir des activités.
- Établir le bilan des activités.

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Êtes-vous nerveux lorsque vous devez parler en public? Dans ce cours, vous apprendrez à contrôler votre stress et ce, en vous préparant adéquatement, en connaissant les caractéristiques du public cible et en sachant comment organiser et animer une activité de sensibilisation.

But du cours : Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires pour mettre en œuvre une activité de sensibilisation dans un des champs du domaine de l'alimentation. L'étudiant devra analyser les besoins d'une clientèle donnée et utiliser le matériel didactique nécessaire afin de tenir des activités de sensibilisation.

Place du cours dans le programme : On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 124 MO-S'initier à l'exercice de la profession (1^{re}), 120 115 MO-Transformer les aliments I (1^{re}), 120 Z13 MO-Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires (1^{re}), 120 233 MO-Différencier les aliments et leur valeur nutritive (2^e), 120 225 MO-Transformer les aliments II (2^e).

Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 344 MO-Intervenir en nutrition publique (3^e), 350 A53 MO-Interagir dans le monde professionnel (4^e), 410 A63 MO-Gérer du personnel (5^e), 120 684 MO-Mettre au point des produits alimentaires (6^e), 120 673 MO-Appliquer les normes et les législations (6^e) et 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e).

Savoir-être : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

- **Audace :** introduire des idées, des pratiques inhabituelles, des ressources inhabituelles pour l'avancement du travail à réaliser.
- **Communication :** utiliser un style, un ton et une terminologie adaptée à l'interlocuteur et aux circonstances.
- **Esprit d'équipe :** travailler avec les autres de manière solidaire en contribuant au travail de l'équipe par ses idées et ses efforts.

120.A0-Techniques de diététique

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable d'élaborer et tenir une activité de sensibilisation, de formation ou d'information, à partir de critères définis par le professeur et d'un budget précis.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- définir le message à transmettre;
- organiser les activités;
- tenir des activités.

Pondération : La performance significative attendue sera vérifiée par au moins une activité de sensibilisation qui devra compter pour au moins 30% de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

L'activité d'animation pourrait avoir lieu à l'extérieur du Collège et à un autre moment que l'horaire régulier du cours.

FICHE TECHNIQUE

- Salle de classe avec projecteur multimédia, rétroprojecteur
 - Laboratoire informatique
-

120.A0-Techniques de diététique

120 335 MO	TRANSFORMER LES ALIMENTS III	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	2 3 2	2,33	75	3

Préalable à ce cours :
PR 120 225 MO-Transformer les aliments II (2^e)

Le présent cours est lié aux cours suivants :
PR à 120 466 MO-Coordonner la production et la distribution en liaison froide (4^e)
PR à 120 586 MO-Transformer les aliments IV (5^e)
PA à 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e)

Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :

n ^o	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année
2	Préparer la mise en place nécessaire à la production de mets en restauration collective.	Organiser la production et la distribution de mets tout en contrôlant la qualité et les coûts.	Gérer un service d'alimentation en restauration collective.
3	Appliquer les techniques de base nécessaires à la transformation et au contrôle de la qualité de produits alimentaires.	Appliquer des techniques de transformation de produits alimentaires et les contrôles de la qualité inhérents à l'industrie.	Contrôler et mettre au point des produits alimentaires.
4	Expliquer les bases d'une saine alimentation.	Intervenir en alimentation auprès de diverses clientèles à l'aide de moyens de communication variés.	Promouvoir la saine alimentation.

OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS

046W-Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.

0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires

0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.

0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.

OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

- Caractériser les aliments.
- Caractériser les techniques culinaires les plus courantes.
- Caractériser les pratiques associées à une cuisine santé.
- Calculer le coût des aliments d'une recette et d'un menu.
- Établir le lien entre les propriétés fonctionnelles d'un ingrédient et son usage
- Interpréter les réactions physico-chimiques propres aux techniques culinaires et aux transformations des aliments.
- Prendre en considération les lois et les règlements de portée générale ou particulière
- Prendre en considération les normes et les standards applicables à l'entreprise ou à l'établissement.
- Prendre connaissance du programme de tests à effectuer.
- Prélever les échantillons.
- Effectuer les opérations préliminaires.
- Effectuer des tests de contrôle.
- Rendre la décision de conformité.

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Comment apprêter les légumineuses pour les rendre attrayantes et savoureuses ? Vous verrez aussi pourquoi la couleur des crevettes change lors de la cuisson et pourquoi le gras du poisson est si bon pour la santé. Connaissez-vous la maladie du hamburger et comment l'éviter ? Voici quelques-uns des exemples que vous découvrirez et qui vous permettront de transformer les aliments tout en assurant leur qualité.

But du cours : Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être lui permettant d'expérimenter des préparations culinaires santé à base de légumineuses, noix et graines, fromage, viandes, volailles, poissons, mollusques et crustacés et ce, en tenant compte des techniques culinaires appropriées, des propriétés fonctionnelles, des coûts et des rendements. L'étudiante ou l'étudiant acquerra les connaissances techniques et les habiletés pratiques reliées au contrôle de la qualité des produits alimentaires, de leur emballage et de leur étiquetage en utilisant la documentation et les équipements appropriés.

120.A0-Techniques de diététique

Place du cours dans le programme : Ce cours est le troisième d'une série de quatre dédiés à l'apprentissage de la transformation et de la conservation de produits alimentaires où l'étudiante ou l'étudiant établira des liens entre les types d'aliments, leur nature physico-chimique, leur propriétés fonctionnelles et leur conservation.

Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 466 MO-Coordonner la production et la distribution en liaison froide (4^e), 120 596 MO-Gérer la production et la distribution en liaison chaude (5^e), 120 586 MO-Transformer les aliments IV (5^e) et 120 684 MO-Mettre au point des produits alimentaires (6^e).

Savoir-être : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

- Organisation : préparer son travail de façon à satisfaire les exigences de qualité, d'efficacité et d'échéancier.
- Rigueur : porter une attention particulière à chaque détail d'un travail à effectuer. Agir avec précision dans ses tâches.

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de préparer une recette santé à base de légumineuses, noix et graines, fromage, viandes, volailles, poissons, mollusques ou crustacés.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- caractériser les aliments;
- caractériser les techniques culinaires les plus courantes;
- calculer le coût des aliments d'une recette et d'un menu;
- établir le lien entre les propriétés fonctionnelles d'un ingrédient et son usage;
- interpréter les réactions physico-chimiques propres aux techniques culinaires et aux transformations des aliments;
- prendre connaissance du programme de tests à effectuer;
- prélever les échantillons;
- effectuer les opérations préliminaires;
- effectuer des tests de contrôle;
- rendre la décision de conformité.

Pondération : La performance finale attendue sera vérifiée par au moins une mise en situation en laboratoire qui devra compter pour au moins 25% de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

L'étudiant travaillera en laboratoire où les règles d'hygiène, de sécurité et d'éthique seront appliquées. Il portera un uniforme qu'il devra se procurer.

FICHE TECHNIQUE

- Laboratoire de techniques culinaires avec matériel informatique incorporé
-

120.A0-Techniques de diététique

120 344 MO	INTERVENIR EN NUTRITION PUBLIQUE	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	2	2	2	2,00
				60	3

Le cours suivant est préalable au présent cours :
PR 120 233 MO-Différencier les aliments et leur valeur nutritive (2^e)

Le présent cours est lié aux cours suivants :
CR 120 333 MO-Animer des activités de sensibilisation (3^e)
PA à 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e)

Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :

n ^o	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année
1	Différencier les aliments et leur valeur nutritive.	Élaborer des menus équilibrés adaptés à des clientèles diverses.	Collaborer au suivi nutritionnel de la clientèle.
4	Expliquer les bases d'une saine alimentation.	Intervenir en alimentation auprès de diverses clientèles à l'aide de moyens de communication variés.	Promouvoir la saine alimentation.

OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS

046Y-Contribuer à la promotion des conseils nutritionnels destinés aux personnes en santé.

0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire

OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

- Établir la valeur nutritive d'un aliment ou d'une combinaison d'aliments (mets, repas, menus).
- Apprécier les choix alimentaires de différentes clientèles.
- Déterminer le contenu de l'information à transmettre.
- Prendre en considération les lois et les règlements de portée générale ou particulière.
- Prendre en considération les normes et les standards applicables au département de Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration et gestion d'un établissement de restauration.

