



**COLLÈGE
MONTMORENCY**

**NOTRE
HORIZON**
SE POURSUIT
2026

Programme 120.A0 Techniques de diététique

2024-2025

Le programme

Consultez le site internet du collège pour de plus amples informations sur le programme. Cliquez sur les liens ci-dessous pour accéder rapidement à l'information

[La description du programme](#)

[La grille de cours](#)

[Les stages](#)



Le programme

Le profil de l'étudiant:

- Intérêt pour le secteur de l'alimentation et de la nutrition
- Recherche la variété dans le type de cours offerts (ex: nutrition, contrôle qualité, gestion, cours théoriques et laboratoires, etc.)
- Curiosité alimentaire pour déguster les aliments préparés dans les cours
- Bonne dextérité manuelle pour effectuer les activités en laboratoire
- Bon esprit d'équipe pour collaborer avec les collègues du programme

On nous demande souvent si les personnes ayant des allergies alimentaires peuvent s'inscrire au programme...

Si les allergies ne nuisent pas au travail requis dans un contexte alimentaire, il est possible de s'y inscrire.

Il faut cependant être conscient que l'environnement de travail n'est pas sans risque si l'étudiant a des allergies sévères.

On nous questionne également sur les restrictions alimentaires (ex: végétalien, halal...)

Si les restrictions alimentaires ne nuisent pas au travail requis dans un contexte alimentaire, il est possible de s'y inscrire. L'étudiant devra se montrer réceptif aux accommodements raisonnables proposés.

Situations authentiques d'apprentissage

La cafétéria l'A+mbroisie

Cafétéria exploitée et gérée par les étudiants de Techniques de diététique sous la supervision de leurs professeurs. C'est un lieu de formation unique qui leur permet de participer au fonctionnement d'un véritable service alimentaire. Les étudiants gèrent l'ensemble des activités de cette cafétéria qui dessert le personnel et la communauté étudiante.



L'⁺A
M
BROI
SIE
CAFÉTÉRIA

Situations authentiques d'apprentissage

L'A+mbroisie pour emporter

Tous les mets produits par les étudiants dans le cadre des laboratoires sont vendus dans les distributrices automatiques. Cette activité permet de renforcer les notions de qualités organoleptiques des mets vendus, le respect de la réglementation entourant l'étiquetage, la gestion de la durée de vie des produits, l'établissement des prix de vente, l'application des règles d'hygiène et de la salubrité, etc.



L'**A+**
BROISIE
POUR EMPORTER

Situations authentiques d'apprentissage

Le Centre Apprentissage Interdisciplinaire en Santé (CAIS)

Ce projet vise à:

- développer des activités de simulation se rapprochant de situations réelles liées au marché du travail
- préparer les étudiants au travail de collaboration interdisciplinaire en soins de santé

Le CAIS permet le développement d'activités pédagogiques avec 4 des disciplines en santé du collège : *Techniques de diététique, Techniques de physiothérapie, Techniques d'orthèses et de prothèses orthopédiques et Soins infirmiers.*

Kiosques d'animation

- Les étudiants présentent divers thématiques à la population Montmorencienne dans le cadre du cours *Animer des activités de sensibilisation*



Situations authentiques d'apprentissage

Interdisciplinarité avec les autres programmes d'enseignement

- Les professeurs de Techniques de diététique collaborent avec les professeurs des autres disciplines contributives afin d'arrimer les contenus de cours, de concrétiser les activités et de rendre les apprentissages plus intéressants et dynamiques.

