

**PROTOCOLE D'ENTENTE ÉTÉ 2016
ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES**

**COLLÈGE MONTMORENCY
PROGRAMME DE TECHNIQUES DE DIÉTÉTIQUE**

En recevant un étudiant¹ collégial en alternance travail-études dans votre entreprise, vous :

- Préparez votre relève et réduisez le temps de formation lors de l'embauche;
- Bénéficiez d'un crédit d'impôt de 24% du salaire hebdomadaire de l'étudiant;²
- Faites connaître vos besoins de formation au monde de l'éducation;
- Êtes au fait des pratiques actuelles dans l'enseignement de votre domaine;
- Participez à une expérience enrichissante et unique pour l'étudiant.

Conditions de participation à une séquence d'Alternance travail-études :

- L'étudiant doit pouvoir se référer à un superviseur pour son intégration;
- L'étudiant doit être rémunéré;
- L'étudiant doit travailler à temps plein (environ 28 heures par semaine) pour une durée minimale de 8 semaines avec un retour en classe dès l'automne.³

Merci encore d'offrir cette expérience de travail à un de nos étudiants!

Coordonnées des participants

Nom de l'établissement d'enseignement : Collège Montmorency

Responsable : Claudine Cossette

Titre : Conseillère pédagogique

Adresse : 475, boul. de l'Avenir, bureau A-1970-13, Laval (Québec) H7N 5H9

Téléphone : 450 975-6327

Courriel : claudine.cossette@cmontmorency.qc.ca

Nom de l'entreprise : _____

Nom du superviseur : _____

Titre : _____

Adresse : _____

Code postal : _____

Téléphone : _____

Courriel : _____

Nom de l'étudiant : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

Courriel : _____

¹ Le masculin est utilisé pour alléger le texte.

² Pour un retour maximal de 144\$ par semaine. Les organismes gouvernementaux (CPE, municipalité, ministère, école, etc.) sont exclus.

³ Des vacances peuvent être accordées, si le lien d'emploi est maintenu.

Descriptions des tâches de l'étudiant
(*Veillez cocher les tâches visées par la séquence d'alternance*)

Après une année de formation, l'étudiant est en mesure de :

- Appliquer les techniques de base nécessaires à la transformation et au contrôle de la qualité des produits alimentaires.
 - Préparer la mise en place nécessaire à la production des mets en restauration collective.
 - Appliquer les techniques d'évaluation sensorielle des aliments.
 - Appliquer les principes de base d'une saine alimentation à l'aide du Guide alimentaire canadien.
 - Autres : _____
-
-

Après deux années de formation, l'étudiant est en mesure de :

- Appliquer des techniques de transformation de produits alimentaires et les tests de contrôle de la qualité et de la quantité des aliments.
 - Organiser la production et la distribution de mets tout en contrôlant les coûts.
 - Communiquer de l'information nutritionnelle adaptée à différents groupes cibles.
 - Élaborer des menus équilibrés adaptés à des clientèles diverses.
 - Autres : _____
-
-

Conditions de la séquence d'alternance travail-études

La séquence sera suivie du _____ au _____

Le salaire de l'étudiant (taux horaire) : _____

Signatures

Cette entente est acceptée et signée par les parties en date du : _____

Signature professeur : _____

Signature responsable de l'entreprise : _____

Signature de l'étudiant : _____

Signature responsable de l'établissement d'enseignement : _____

*En cas de non-respect de ce contrat, l'entreprise ne pourra recevoir le remboursement de crédit d'impôt.
Veillez prendre note qu'une visite devra être effectuée par le Collège Montmorency. La date sera confirmée en cours de stage.
Toute fonction, tâche, opération ou action du stagiaire, dans le cadre de son stage, visée par une loi ou un règlement, notamment en ce qui concerne les droits d'exercices de professions et la responsabilité professionnelle du stagiaire, demeure la **responsabilité de l'entreprise hôte**.*