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Voulez-vous informer un végétarien, un sportif, une femme enceinte ou tout autre groupe de la population sur les principes d'une saine alimentation? Dans ce cours, vous apprendrez à évaluer les habitudes alimentaires de différentes clientèles et à les conseiller sur les meilleurs choix à faire pour répondre à leurs besoins nutritionnels ainsi qu'à prévenir certaines maladies chroniques.

But du cours : Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être pour participer à l'éducation alimentaire et promouvoir la saine alimentation des différentes clientèles ainsi que de les informer, de les guider et susciter leur intérêt pour une alimentation saine et équilibrée.

Place du cours dans le programme : On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 124 MO-S'initier à l'exercice de la profession (1^{re}), 101 A25 MO-Expliquer la biologie de l'autoconservation des organismes vivants (2^e), 120 233 MO-Différencier les aliments et leur valeur nutritive (2^e), 101 A34 MO-Expliquer la biologie de la régulation et de la reproduction des organismes vivants (3^e), 120 333 MO-Animer des activités de sensibilisation (3^e).

Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 555 MO-Collaborer au plan de traitement nutritionnel (5^e) et 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e).

Savoir-être : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

- Discernement : apprécier avec justesse et clairvoyance une situation, des faits.
- Esprit critique : examiner attentivement les choses avant de porter un jugement ou faire un choix.

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable d'apprécier les choix alimentaires d'un client en santé, l'informer et le guider vers une alimentation saine et équilibrée et ce, en lui formulant des conseils nutritionnels selon ses besoins particuliers.

120.A0-Techniques de diététique

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- établir la valeur nutritive d'un aliment ou d'une combinaison d'aliments (mets, repas, menus);
- apprécier les choix alimentaires de différentes clientèles;
- déterminer le contenu de l'information à transmettre.

Pondération : La performance finale attendue sera vérifiée par au moins une étude de cas qui devra compter pour au moins 25% de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

Il y aura des activités pratiques à l'extérieur (entrevue diététique).

FICHE TECHNIQUE

- Logiciel spécialisé pour le calcul de la valeur nutritive d'un menu (*Profilan*)
 - Laboratoire informatique à raison de deux périodes par semaine
-

120.A0-Techniques de diététique

120 365 MO	APPROVISIONNER UN SERVICE ALIMENTAIRE	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	3	2 2	2,33	75 3
Préalable à ce cours : PR 120 234 MO-Acquérir les éléments de base de la production alimentaire (2 ^e)		Le présent cours est lié aux cours suivants : PA à 120 466 MO-Coordonner la production et la distribution en liaison froide (4 ^e) PA à 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e)			
Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :					
n ^o	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année		À la fin de la 3 ^e année	
2	Préparer la mise en place nécessaire à la production de mets en restauration collective.	Organiser la production et la distribution de mets tout en contrôlant la qualité et les coûts.		Gérer un service d'alimentation en restauration collective.	
3	Appliquer les techniques de base nécessaires à la transformation et au contrôle de la qualité de produits alimentaires.	Appliquer des techniques de transformation de produits alimentaires et les contrôles de la qualité inhérents à l'industrie.		Contrôler et mettre au point des produits alimentaires.	
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 0479-Assurer l'approvisionnement en produits et services.		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE			
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Établir les besoins. ▪ Définir les spécifications d'achat. ▪ Acheter des produits et des services. ▪ Recevoir et vérifier les marchandises. ▪ Assurer l'entreposage adéquat des produits et en effectuer la rotation. ▪ Assurer le contrôle des marchandises en stock. ▪ Contrôler la qualité des services reçus. 			

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Vous êtes-vous demandé comment on fait l'épicerie pour un service alimentaire? Pourquoi choisit-on un produit plutôt qu'un autre? Comment fait-on pour estimer les quantités nécessaires? Y a-t-il des critères de qualité que l'on doit surveiller? Vous apprendrez dans ce cours comment vous pouvez diminuer vos coûts et ainsi améliorer la rentabilité d'un service alimentaire par le biais des matières premières que vous achetez.

But du cours : Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires lui permettant d'approvisionner un service alimentaire.¹⁰

Place du cours dans le programme : Ce cours est le troisième d'une série de cinq dédiés à la gestion de services alimentaires.

Par ailleurs, on fera dans ce cours des activités pédagogiques avec le cours 120 596 MO-Gérer la production et la distribution en liaison chaude (5^e).

On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 Z13 MO-Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires (1^{re}) et 120 234 MO-Acquérir les éléments de base de la production alimentaire (2^e) et 120 443 MO-Adapter un cycle de menus (3^e).

Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 466 MO-Coordonner la production et la distribution en liaison froide (4^e), 120 596 MO-Gérer la production et la distribution en liaison chaude (5^e) et 120 684 MO-Mettre au point des produits alimentaires (6^e).

¹⁰ Des activités d'apprentissage pour l'objectif ministériel 0479 sont liées au cours **120 569 MO- Gérer la production et la distribution en liaison chaude** (5^e).

120.A0-Techniques de diététique

Savoir-être : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

- Rigueur : porter une attention particulière à chaque détail d'un travail à effectuer. Agir avec précision dans ses tâches.
- Efficacité : réaliser son travail selon les attentes exprimées de temps, de qualité ou de quantité.

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable d'assurer l'approvisionnement en produits et services.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- établir les besoins;
- définir les spécifications d'achat;
- acheter des produits et des services;
- recevoir et vérifier les marchandises;
- assurer l'entreposage adéquat des produits et en effectuer la rotation;
- assurer le contrôle des marchandises en stock;
- contrôler la qualité des services reçus.

Pondération : La performance finale attendue sera vérifiée par des mises en situation qui devront compter pour au moins 20% chacune de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

s/o

FICHE TECHNIQUE

- Laboratoire informatique avec logiciel spécialisé *Promenu* et *Excel*
 - Cuisine centrale
 - Centres de réception et d'entreposage
 - Salle de classe avec projecteur multimédia
-

Descriptions institutionnelles des cours de la formation spécifique du programme Session 4

120.A0 Technique de diététique

101 A45 MO	ACQUÉRIR DES NOTIONS DE MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS ET DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
		2 3 2	2,33	75	4
Département : Biologie					

Préalable à ce cours :
PR 101 A34 MO-Expliquer la biologie de la régulation et de la reproduction des organismes vivants (3^e)

Le présent cours est lié aux cours suivants :
PR à 120 586 MO-Transformer les aliments IV (5^e)
PA à 120 673 MO-Appliquer les normes et les législations (6^e)
PA à 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e)

Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :

n°	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année
3	Appliquer les techniques de base nécessaires à la transformation et au contrôle de la qualité de produits alimentaires.	Appliquer des techniques de transformation de produits alimentaires et les contrôles de la qualité inhérents à l'industrie.	Contrôler et mettre au point des produits alimentaires.

OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS

0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.

0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.

0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.

OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

- Caractériser le rôle des microorganismes du domaine alimentaire.
- Apprécier le risque de contamination des aliments.

- Prendre en considération les lois et les règlements de portée générale ou particulière.
- Prendre en considération les normes et les standards applicables à l'entreprise ou à l'établissement.
- Prendre connaissance du programme de tests à effectuer.
- Prélever les échantillons.
- Effectuer les opérations préliminaires.
- Effectuer des tests de contrôle.
- Rendre la décision de conformité.

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Ils sont si petits mais pourtant bien présents : les microorganismes sont partout. Les microorganismes sont essentiels à la fabrication du yogourt, du vin, de la bière, etc. mais ils peuvent aussi causer des problèmes de salubrité au niveau des produits, des instruments et des lieux de travail.

But du cours : Ce cours d'introduction à la microbiologie alimentaire a pour but de fournir à l'étudiante ou l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires pour caractériser les microorganismes impliqués dans la transformation, la détérioration des aliments et dans le développement des toxi-infections ainsi que les microorganismes commensaux. L'étudiante ou l'étudiant sera également en mesure d'acquérir, grâce aux laboratoires, des techniques essentielles dans le contrôle microbiologique de la qualité des produits alimentaires.