Par exemple:

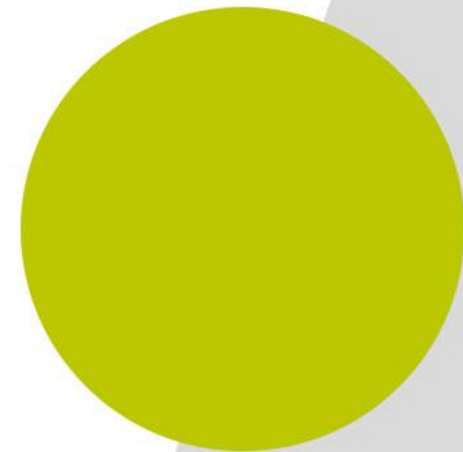
- dans le cours *101 A45 MO Acquérir des notions de microbiologie des aliments et de contrôle de la qualité* les étudiants effectuent des prélèvements microbiologiques sur les surfaces de nos équipements, effectuent des analyses microbiologiques et déterminent la durée de vie des mets produits par les étudiants.
- dans le cours *350 A53 MO Interagir dans le monde professionnel*, les étudiants participent à des simulations interdisciplinaires avec les programmes de soins infirmiers et de techniques de physiothérapie
- dans le cours de *410 A63 MO Gérer du personnel*, les étudiants effectuent des simulations d'entrevues d'embauche

Situations authentiques d'apprentissage

Plusieurs autres expériences enrichissantes dans le cadre des cours

- Certification du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
 - ✓ Manipulateur d'aliments
 - ✓ Gestionnaire d'établissement alimentaire
 - ✓ Formation pour les organismes communautaires et caritatifs qui offrent des services d'aide alimentaire
- Apprentissage et utilisation de logiciels spécialisés
 - ✓ Promenu, Microgesta et Genesis
- Projets communautaires:
 - ✓ En partenariat avec des organismes communautaires, les étudiants participent à diverses activités visant à aider la communauté
- Visites, conférenciers et événements :
 - ✓ Salon Expo Manger Santé et Vivre Vert
 - ✓ Salon International de l'Alimentation (SIAL)
 - ✓ Salon de fournisseurs
 - ✓ Marchés publics
 - ✓ Conférenciers invités en classe

***Le marché de l'emploi et la
possibilité de poursuivre les études***



Le marché de l'emploi

Technicienne en diététique

Nutrition clinique

- Centres hospitaliers
- CSSS, CIUSS, CHSLD
- Centres hébergement

Nutrition publique

- Organisations communautaires
- Gestion de projets
- Cuisines collectives
- Banques alimentaires
- Commissions scolaires

Gestion de service alimentaire

- Services alimentaires: institutions scolaires
- Entreprises
- Réseau de la santé
- CPE

Contrôle qualité et R&D

- Industrie de transformation de produits alimentaires

Inspection

- Agence Canadienne des inspections des aliments
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
- Entreprises privées

Poursuivre les études

Certains décident de poursuivre leur parcours scolaire

■ **Baccalauréat en nutrition**

- ✓ Le programme de Techniques de diététique ne mène pas directement au baccalauréat en nutrition dans les universités québécoises : des cours en Sciences de la nature seront requis pour l'admission selon les exigences des universités. Cependant, certaines universités donnent des équivalences pour des cours du programme de Techniques de diététique et réservent quelques places spécifiquement pour les étudiants ayant terminés leur DEC.

■ **Certificat ou baccalauréat en sciences et technologie des aliments**

- ✓ Le programme de Techniques de diététique permet de poursuivre directement le certificat ou le baccalauréat en sciences et technologie des aliments. Ce cheminement est un bon moyen de consolider les connaissances et d'approfondir les principes fondamentaux des sciences et de la technologie des aliments en vue d'atteindre ses objectifs de carrière.

■ **Certificat ou baccalauréat en gestion**

- ✓ Le programme de Techniques de diététique permet de poursuivre directement le certificat ou le baccalauréat en gestion. Ce cheminement permet de développer et d'approfondir davantage ses compétences dans ce domaine.

Poursuivre les études

Différences entre la technicienne en diététique et la nutritionniste... Une question récurrente!

