

PROGRAMME 120.A0

TECHNIQUES DE DIÉTÉTIQUE



**COLLÈGE
MONTMORENCY**



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 préalables](#)
- [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....)
- 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 étudiantes et étudiants 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 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 les étudiants du collège.



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. Les étudiants apprennent les 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.



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 *120 344 MO Intervenir en nutrition publique* les étudiants évaluent le bilan nutritionnel des sportifs des équipes du collège Les Nomades
- dans le cours de *410 A63 MO Gérer du personnel*, les étudiants effectuent des simulations d'entrevues d'embauche qui serviront également dans leur cours *120 553 MO Se préparer au milieu professionnel*

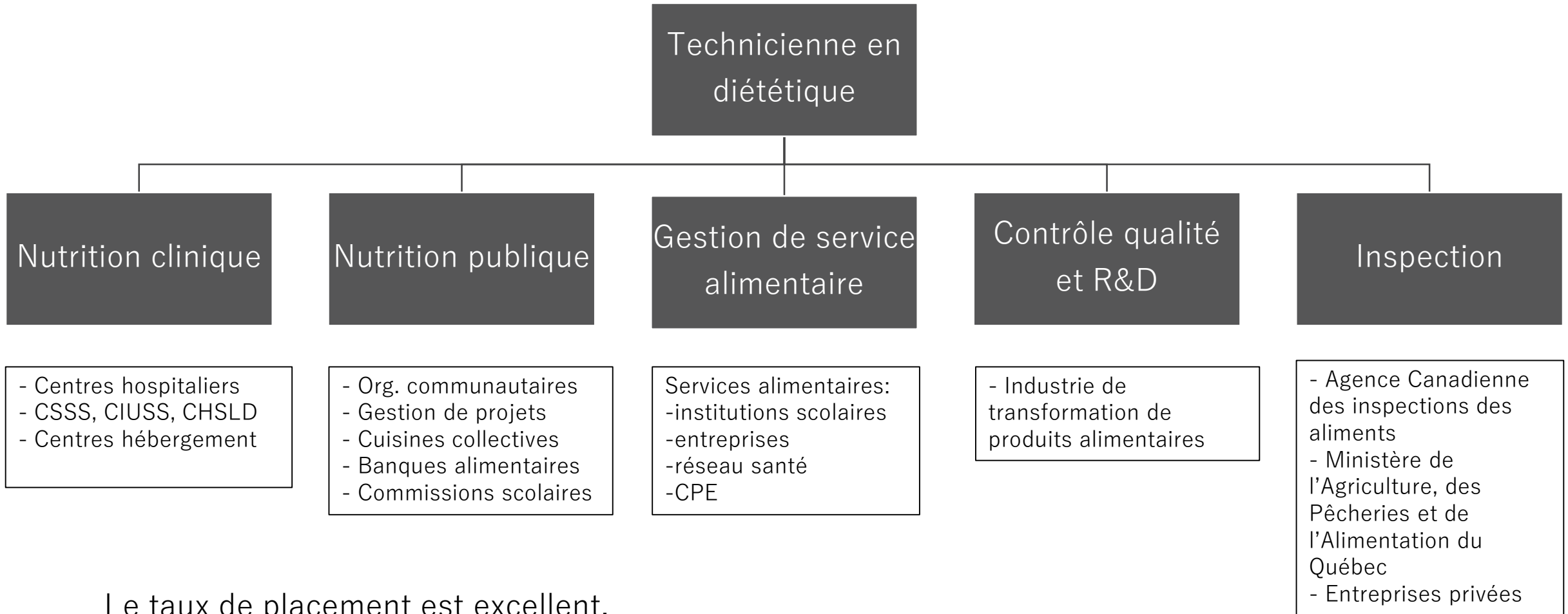
SITUATIONS AUTHENTIQUES D'APPRENTISSAGE

Beaucoup d'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 le Centre de bénévolat de Laval, les étudiants participent à diverses activités visant à aider la communauté (ex: projet Boît'appétit)
- 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



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

Différence en 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 Professionnel des Diététistes du Québec (OPDQ)
Nutrition clinique - 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 - 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 - 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 Dans le réseau de la santé: Gère l'ensemble des activités d'un service alimentaire
Contrôle qualité et R&D - Effectue des tâches de contrôle qualité - Responsable de l'assurance qualité - Coordination des systèmes qualité	Contrôle qualité et R&D Peu de nutritionnistes occupent ces fonctions
Inspection des aliments Inspecteur	Inspection des aliments 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: https://www.cmontmorency.qc.ca/wp-content/uploads/2020/02/di%C3%A9t%C3%A9tique-2019-2.pdf

PARTENAIRES EXTERNES

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
- Voyages humanitaires à l'international
 - Nous avons des partenaires à l'international permettant de créer des expériences enrichissantes pour les étudiants désirant y participer
- 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 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....



IMPLICATION DANS LA VIE COLLÉGIALE

IMPLICATION DANS LA VIE DU COLLÈGE

Pratiques de développement durable incorporées au programme

- Intégration dans les cours
 - Les notions de développement durable font partie du cursus
- Compostage avec la Ville de Laval
 - Les déchets organiques produits dans les laboratoires sont déposés dans des bacs de compostage
- Emballage écoresponsable
 - 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

IMPLICATION DANS LA VIE DU COLLÈGE

Participation à de nombreuses activités

- Cuisine collective
 - Des ateliers de cuisine collective sont organisées 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 sens 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 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
- Activité de patinage à la Place Bell



VIDÉOS

Une image vaut milles mots!

Vidéo filmée dans divers cours du programme

Vidéo filmée dans le cours 120 335 MO – Transformer les aliments 3, traitant des viandes, volailles, poissons, légumineuses et substituts

CONCLUSION

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

N'HÉSITEZ 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