Ce cours est le troisième d'une série de trois dédiés à la biologie. Les deux premiers étudient l'ensemble du fonctionnement des organismes vivants à partir de leurs trois grandes fonctions : l'autoconservation, la régulation et la reproduction. Ce troisième cours traitera de la microbiologie alimentaire.¹¹

Place du cours dans le programme : On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 101 A25 MO-Expliquer la biologie de l'autoconservation des organismes vivants (2^e) et 101 A34 MO-Expliquer la biologie de la régulation et de la reproduction des organismes vivants (3^e).

Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 586 MO-Transformer les aliments IV(5^e), 120 673 MO-Appliquer les normes et les législations (6^e) et 120 684 MO-Mettre au point des produits alimentaires (6^e).

Savoir-être : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

- **Adaptabilité :** S'ajuster à une nouvelle situation, à de nouvelles circonstances ou à de nouveaux événements en modifiant

¹¹ Des activités d'apprentissage pour les objectifs ministériels 0470 et 0472 sont liées au cours **120 466 MO-Coordonner la production et la distribution en liaison froide** (4^e).

120.A0 Technique de diététique

son comportement ou sa pratique en fonction du changement.

- Autonomie : se prendre en charge selon les responsabilités de façon à poser des actions au moment opportun dans un contexte déterminé.
- Capacité à prendre des décisions : choisir, après analyse et selon ses responsabilités, les pratiques et les ressources les mieux adaptées aux circonstances dans le but d'atteindre le résultat attendu de l'action à réaliser.

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de mobiliser ses connaissances et ses habiletés dans une mise en situation pour appliquer les principales étapes du contrôle de la qualité microbiologique d'un produit alimentaire afin de rendre une décision de conformité.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- caractériser le rôle des microorganismes du domaine alimentaire;
- apprécier le risque de contamination des aliments;
- prendre en considération les lois et les règlements de portée générale ou particulière;
- prendre en considération les normes et les standards applicables à l'entreprise ou à l'établissement;
- prélever les échantillons;
- effectuer les opérations préliminaires;
- effectuer des tests de contrôle.

Pondération : La performance finale attendue sera vérifiée par au moins une mise en situation (comprenant des manipulations, un rapport et une partie théorique) qui devra compter pour au moins 20% de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

Il y aura des cours magistraux avec support audiovisuel, des lectures dirigées, des laboratoires mettant l'accent sur l'expérimentation et l'application de la démarche scientifique et les pratiques de laboratoire en vigueur, des travaux d'analyse microbiologique des aliments, la rédaction de rapports de laboratoire et finalement des exercices préparatoires aux examens.

FICHE TECHNIQUE

- Laboratoire de biologie (microbiologie);
 - salle de classe avec projecteur multimédia, rétroprojecteur.
-

120.A0 Technique de diététique

120 443 MO	ADAPTER UN CYCLE DE MENUS	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	1 2 2	1,66	45	4

Le cours suivant est préalable au présent cours :
 PR 120 234 MO- Acquérir les éléments de base de la production alimentaire (2^e)
 PR 120 344 MO-Intervenir en nutrition publique (3^e)

Le présent cours est lié aux cours suivants :
 PA à 120 596 MO-Gérer la production et la distribution en liaison chaude (5^e)
 PA à 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e)

Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :

n°	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année
1	Différencier les aliments et leur valeur nutritive.	Élaborer des menus équilibrés adaptés à des clientèles diverses.	Collaborer au suivi nutritionnel de la clientèle.
2	Préparer la mise en place nécessaire à la production de mets en restauration collective.	Organiser la production et la distribution de mets tout en contrôlant la qualité et les coûts.	Gérer un service d'alimentation en restauration collective.
4	Expliquer les bases d'une saine alimentation.	Intervenir en alimentation auprès de diverses clientèles à l'aide de moyens de communication variés.	Promouvoir la saine alimentation.

OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS

0473-Adapter un cycle de menus.

OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

- Prendre en considération les besoins particuliers de la clientèle.
- Prendre en considération les contraintes du service alimentaire.
- Analyser la structure du menu en cours dans l'établissement.
- Agencer les mets dans une structure de menu.
- Utiliser les fonctions et les applications pertinentes d'un logiciel de gestion des menus.

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Dans le cadre de ce cours vous aurez l'opportunité de composer un menu afin de satisfaire une clientèle en santé. Pour ce faire, vous rechercherez des mets dans des banques de données ou des livres de recettes, et vous prendrez en considération les besoins des clients. De plus, afin de respecter le budget établi, vous calculerez le coût du mets du menu.

But du cours : Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires pour qu'il puisse adapter un cycle de menus d'une clientèle en santé dans un contexte de restauration collective (cafétérias, CPE, cuisines collectives, etc.).

Place du cours dans le programme : Ce cours est le deuxième d'une série de cinq dédiés à la gestion de services alimentaires où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives à la production alimentaire.

On réinvestira les acquis du cours 120 124 MO-S'initier à l'exercice de la profession (1^{re}), 120 233 MO-Différencier les aliments et leur valeur nutritive (2^e) et 120 234 MO-Acquérir les éléments de base de la production alimentaire (2^e).

Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 365 MO-Approvisionner un service alimentaire (3^e), 120 344 MO-Intervenir en nutrition publique (3^e), 120 466 MO-Coordonner la production et la distribution en liaison froide (4^e), 120 553 MO-Se préparer au milieu professionnel (5^e), 120 596 MO-Gérer la production et la distribution en liaison chaude (5^e), 120 684 MO-Mettre au point des produits alimentaires (6^e) et 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e).

Savoir-être : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

- Adaptabilité : S'ajuster à une nouvelle situation, à de nouvelles circonstances ou à de nouveaux événements en modifiant son comportement ou sa pratique en fonction du changement.

120.A0 Technique de diététique

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable d'adapter un cycle de menus afin de répondre aux besoins et aux préférences d'une clientèle dans un contexte de restauration collective.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- prendre en considération les besoins particuliers de la clientèle;
- prendre en considération les contraintes du service alimentaire;
- analyser la structure du menu en cours dans l'établissement;
- agencer les mets dans une structure de menu.

Pondération : La performance finale attendue sera vérifiée par au moins une mise en situation qui devra compter pour au moins 25% de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

s/o

FICHE TECHNIQUE

- Salle de classe avec projecteur multimédia, rétroprojecteur
 - Laboratoire informatique avec logiciels spécialisés *Microgesta* et *Promenu*
-

120.A0 Technique de diététique

120 466 MO	COORDONNER LA PRODUCTION ET LA DISTRIBUTION EN LIAISON FROIDE	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	2	4	3	3,00
Le cours suivant est préalable au présent cours : PA 120 Z13 MO-Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires (1 ^{re}) PR 120 335 MO-Transformer les aliments III (3 ^e) PA 120 365 MO-Approvisionner un service alimentaire (3 ^e)		Le présent cours est lié aux cours suivants : PA à 120 596 MO-Gérer la production et la distribution en liaison chaude (5 ^e) PA à 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e)			

Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :

n°	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année
2	Préparer la mise en place nécessaire à la production de mets en restauration collective.	Organiser la production et la distribution de mets tout en contrôlant la qualité et les coûts.	Gérer un service d'alimentation en restauration collective.
3	Appliquer les techniques de base nécessaires à la transformation et au contrôle de la qualité de produits alimentaires.	Appliquer des techniques de transformation de produits alimentaires et les contrôles de la qualité inhérents à l'industrie.	Contrôler et mettre au point des produits alimentaires.

OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS

0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.

0477-Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation.

0478-Coordonner la distribution et le service des repas.

047A-Contrôler les revenus et les dépenses d'exploitation.

047B-Coordonner la production des mets.

OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

- Prendre en considération les lois et les règlements de portée générale ou particulière.
- Prendre en considération les normes et les standards applicables à l'entreprise ou à l'établissement.
- Collaborer à l'élaboration et à l'application des mécanismes et des outils de contrôle.
- Planifier les tâches.
- Contrôler les opérations de mise en place pour le service.
- Résoudre les situations-problèmes.
- Planifier l'utilisation du budget d'exploitation.
- Traiter l'information quotidienne.
- Analyser les résultats.
- Mettre en place les correctifs et les améliorations.
- Défendre des besoins budgétaires.
- Appliquer le processus de standardisation des recettes culinaires.
- Contrôler les opérations de production.
- Assurer la préparation des mets spéciaux.