Technicienne en diététique	Nutritionniste/diététiste (2 termes interchangeables)
Diplôme d'études collégiales (DEC)	Baccalauréat en nutrition et membre de l'Ordre des Diététistes-Nutritionnistes du Québec (ODNQ)
Nutrition clinique <ul style="list-style-type: none"> Adapte l'alimentation à partir du plan de traitement nutritionnel établi par la nutritionniste Applique des programmes d'éducation et de prévention alimentaires à une clientèle en santé (perte de poids, programme d'entraînement sportif, cuisine collective...) 	Nutrition clinique <ul style="list-style-type: none"> Établit un plan de traitement nutritionnel à partir d'un diagnostic médical Octroie des conseils nutritionnels à tous les types de clientèle, particulièrement les patients ayant une condition médicale (diabète, maladie cardio-vasculaire, hypertension, dysphagie, etc.)
Gestion de services alimentaires <ul style="list-style-type: none"> Dans le réseau de la santé: Supervise les activités du service alimentaire Dans les autres types de milieux (ex: entreprises privées) la technicienne peut occuper des postes de gestion tel que le ferait une nutritionniste 	Gestion de services alimentaires <ul style="list-style-type: none"> Dans le réseau de la santé: Gère l'ensemble des activités d'un service alimentaire
Contrôle qualité et R&D <ul style="list-style-type: none"> Effectue des tâches de contrôle qualité Responsable de l'assurance qualité Coordination des systèmes qualité 	Contrôle qualité et R&D <ul style="list-style-type: none"> Très peu de nutritionnistes occupent ces fonctions
Inspection des aliments <ul style="list-style-type: none"> Inspecteur 	Inspection des aliments <ul style="list-style-type: none"> Très peu de nutritionnistes occupent ces fonctions
Programme d'études peu contingenté, habituellement ouvert au 3 ^e tour du SRAM Préalable d'admission STE 4e ou SE 4e ou Sciences physiques 436	Programme fortement contingenté, cote R requise approx de 32-33 selon l'université Préalables d'admission: Varient selon l'université- Consulter les conditions d'admission

Partenaires externes et international

Le département a de nombreux partenaires externes qui enrichissent grandement la formation

■ Milieux de stage

- ✓ Nous entretenons des relations privilégiées avec plusieurs milieux de stage afin de répondre aux besoins et désirs de chacun de nos étudiants.

■ Partenaires internationaux

- ✓ Participez, dans le cadre des cours, à des activités collaboratives avec des écoles en France et en Belgique
- ✓ Faites des stages à l'international ou à l'extérieur de la région
- ✓ Échangez avec des étudiants internationaux lors de leur séjour
- ✓ Élargissez vos horizons grâce à des échanges internationaux

■ Entreprises privées

- ✓ Nous travaillons constamment à développer des collaborations externes dans le but de rendre les activités d'apprentissage stimulantes et le plus près possible de la réalité.

L'environnement de travail

L'environnement de travail

Les laboratoires

Les laboratoires sont conçus de façon à maximiser l'apprentissage et sont munis de projecteurs, d'ordinateurs, de miroirs de démonstration et d'ilots d'enseignement

Nous avons différentes aires d'apprentissage:

- Deux laboratoires expérimentaux
- Laboratoire de service alimentaire
- Salle d'analyse sensorielle
- Aire de réception et d'entreposage
- Salle à manger



L'environnement de travail

Les équipements

Nos laboratoires sont dotés de nombreux équipements à la fine pointe du marché du travail

- Plaque à induction
- Équipement de cuisson au gaz
- Braisière
- Marmite vapeur
- Four combi
- Refroidisseur rapide
- Laverie et plonge
- Etc...



L'environnement de travail

Les appareils de contrôle de la qualité

Nos laboratoires sont dotés de nombreux appareils permettant aux étudiants de pratiquer les techniques et les manipulations qui seront utilisées sur le marché du travail

- Consistomètre
- pH-mètre
- Réfractomètre
- Colorimètre
- Densimètre
- Etc....



