

# Techniques de diététique

## Séquence de stage 1

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

Dès sa première session de formation, l'étudiant obtient son attestation de «Manipulateur d'aliments» du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

## Séquence de stage 2

En plus des tâches de 1<sup>re</sup> année, 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

À la fin de la 2<sup>e</sup> année, l'étudiant possède l'attestation en «Hygiène et salubrité alimentaire, volet gestionnaire d'établissements alimentaires» du MAPAQ.

[ate@cmontmorency.qc.ca](mailto:ate@cmontmorency.qc.ca)