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Dans le cadre de ce cours, vous découvrirez le monde de la production alimentaire. Vous adapterez et modifierez des mets destinés à l'usage en service alimentaire. Vous aurez l'opportunité de coordonner la production en liaison froide de mets à emporter qui seront vendus à toute la population montmorencienne.

But du cours : Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires lui permettant de planifier, coordonner la production et la distribution des mets en liaison froide tout en contrôlant les revenus et les dépenses d'exploitation et en respectant le cadre légal.¹²

¹² Des activités d'apprentissage pour les objectifs ministériels 047A, 047B, 0477 et 0478 sont liées au cours de **101 A45 MO-Acquérir des notions de microbiologie des aliments et de contrôle de la qualité** (4^e).

120.A0 Technique de diététique

Place du cours dans le programme : Ce cours est le quatrième d'une série de cinq dédiés à la gestion de services alimentaires où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives à la production alimentaire.

On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 115 MO-Transformer les aliments I (1^{re}), 120 213 MO-Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires (1^{re}), 120 234 MO-Acquérir les éléments de base de la production alimentaire (2^e), 120 225 MO-Transformer les aliments II (2^e), 120 335 MO-Transformer les aliments III (3^e), 120 443 MO-Adapter un cycle de menus (3^e) et 120 365 MO-Approvisionner un service alimentaire (3^e).

Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 596 MO-Gérer la production et la distribution en liaison chaude (5^e), 120 684 MO-Mettre au point des produits alimentaires (6^e) et 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6^e).

Savoir-être : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

- Débrouillardise : réussir à résoudre un problème nouveau et imprévu en utilisant ses propres moyens conformément aux règles de la fonction de travail.
- Discernement : apprécier avec justesse et clairvoyance une situation, des faits.

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de coordonner une activité de production et de distribution alimentaire selon des consignes prédéfinies.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- prendre en considération les lois et les règlements de portée générale ou particulière;
- prendre en considération les normes et les standards applicables à l'entreprise ou à l'établissement;
- collaborer à l'élaboration et à l'application des mécanismes et des outils de contrôle;
- planifier les tâches;
- contrôler les opérations de mise en place pour le service;
- résoudre les situations-problèmes;
- traiter l'information quotidienne;
- analyser les résultats;
- mettre en place les correctifs et les améliorations;
- contrôler les opérations de production.

Pondération : La performance finale attendue sera vérifiée par au moins une mise en situation qui devra compter pour au moins 20% de la note totale du cours, ainsi qu'au moins un examen théorique qui devra compter pour au moins 20% de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

s/o

FICHE TECHNIQUE

- Salle de classe multimédia
 - Laboratoire informatique avec logiciels spécialisés *Microgesta* et *Promenu*
 - Cuisine centrale
-

120.A0 Technique de diététique

350 A53 MO	INTERAGIR DANS LE MONDE PROFESSIONNEL	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département : Psychologie		1 2 2	1,66	45	4
Le cours suivant est préalable au présent cours : Aucun cours		Ce cours est préalable aux cours suivant : PR à 410 A63 MO-Gérer du personnel (5 ^e) PA à 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e)			

Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :

n°	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année
1	Différencier les aliments et leur valeur nutritive.	Élaborer des menus équilibrés adaptés à des clientèles diverses.	Collaborer au suivi nutritionnel de la clientèle.
2	Préparer la mise en place nécessaire à la production de mets en restauration collective.	Organiser la production et la distribution de mets tout en contrôlant la qualité et les coûts.	Gérer un service d'alimentation en restauration collective.
3	Appliquer les techniques de base nécessaires à la transformation et au contrôle de la qualité de produits alimentaires.	Appliquer des techniques de transformation de produits alimentaires et les contrôles de la qualité inhérents à l'industrie.	Contrôler et mettre au point des produits alimentaires.
4	Expliquer les bases d'une saine alimentation.	Intervenir en alimentation auprès de diverses clientèles à l'aide de moyens de communication variés.	Promouvoir la saine alimentation.

OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS

0474-Interagir en contexte de travail.

OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

- Établir et maintenir une relation d'aide avec un patient.
- Participer activement aux travaux d'équipe.
- Établir des modes de collaboration avec des personnes ciblées.
- Transiger dans des situations émotives difficiles.

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Êtes-vous un bon communicateur? Quel style d'écoute utilisez-vous afin d'établir une relation d'aide avec un patient? Optez-vous pour des attitudes qui favorisent un travail d'équipe efficace? Saurez-vous réagir devant des situations émotives difficiles?

But du cours : Le profil des compétences recherchées par les employeurs a changé et les habiletés relationnelles occupent une place fondamentale au sein de l'entreprise d'aujourd'hui. Ce cours, issu de la psychologie de la communication, permettra à l'étudiante ou l'étudiant d'acquérir des savoirs, savoir-faire et savoir-être visant à élargir son répertoire d'habiletés de communication afin de maximiser l'efficacité de ses relations interpersonnelles en milieu de travail.

Place du cours dans le programme : On réinvestira dans ce cours les acquis du cours Animer des activités de sensibilisation (3^e)

Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 553 MO-Se préparer au milieu professionnel (5^e), 120 555 MO-Collaborer au plan de traitement nutritionnel (5^e), 410 A63 MO-Gérer du personnel (5^e) et 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e).

Savoir-être : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

- Communication : utiliser un style, un ton et une terminologie adaptée à l'interlocuteur et aux circonstances.
- Esprit d'équipe : travailler avec les autres de manière solidaire en contribuant au travail de l'équipe par ses idées et ses efforts.

120.A0 Technique de diététique

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de produire, en équipe, un scénario de communication montrant différents styles d'interaction où il devra résoudre des problèmes interpersonnels.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- établir et maintenir une relation d'aide avec un patient;
- participer activement aux travaux d'équipe;
- établir des modes de collaboration avec des personnes ciblées;
- transiger dans des situations émotives difficiles.

Pondération : La performance finale attendue sera vérifiée par au moins un projet qui devra compter pour au moins 25 % de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

Le cours privilégiera plusieurs approches pédagogiques dont les principales sont : exposés théoriques; jeux de rôles; expérimentation; observations; exercices individuels et en équipe; présentation orale; études de cas; apprentissage par les pairs; analyse de documentaires; discussions; élaboration du projet de fin de session; vidéo feedback.

FICHE TECHNIQUE

- Réalisation de simulations vidéo.
-

**Descriptions institutionnelles des cours de la formation spécifique du programme
Session 5**

120.A0 Technique de diététique

120 553 MO	SE PRÉPARER AU MILIEU PROFESSIONNEL	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	2 1 2	1,66	45	5

Préalable à ce cours :
PA tous les cours de formation spécifique des sessions 1 à 4 et CR ceux de la session 5

Le présent cours est lié aux cours suivants :
PA à 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6^e)

Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :

n°	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année
1	Différencier les aliments et leur valeur nutritive.	Élaborer des menus équilibrés adaptés à des clientèles diverses.	Collaborer au suivi nutritionnel de la clientèle.
2	Préparer la mise en place nécessaire à la production de mets en restauration collective.	Organiser la production et la distribution de mets tout en contrôlant la qualité et les coûts.	Gérer un service d'alimentation en restauration collective.
3	Appliquer les techniques de base nécessaires à la transformation et au contrôle de la qualité de produits alimentaires.	Appliquer des techniques de transformation de produits alimentaires et les contrôles de la qualité inhérents à l'industrie.	Contrôler et mettre au point des produits alimentaires.
4	Expliquer les bases d'une saine alimentation.	Intervenir en alimentation auprès de diverses clientèles à l'aide de moyens de communication variés.	Promouvoir la saine alimentation.

OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS

046V-Analyser la fonction de travail.

OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

- Caractériser la fonction de travail.
- Examiner les tâches et les opérations liées à la fonction de travail.
- Examiner les habiletés et les comportements nécessaires à l'exercice de la fonction de travail.
- Examiner la réglementation et les standards relatifs à l'exercice de la profession.
- Définir le rôle des collaborateurs du technicien en diététique dans l'exercice de ses fonctions.