Développement durable

- Intégration dans les cours
 - Les notions de développement durable font partie du cursus
- Certification Aliment du Québec au menu
- Certification *Mon éco-labo*
- Compostage et emballage écoresponsable
 - Les déchets organiques produits dans les laboratoires sont compostés et les emballages et les sacs éco-responsables sont utilisés pour l'emballage et le transport des aliments
- Participation au concours *Les institutions mangent local!*
- Participation à la semaine du développement durable du collège
- Certification écoresponsable « *Excellence* » lors de nos événements de diners pour les étudiants
- Réduction du gaspillage alimentaire via des dons dans le frigo communautaire



Implication dans la vie du collège

Participation à de nombreuses activités

- Cuisine collective
 - Des ateliers de cuisine collective sont organisés par les étudiantes de techniques de diététique pour la population étudiante montmorencienne
- Quinzaine des sciences
 - Le département anime des activités scientifiques pour cet événement qui accueillent des étudiants du niveau secondaire
- Évaluation des mets de la cafétéria
 - Dans le cadre d'un cours et en partenariat avec le service des affaires étudiantes, les étudiants évaluent les mets servis à la cafétéria dans un but d'amélioration continue
- Projet de recherche avec le département de chimie et des partenaires externes de l'industrie
 - Appui au département de chimie en réalisant des évaluations organoleptiques pour des projets de recherche faits avec un partenaire externe
- École des grands
 - Préparation de collations servies aux enfants qui participent au projet de tutorat les samedis matin

Pour les étudiants

Plusieurs efforts sont déployés pour mobiliser, motiver et développer le sentiment d'appartenance des étudiants

- Alternance travail-études
 - L' Alternance travail-études offre aux étudiants une expérience concrète de travail en entreprise en y effectuant du travail rémunéré durant la période estivale
- Tutorat par les pairs
 - Du tutorat par les pairs est offert afin de bien répondre aux besoins académiques des étudiants du programme
- Mentorat
 - Chaque étudiant se voit attribuer un professeur-mentor dès le début de ses études. Le mentor a comme rôle d'accompagner, guider et conseiller l'étudiant à travers son parcours scolaire

Pour les étudiants

Pour tisser des liens... Et avoir beaucoup de plaisir

- Diner-causerie pour les étudiants de première année
- Diners préparés et servis par les professeurs et le personnel technique
 - ✓ Repas cabane à sucre
 - ✓ Repas cabane italienne
 - ✓ Repas de la Saint-Valentin
 - ✓ Repas de Noël
 - ✓ Événement Thé-Capable
- Activité de patinage à la Place Bell



On sent que c'est vraiment une technique, c'est très pratique. J'aime les laboratoires.
- Alexandra

Ce que les étudiants aiment de leurs études

Toutes les conférences et activités connexes qu'on nous fait découvrir.
Liens serrés avec les profs et les membres de la cohorte.
- Pardeep



La première chose qui m'a charmée en Techniques de diététique est l'investissement des professeurs souriants et impliqués. Nous sommes aussi un petit groupe d'étudiants unis et soudés.

-Vanessa



De multiples informations sur les aliments et les produits transformés, la science des aliments, les effets des valeurs nutritives, des astuces de gestionnaires et des bonnes pratiques de fabrication.

-Romy



Ce que les étudiants ont découvert grâce au programme de techniques de diététique

J'apprends à voir les aliments sous plusieurs aspects; soit pour leurs caractéristiques chimiques, leurs qualités organoleptiques, leurs valeurs nutritionnelles et pour leurs effets néfastes ou bénéfiques sur la santé.

- Carole



J'ai appris beaucoup de choses dans la technique, pas seulement la nutrition, que je voulais apprendre, mais aussi qu'il y a beaucoup de gestion, beaucoup de différents emplois possibles et un gros manque de personnel dans les hôpitaux! J'aime beaucoup qu'on parle de durabilité et d'être écoresponsable, je n'y avais pas pensé avant de commencer la technique mais c'est vrai qu'en tant qu'entreprise la responsabilité de ne pas gaspiller de nourriture est beaucoup plus grande.
-Éloïse

Vidéo

Vidéo présentant les services
alimentaires de l'A+mbroisie

Conclusion

NOUS OFFRONS UNE FORMULE MODIFIÉE DU PROGRAMME « ATELIER D'UN JOUR »

N'HÉSITÉZ PAS À NOUS CONTACTER SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS OU POUR NOUS ENVOYER UN ÉLÈVE INTÉRESSÉ À PARTICIPER AUX ATELIERS D'UN JOUR.

COORDINATION.TD-GER@CMONTMORENCY.QC.CA

