

TECHNIQUES DE DIÉTÉTIQUE

EST-CE QUE C'EST FAIT POUR MOI ?

Je m'intéresse à la nutrition et aux aliments dans un contexte de santé. Je fais preuve de curiosité scientifique, j'aime faire des expériences avec les aliments et découvrir de nouvelles saveurs. Je travaille bien en équipe.

ÉLÉMENTS CLÉS DE LA FORMATION

- Maîtriser les aliments, leur composition, leur transformation et leur conservation.
- Assurer l'hygiène et la salubrité des aliments.
- Comprendre la contribution des aliments à la santé humaine.
- Gérer un service alimentaire dans un contexte de saine alimentation.
- Prendre en charge le contrôle de la qualité en industrie alimentaire.
- Sensibiliser différentes clientèles à la saine alimentation.
- Mettre en place des plans de traitement nutritionnel, en collaboration avec la nutritionniste.



La saine alimentation et la nutrition

L'expérimentation en cuisine et la dégustation des aliments

Les sciences des aliments et de la santé

L'intervention auprès de différentes clientèles

Le travail d'équipe et la collaboration



Les techniques biologiques

MILIEUX DE TRAVAIL

Centres hospitaliers
Centres d'hébergement
Contrôle de qualité en industrie agroalimentaire
Services alimentaires et services traiteurs
Service d'inspection
Organismes de santé publique et communautaires
Centres de la petite enfance
Recherche et développement en industrie agroalimentaire

PROFESSIONS

Technicien.ne en diététique
Gestionnaire de services alimentaires
Inspecteur.trice
Responsable de l'alimentation,
du contrôle de la qualité

PROGRAMMES CONNEXES

Technologie des procédés et de la qualité des aliments
Gestion d'un établissement de restauration
Tout programme technique dans le domaine de la santé

PRINCIPALES TÂCHES

- Vérifier l'application des normes d'hygiène et de salubrité.
- Adapter des menus en fonction des conditions de santé des patients ou de clientèles à besoins particuliers.
- Gérer le personnel, les ressources matérielles, les denrées ou le budget dans un service alimentaire.
- Sensibiliser certains groupes de la population à la saine alimentation.
- Assurer l'application de procédés de transformation et de conservation des aliments.
- Participer à la recherche et au développement de produits alimentaires innovants.



PRÉALABLES POUR CE PROGRAMME D'ÉTUDES

Science ST et STE de la 4^e sec. OU
Science ATS et SE de la 4^e sec.

LES CÉGÉPS QUI OFFRENT CE PROGRAMME

Cégep Limoilou
Cégep de Rimouski



418.659.4873



admission@sracq.qc.ca

www.sracq.qc.ca

Les techniques biologiques
Techniques de diététique