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Quels sont les outils professionnels nécessaires à la recherche d'emploi? Comment mettez-vous en valeur vos atouts lors de la rédaction d'un curriculum vitae? Quelles sont les compétences que vous avez développées au cours du programme et qui satisferont les exigences du marché du travail?

But du cours : Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être afin de se préparer au milieu professionnel en tenant compte du développement atteint au regard des quatre compétences du programme. En vue de mieux intégrer le milieu professionnel, il réalisera différents outils professionnels qui lui seront utiles pour son stage et une éventuelle recherche d'emploi : curriculum vitae, lettres de présentation, carte d'affaires, etc.

Place du cours dans le programme : La démarche de découverte des différentes fonctions de travail de la technique, qui a commencé avec le cours 120 124 MO-S'initier à l'exercice de la profession (1^{re}), se complétera avec le présent cours.

Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6^e) et 120 684 MO-Mettre au point des produits alimentaires (6^e).

Savoir-être : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

- Initiative : proposer ou entreprendre un travail soit pour son accomplissement ou son avancement et en juger la qualité conformément aux règles de la profession.
- Maturité : être capable de recevoir des commentaires et des remarques dans le but d'améliorer son travail sans adopter une attitude trop émotive ou trop défensive. Admettre ses erreurs et les corriger.

120.A0 Technique de diététique

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de défendre son choix de carrière en s'appuyant sur un exposé réflexif sur le développement atteint au regard des compétences du programme et par le développement des outils professionnels pour chacun des domaines.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- caractériser la fonction de travail;
- examiner les tâches et les opérations liées à la fonction de travail;
- examiner les habiletés et les comportements nécessaires à l'exercice de la fonction de travail;
- définir le rôle des collaborateurs du technicien en diététique dans l'exercice de ses fonctions.

Pondération : La performance finale attendue sera vérifiée par un exposé réflexif qui ne devra pas compter pour au moins 20% de la note finale.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

Il y aura des activités pour se préparer au stage.

FICHE TECHNIQUE

- Laboratoire informatique
-

120.A0 Technique de diététique

120 555 MO	COLLABORER AU PLAN DE TRAITEMENT NUTRITIONNEL	Pondération	Unités	Heures-contact	Session		
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	2	3	3	2,66	75	5

Le cours suivant est préalable au présent cours :

PA 120 233 MO- Différencier les aliments et leur valeur nutritive (2^e)
 PA 101 A25 MO-Expliquer la biologie de l'autoconservation des organismes vivants (2^e)
 PA 101 A34 MO-Expliquer la biologie de la régulation et de la reproduction des organismes vivants (3^e)

Le présent cours est lié aux cours suivants :

PA à 120 684 MO-Mettre au point des produits alimentaires (6^e)
 PA à 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e)

Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :

n°	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année
1	Différencier les aliments et leur valeur nutritive.	Élaborer des menus équilibrés adaptés à des clientèles diverses.	Collaborer au suivi nutritionnel de la clientèle.

OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS

046X-Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain.
 046Z-Relier les choix alimentaires aux besoins nutritionnels établis d'une personne malade.
 0476-Participer à la mise en œuvre du plan de traitement nutritionnel.

OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

- Caractériser des situations d'équilibre et de déséquilibre nutritionnels.
- Caractériser les régimes thérapeutiques particuliers à différentes pathologies et conditions médicales.
- Adapter les menus aux régimes thérapeutiques les plus courants.
- Suggérer des outils pratiques facilitant l'alimentation de la patiente ou du patient.
- Effectuer les opérations administratives courantes de prise en charge d'un quart de travail.
- Prendre connaissance du plan de traitement nutritionnel.
- Intervenir auprès de la patiente ou du patient.
- Communiquer l'information requise.
- Évaluer les résultats de son intervention.

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Vous voici dans ce cours en mesure d'utiliser les acquis des cours précédents afin que le patient adhère au plan de traitement nutritionnel défini : à partir des contraintes identifiées, vous adapterez son menu au meilleur de ses goûts et aversions. Pour vous aider, vous verrez les principaux régimes thérapeutiques reliés à différentes conditions médicales et l'adaptation de ceux-ci aux menus du patient.

But du cours : Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être afin qu'il puisse adapter avec rapidité des menus en tenant compte des contraintes (régimes) thérapeutiques et des besoins particuliers du patient. Il vise la formation de l'étudiante ou l'étudiant au secteur de la nutrition clinique et permettra de compléter la préparation aux stages ainsi qu'au travail dans ce domaine.

Place du cours dans le programme : On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 124 MO-S'initier à l'exercice de la profession (1^{re}), 101 A25 MO-Expliquer la biologie de l'autoconservation des organismes vivants (2^e), 120 233 MO-Différencier les aliments et leur valeur nutritive (2^e), 101 A34 MO-Expliquer la biologie de la régulation et de la reproduction des organismes vivants (3^e), 120 344 MO-Intervenir en nutrition publique (3^e) et 350 A53 MO-Interagir dans le monde professionnel (4^e).

Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 553 MO-Se préparer au milieu professionnel (5^e) et 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e).

120.A0 Technique de diététique

Savoir-être : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

- Efficacité : réaliser son travail selon les attentes exprimées de temps, de qualité ou de quantité.
- Respect : Donner de la valeur aux personnes, aux choses et aux idées lors de la réalisation de ses tâches dans une situation de travail.

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable d'adapter avec rapidité des menus à une combinaison complexe de régimes thérapeutiques les plus courants.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- Adapter les menus aux régimes thérapeutiques les plus courants.
- Effectuer les opérations administratives courantes de prise en charge d'un quart de travail.
- Prendre connaissance du plan de traitement nutritionnel.

Pondération : La performance significative attendue sera vérifiée par au moins une mise en situation complexe qui devra compter pour au moins 25% de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

Il y aura de la correction de menus et des vérifications chronométrées de plateaux.

FICHE TECHNIQUE

- Laboratoire d'informatique avec logiciel *ProMenu*
 - Chariot spécialisé pour plateaux
 - Modèles en plastique d'aliments et autres matériels pour la composition des plateaux
 - Salle de classe avec projecteur multimédia
-

120.A0 Technique de diététique

120 586 MO	TRANSFORMER LES ALIMENTS IV	Pondération	Unités	Heures-contact	Session		
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	3	3	3	3,00	90	5
Le cours suivant est préalable au présent cours : PA 202 A25 MO-Expliquer des notions de biochimie alimentaire (2 ^e) PR 120 335 MO-Transformer les aliments III (3 ^e) PR 101 A45 MO-Acquérir des notions de microbiologie des aliments et de contrôle de la qualité (4 ^e)			Le présent cours est lié aux cours suivants : PA à 120 684 MO-Mettre au point des produits alimentaires (6 ^e) PA à 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e)				
Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :							
n°	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année				
2	Préparer la mise en place nécessaire à la production de mets en restauration collective.	Organiser la production et la distribution de mets tout en contrôlant la qualité et les coûts.	Gérer un service d'alimentation en restauration collective.				
3	Appliquer les techniques de base nécessaires à la transformation et au contrôle de la qualité de produits alimentaires.	Appliquer des techniques de transformation de produits alimentaires et les contrôles de la qualité inhérents à l'industrie.	Contrôler et mettre au point des produits alimentaires.				
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 0470-Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires. 0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire. 0472-Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Établir le lien entre les propriétés fonctionnelles d'un ingrédient et son usage ▪ Interpréter les réactions physico-chimiques propres aux transformations alimentaires. ▪ Prendre en considération les lois et les règlements de portée générale ou particulière ▪ Prendre en considération les normes et les standards applicables à l'entreprise ou à l'établissement. ▪ Prendre connaissance du programme de tests à effectuer. ▪ Prélever les échantillons. ▪ Effectuer les opérations préliminaires. ▪ Effectuer des tests de contrôle. ▪ Rendre la décision de conformité. 					

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Dans ce cours, vous verrez différentes méthodes de transformation et de conservation permettant d'obtenir des aliments de qualité. Vous y apprendrez, entre autres, comment le sucre, le sel, l'alcool et les acides contribuent à la conservation des aliments. Vous serez en mesure d'identifier, de mesurer et d'assurer le contrôle des points critiques lors des procédés de transformation alimentaire.

But du cours : Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être lui permettant d'exécuter des procédés de transformation et de conservation des aliments et ce, en tenant compte des techniques appropriées et des propriétés fonctionnelles. L'étudiante ou l'étudiant acquerra les connaissances techniques et les habiletés pratiques reliées au contrôle de la qualité des produits alimentaires et de leur emballage en utilisant la documentation et les équipements appropriés.

Place du cours dans le programme : Ce cours est le quatrième d'une série de quatre dédiés à l'apprentissage de la transformation et de la conservation de produits alimentaires où l'étudiante ou l'étudiant établira des liens entre les types d'aliments, leur nature physico-chimique, leur propriétés fonctionnelles et leur conservation.

Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 596 MO-Gérer la production et la distribution en liaison chaude (5^e) et 120 684 MO-Mettre au point des produits alimentaires (6^e).

120.A0 Technique de diététique

Savoir-être : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

- Jugement : décider face à un ensemble de faits des actions appropriées à poser.
- Rigueur : porter une attention particulière à chaque détail d'un travail à effectuer. Agir avec précision dans ses tâches.

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de transformer et de conserver des aliments.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- établir le lien entre les propriétés fonctionnelles d'un ingrédient et son usage;
- interpréter les réactions physico-chimiques propres aux transformations alimentaires;
- prendre en considération les lois et les règlements de portée générale ou particulière;
- prendre en considération les normes et les standards applicables à l'entreprise ou à l'établissement;
- prendre connaissance du programme de tests à effectuer;
- prélever les échantillons;
- effectuer les opérations préliminaires;
- effectuer des tests de contrôle;
- rendre la décision de conformité.

Pondération : La performance finale attendue sera vérifiée par au moins une mise en situation en laboratoire qui devra compter pour au moins 25% de la note totale du cours ainsi qu'une mise en situation théorique qui devra compter pour au moins 10% de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

L'étudiant travaillera en laboratoire où les règles d'hygiène, de sécurité et d'éthique seront appliquées. Il portera un uniforme qu'il devra se procurer.

FICHE TECHNIQUE

- Laboratoire multifonctionnel avec matériel informatique incorporé
 - Laboratoire d'analyse sensorielle avec matériel informatique incorporé
-

120.A0 Technique de diététique

120 596 MO	GÉRER LA PRODUCTION ET LA DISTRIBUTION EN LIAISON CHAUDE	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	1 5 2	2,66	90	5

Le cours suivant est préalable au présent cours :

PR 120 443 MO-Adapter un cycle de menus (4^e)
 PA 120 466 MO-Coordonner la production et la distribution en liaison froide (4^e)
 CR 410 A63 MO-Gérer du personnel (5^e)

Le présent cours est lié aux cours suivants :

PA à 120 684 MO-Mettre au point des produits alimentaires (6^e)
 PA à 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e)

Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :

n ^o	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année
2	Préparer la mise en place nécessaire à la production de mets en restauration collective.	Organiser la production et la distribution de mets tout en contrôlant la qualité et les coûts.	Gérer un service d'alimentation en restauration collective.
3	Appliquer les techniques de base nécessaires à la transformation et au contrôle de la qualité de produits alimentaires.	Appliquer des techniques de transformation de produits alimentaires et les contrôles de la qualité inhérents à l'industrie.	Contrôler et mettre au point des produits alimentaires.

OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS

0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.

0477-Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation.

0478-Coordonner la distribution et le service des repas.

047A-Contrôler les revenus et les dépenses d'exploitation.

OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

- Prendre en considération les lois et les règlements de portée générale ou particulière.
- Prendre en considération les normes et les standards applicables à l'entreprise ou à l'établissement.
- Collaborer à l'élaboration et à l'application des mécanismes et des outils de contrôle.
- Superviser le personnel.
- Analyser et mettre à jour l'information diététique transmise par le dernier quart de travail.
- Contrôler les opérations de mise en place pour le service.
- Contrôler les opérations de distribution.
- Contrôler les opérations de retour des plateaux et des chariots.
- Vérifier la satisfaction de la clientèle.
- Résoudre les situations-problèmes.
- Planifier l'utilisation du budget d'exploitation.
- Traiter l'information quotidienne.
- Analyser les résultats.
- Mettre en place les correctifs et les améliorations.
- Défendre des besoins budgétaires.

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Dans le cadre de ce cours, vous vivrez une expérience enrichissante de gestion de service alimentaire en desservant une clientèle composée de membres du personnel et des étudiants. Vous aurez l'opportunité de gérer toutes les facettes d'un service alimentaire en passant par la planification, l'achat, la gestion financière et du personnel, la production et le service des repas. Vous recevrez une reconnaissance par une certification écrite du MAPAQ¹³ en tant que gestionnaire en hygiène et salubrité alimentaires. Lorsque vous constaterez la grande satisfaction de votre clientèle en regard de la qualité des mets servis, vous ressentirez une fierté et une gratification face à vos accomplissements. Soyez-en certains!

¹³ MAPAQ : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

120.A0 Technique de diététique

But du cours : Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires lui permettant de planifier, coordonner la production et la distribution des mets en liaison chaude tout en contrôlant les revenus et les dépenses d'exploitation et en respectant le cadre légal.¹⁴

Place du cours dans le programme : Ce cours est le cinquième d'une série de cinq dédiés à la gestion de services alimentaires où l'étudiante ou l'étudiant acquerra des notions de base relatives à la production alimentaire.

Par ailleurs, on fera dans ce cours des activités pédagogiques avec le cours 120 365 MO-Approvisionner un service alimentaire (3^e).

On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 Z13 MO-Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires (1^{re}), 120 115 MO-Transformer les aliments I (1^{re}), 120 234 MO-Acquérir les éléments de base de la production alimentaire (2^e), 120 225 MO-Transformer les aliments II (2^e), 120 335 MO-Transformer les aliments III (3^e), 120 443 MO-Adapter un cycle de menus (3^e), 120 365 MO-Approvisionner un service alimentaire (3^e), 120 466 MO-Coordonner la production et la distribution en liaison froide (4^e), 350 A53 MO-Interagir dans le monde professionnel (4^e).

Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 684 MO-Mettre au point des produits alimentaires (6^e) et 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e).

Savoir-être : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

- Autonomie : se prendre en charge selon les responsabilités de façon à poser des actions au moment opportun dans un contexte déterminé.
- Jugement : décider face à un ensemble de faits des actions appropriées à poser.

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de gérer une activité de production et de distribution alimentaire en liaison chaude selon des consignes prédéfinies.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- contrôler les opérations de distribution;
- planifier l'utilisation du budget d'exploitation;
- superviser le personnel;
- prendre en considération les lois et les règlements de portée générale ou particulière.

Pondération : La performance finale attendue sera vérifiée par au moins une mise en situation qui devra compter pour au moins 25% de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

s/o

FICHE TECHNIQUE

- Cuisine centrale
- Salle à manger
- Ligne de service
- Salle de classe multimédia
- Laboratoire informatique avec logiciel spécialisé *Promenu*

¹⁴ Des activités d'apprentissage pour les objectifs ministériels 047A, 0477 et 0478 sont liées au cours **120 365 MO-Approvisionner un service alimentaire** (3^e).

120.A0 Technique de diététique

410 A63 MO GÉRER DU PERSONNEL	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département : Administration et techniques administratives	2 1 2	1,66	45	5
Le cours suivant est préalable au présent cours : PR 350 A53 MO- Interagir dans le monde professionnel (4 ^e)	Ce cours est préalable au cours suivant : PA à 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e)			
Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :				
n ^o	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année	
2	Préparer la mise en place nécessaire à la production de mets en restauration collective.	Organiser la production et la distribution de mets tout en contrôlant la qualité et les coûts.	Gérer un service d'alimentation en restauration collective.	
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 0474-Interagir en contexte de travail. 0477-Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation.		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Participer activement aux travaux d'équipe. ▪ Appliquer les lois du travail. ▪ Appliquer les conventions collectives en vigueur. ▪ Planifier les tâches. ▪ Participer à l'embauche et à l'intégration du personnel régulier et bénévole. ▪ Superviser le personnel. 		

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Vous êtes-vous demandé quels sont les outils dont le gestionnaire d'un service alimentaire dispose pour influencer positivement ses employés vers l'atteinte des objectifs communs souhaités? Ce cours vise à responsabiliser l'étudiante ou l'étudiant face aux rôles et tâches importantes incombant au gestionnaire des ressources humaines.

But du cours : Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires pour interpréter les politiques et les différentes lois reliées au contexte de travail dans des milieux syndiqués ou pas. Par l'identification et l'analyse des besoins, ce cours permettra à l'étudiante ou l'étudiant de mettre en pratique toutes les fonctions incluses dans le service des ressources humaines : recrutement, évaluation de rendement, formation et perfectionnement, rémunération, travail d'équipe, et organisation du travail nécessaires à la réussite du projet dans sa globalité.

En ce qui concerne la planification des tâches, l'étudiante ou à l'étudiant suivra les acquis du cours 120 234 MO-Acquérir les éléments de base de la production alimentaire (2^e) et 120 466 MO-Coordonner la production et la distribution en liaison froide (4^e).

Quant à la supervision du personnel, ce cours se coordonnera avec le cours 120 596 MO-Gérer la production et la distribution en liaison chaude (5^e).

Place du cours dans le programme : On réinvestira dans ce cours les acquis le cours 350 A53 MO-Interagir dans le monde professionnel (4^e).

Les acquis de ce cours seront réinvestis dans le cours 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6e).

Savoir-être : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

- Communication : utiliser un style, un ton et une terminologie adaptée à l'interlocuteur et aux circonstances.
- Esprit d'équipe : travailler avec les autres de manière solidaire en contribuant au travail de l'équipe par ses idées et ses efforts.
- Leadership : influencer le comportement des collaborateurs dans le sens d'une réalisation volontaire plus efficace des objectifs du groupe.

120.A0 Technique de diététique

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de restructurer, à l'aide des rencontres avec de vrais gestionnaires, les différentes tâches d'un service alimentaire, en termes d'horaires, de personnel et de productivité et ce, dans la double contrainte des lois en vigueur et des difficultés à gérer les employés tout en tenant compte du volet administratif du gestionnaire.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- participer activement aux travaux d'équipe;
- appliquer les lois du travail;
- appliquer les conventions collectives en vigueur;
- planifier les tâches;
- participer à l'embauche et à l'intégration du personnel régulier et bénévole;
- superviser le personnel.

Pondération : La performance finale attendue sera vérifiée par au moins une mise en situation qui devra compter pour au moins 25% de la note totale du cours, ainsi qu'au moins un examen théorique qui devra compter pour au moins 25% de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

Il y aura des exposés théoriques et des démonstrations, des exercices et analyse de cas propres à faciliter l'assimilation des nouvelles connaissances acquises, des rencontres avec de vrais gestionnaires dans le cadre du travail de session, des apprentissages par problèmes, des activités individuelles et en équipe, des documents audiovisuels et des lectures.

FICHE TECHNIQUE

- Salle de classe avec projecteur multimédia, rétroprojecteur
-

**Descriptions institutionnelles des cours de la formation spécifique du programme
Session 6**

120.A0 Technique de diététique

120 673 MO APPLIQUER LES NORMES ET LES LÉGISLATIONS		Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département : Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration		1 2 2	1,66	45	6
Le cours suivant est préalable au présent cours : PA 101 A45 MO-Acquérir des notions de microbiologie des aliments et de contrôle de la qualité (4 ^e) PA 120 586 MO-Transformer les aliments IV (5 ^e) PR 120 596 MO- Gérer la production et la distribution en liaison chaude (5 ^e) CR 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6 ^e)		Ce cours est préalable aux cours suivant : Aucun			
Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :					
n°	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année		
2	Préparer la mise en place nécessaire à la production de mets en restauration collective.	Organiser la production et la distribution de mets tout en contrôlant la qualité et les coûts.	Gérer un service d'alimentation en restauration collective.		
3	Appliquer les techniques de base nécessaires à la transformation et au contrôle de la qualité de produits alimentaires.	Appliquer des techniques de transformation de produits alimentaires et les contrôles de la qualité inhérents à l'industrie.	Contrôler et mettre au point des produits alimentaires.		
OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS 0471-Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.		OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prendre en considération les lois et les règlements de portée générale ou particulière. ▪ Prendre en considération les normes et les standards applicables à l'entreprise ou à l'établissement. ▪ Collaborer à l'élaboration et à l'application des mécanismes et des outils de contrôle. ▪ Collaborer à l'élaboration et à l'application des outils de prévention des risques. ▪ Collaborer aux inspections internes et externes. 			

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Dans un contexte de mondialisation où il y a de plus en plus de produits alimentaires disponibles sur le marché, vous apprendrez comment les autorités en place assurent l'innocuité des aliments.

But du cours : Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires pour qu'il mette en place des mécanismes et outils de contrôle et de prévention des risques dans le but de respecter les lois et règlements inhérents au domaine alimentaire.

Place du cours dans le programme : On réinvestira dans ce cours les acquis des cours 120 124 MO-S'initier à l'exercice de la profession (1^{re}), 120 115 MO-Transformer les aliments I (1^{re}), 120 233 MO-Différencier les aliments et leur valeur nutritive (2^e), 120 234 MO-Acquérir les éléments de base de la production alimentaire (2^e), 120 225 MO-Transformer les aliments II (2^e), 120 335 MO-Transformer les aliments III (3^e), 101 A45 MO-Acquérir des notions de microbiologie des aliments et de contrôle de la qualité (4^e), 120 466 MO-Coordonner la production et la distribution en liaison froide (4^e), 120 596 MO-Gérer la production et la distribution en liaison chaude (5^e), 120 586 MO-Transformer les aliments IV (5^e) et 410 A63 MO-Gérer du personnel (5^e).

Les acquis de ce cours seront réinvestis dans le cours 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6^e).

Savoir-être : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

- Jugement : décider face à un ensemble de faits des actions appropriées à poser.
- Rigueur : porter une attention particulière à chaque détail d'un travail à effectuer. Agir avec précision dans ses tâches.
- Vigilance : observer avec attention et de façon soutenue le déroulement de ses tâches de travail de façon à en contrôler le résultat attendu.

120.A0 Technique de diététique

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable d'élaborer des mesures de contrôle, de prévention des risques et d'inspection liés au domaine alimentaire.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- prendre en considération les lois et les règlements de portée générale ou particulière;
- prendre en considération les normes et les standards applicables à l'entreprise ou à l'établissement;
- collaborer à l'élaboration et à l'application des mécanismes et des outils de contrôle;
- collaborer à l'élaboration et à l'application des outils de prévention des risques.

Pondération : La performance finale attendue sera vérifiée par au moins une mise en situation qui devra compter pour au moins 25% de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

s/o

FICHE TECHNIQUE

- Laboratoire d'informatique (un poste par étudiant) avec projecteur multimédia
-

120.A0 Technique de diététique

120 684 MO	METTRE AU POINT DES PRODUITS ALIMENTAIRES	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	1 3 3	2,33	60	6

Le cours suivant est préalable au présent cours :

PA 120 555 MO-Collaborer au plan de traitement nutritionnel (5^e)
 PA 120 596 MO-Gérer la production et la distribution en liaison chaude (5^e)
 PA 120 586 MO-Transformer les aliments IV (5^e)
 CR à 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6^e)

Ce cours est préalable aux cours suivant :

Aucun

Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :

n°	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année
1	Différencier les aliments et leur valeur nutritive.	Élaborer des menus équilibrés adaptés à des clientèles diverses.	Collaborer au suivi nutritionnel de la clientèle.
2	Préparer la mise en place nécessaire à la production de mets en restauration collective.	Organiser la production et la distribution de mets tout en contrôlant la qualité et les coûts.	Gérer un service d'alimentation en restauration collective.
3	Appliquer les techniques de base nécessaires à la transformation et au contrôle de la qualité de produits alimentaires.	Appliquer des techniques de transformation de produits alimentaires et les contrôles de la qualité inhérents à l'industrie.	Contrôler et mettre au point des produits alimentaires.
4	Expliquer les bases d'une saine alimentation.	Intervenir en alimentation auprès de diverses clientèles à l'aide de moyens de communication variés.	Promouvoir la saine alimentation.

OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS

047C-Mettre au point des produits alimentaires.

OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

- Examiner le projet de développement de produit.
- Participer à la collecte d'information technique préalable.
- Définir la formule du produit à concevoir.
- Produire le prototype.
- Présenter le prototype du produit.

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Avez-vous déjà pensé développer un nouveau produit alimentaire? Dans ce cours, vous effectuerez toutes les démarches nécessaires à la réalisation de votre projet et, qui sait, peut-être un jour le retrouverons-nous sur les étagères d'un supermarché.

But du cours : Ce cours a pour but de fournir à l'étudiante ou à l'étudiant les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires afin d'intégrer ses apprentissages acquis pour qu'il puisse mettre au point et présenter un prototype d'un produit alimentaire. Ce cours est associé à l'épreuve synthèse du programme (ÉSP) et donnera à l'étudiante ou à l'étudiant la possibilité d'y réinvestir les apprentissages complétés au cours de la formation et ce, dans les quatre compétences du programme :

- 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.

Place du cours dans le programme : On réinvestira dans ce cours les acquis des tous les cours suivis, en particulier les cours 120 115 MO-Transformer les aliments I (1^{re}), 120 Z13 MO-Apprécier les qualités organoleptiques des produits alimentaires (1^{re}), 120 225 MO-Transformer les aliments II (2^e), 202 A25 MO-Expliquer des notions de biochimie alimentaire (2^e), 120 333 MO-Animer des activités de sensibilisation (3^e), 120 335 MO-Transformer les aliments III (3^e), 120 466 MO-Coordonner la production et la distribution en liaison froide (4^e), 120 596 MO-Gérer la production et la distribution en liaison chaude (5^e), 120 586 MO-Transformer les aliments IV (5^e) et 120 673 MO-Appliquer les normes et les législations (6^e).

Les acquis de ce cours seront réinvestis dans les cours 120 68J MO-S'intégrer au milieu professionnel (6^e).

120.A0 Technique de diététique

Savoir-être : Les intentions éducatives de ce cours (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) sont :

- Audace : introduire des idées, des pratiques inhabituelles, des ressources inhabituelles pour l'avancement du travail à réaliser.
- Autonomie : se prendre en charge selon les responsabilités de façon à poser des actions au moment opportun dans un contexte déterminé.
- Esprit critique : examiner attentivement les choses avant de porter un jugement ou faire un choix.
- Organisation : préparer son travail de façon à satisfaire les exigences de qualité, d'efficacité et d'échéancier.

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de mettre au point et présenter un prototype d'un produit alimentaire en respectant des consignes prédéfinies.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- définir la formule du produit à concevoir;
- produire le prototype;
- présenter le prototype du produit.

Pondération : La performance finale attendue sera vérifiée par un projet de mise au point d'un prototype d'un produit alimentaire comportant deux travaux écrits : le premier, visant l'analyse de la démarche, qui devra compter pour 40% de la note totale du cours; le deuxième, visant la présentation du prototype, qui devra compter pour 25% de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

L'étudiant travaillera en laboratoire où les règles d'hygiène, de sécurité et d'éthique seront appliquées. Il portera un uniforme qu'il devra se procurer.

L'étudiant devra effectuer une présentation orale, dans un milieu partenaire, à l'extérieur du Collège.

FICHE TECHNIQUE

- Laboratoire multi fonctionnel avec salle d'analyse sensorielle attenante;
- logiciel d'analyse nutritionnelle avec étiquette de produits alimentaires (*Genesis SQL*).

120.A0 Technique de diététique

120 68J MO	S'INTÉGRER AU MILIEU PROFESSIONNEL	Pondération	Unités	Heures-contact	Session
Département :	Techniques de diététique et gestion d'un établissement de restauration	0 18 2	6,66	270	6

Le cours suivant est préalable au présent cours :
PA tous les cours de formation spécifique des sessions 1 à 5 et CR ceux de la session 6

Le présent cours est lié aux cours suivants : Aucun cours

Ce cours contribue à l'atteinte des paliers de compétence suivants :

n°	À la fin de la 1 ^{re} année	À la fin de la 2 ^e année	À la fin de la 3 ^e année
1	Différencier les aliments et leur valeur nutritive.	Élaborer des menus équilibrés adaptés à des clientèles diverses.	Collaborer au suivi nutritionnel de la clientèle.
2	Préparer la mise en place nécessaire à la production de mets en restauration collective.	Organiser la production et la distribution de mets tout en contrôlant la qualité et les coûts.	Gérer un service d'alimentation en restauration collective.
3	Appliquer les techniques de base nécessaires à la transformation et au contrôle de la qualité de produits alimentaires.	Appliquer des techniques de transformation de produits alimentaires et les contrôles de la qualité inhérents à l'industrie.	Contrôler et mettre au point des produits alimentaires.
4	Expliquer les bases d'une saine alimentation.	Intervenir en alimentation auprès de diverses clientèles à l'aide de moyens de communication variés.	Promouvoir la saine alimentation.

OBJECTIFS MINISTÉRIELS LIÉS

046V-Analyser la fonction de travail.

0474-Interagir en contexte de travail.

OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

- Caractériser la fonction de travail.
- Examiner les tâches et les opérations liées à la fonction de travail.
- Examiner les habiletés et les comportements nécessaires à l'exercice de la fonction de travail.
- Examiner la réglementation et les standards relatifs à l'exercice de la profession.
- Définir le rôle des collaborateurs et collaboratrices de la technicienne et du technicien en diététique dans l'exercice de ses fonctions.
- Établir et maintenir une relation d'aide avec une patiente ou un patient.
- Participer activement aux travaux d'équipe.
- Établir et entretenir une relation client-fournisseur.
- Établir des modes de collaboration avec des personnes ciblées.
- Transiger dans des situations émotives difficiles.
- Assumer un rôle de responsabilité dans un contexte d'urgence.
- Appliquer des processus administratifs de suivi et de contrôle.

PRÉSENTATION DU COURS

Description : Enfin la chance de mettre en pratique et à l'épreuve les compétences et habiletés que vous avez développées au cours du programme dans des milieux de stage. C'est ainsi que vous vivrez, dans des stages supervisés, des expériences enrichissantes et comprendrez la réalité du marché du travail : cela vous permettra de découvrir ou de confirmer vos préférences professionnelles.

But du cours : Ce cours permettra à l'étudiante ou l'étudiant d'appliquer en milieu de travail les savoirs, savoir-faire et savoir-être spécifiques au milieu de stage, ce qui favorisera l'intégration à la profession. De plus, l'étudiante ou l'étudiant devra manifester sa compréhension du rôle et des responsabilités d'un(e) technicien(ne) en diététique tout en démontrant ses qualités de coopération et de communication dans différentes conditions d'exercice.

Place du cours dans le programme : On réinvestira dans ce cours les acquis de tous les cours du programme.

Savoir-être : On réinvestira dans ce cours les intentions éducatives (attitudes importantes, habitudes de travail, habiletés intellectuelles, etc.) de tous les cours du programme.

120.A0 Technique de diététique

PERFORMANCE FINALE ATTENDUE

Description : Au terme de ce cours, l'étudiante ou l'étudiant sera capable de faire la démonstration de sa capacité d'intégration au milieu de travail.

L'étudiante ou l'étudiant devra être en mesure de faire la démonstration de sa capacité d'intervention selon des critères de performance qui seront en lien avec les objectifs d'apprentissage suivants :

- caractériser la fonction de travail;
- interagir en contexte de travail.

Pondération : La performance finale attendue pour chaque stage sera vérifiée par un rapport écrit qui devra compter pour 15% de la note totale du cours ainsi qu'avec une grille d'évaluation qui devra compter pour 35% de la note totale du cours.

CONTEXTE PARTICULIER D'APPRENTISSAGE

Il y aura des activités pratiques dans le cadre de deux stages liés à deux compétences montmorenciennes différentes et ce, pour un total de huit semaines. Le professeur superviseur du stage encadrera individuellement chaque stagiaire, ce qui inclut la préparation associée au milieu de stage et les activités liées au retour de stage.

FICHE TECHNIQUE

- Milieux de stage
-