

TECHNOLOGIE DES PROCÉDÉS ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS

EST-CE QUE C'EST FAIT POUR MOI ?

J'aime les sciences et les technologies. Je m'intéresse aux procédés de fabrication des aliments, au développement de nouveaux produits et au contrôle de la qualité. Je suis innovateur, curieux et sensible à la santé de la population.

ÉLÉMENTS CLÉS DE LA FORMATION

- Développer et améliorer des produits alimentaires (sans agent de conservation, sans gluten, etc.)
- Contrôler des procédés de fabrication alimentaire afin qu'ils respectent la réglementation.
- Inspecter les productions alimentaires grâce à des analyses physicochimiques et microbiologiques en laboratoire de pneumatique, d'automatisation, de robotique et de métallurgie.
- Contribuer à l'implantation et au maintien d'un système d'assurance qualité.
- Comprendre le fonctionnement d'une unité de fabrication automatisée et intervenir en cas de problème.
- Coordonner une équipe de travail.



Les sciences et les technologies.

Planifier et réaliser un projet de transformation.

Le contrôle de la qualité des procédés de fabrication.

Opérer des équipements de production.

L'inspection alimentaire.

MILIEUX DE TRAVAIL

Services d'inspection gouvernementaux
Laboratoires d'analyse et de recherche
Entreprises de production alimentaire
Entreprises de fabrication artisanale ou industrielle
Fournisseurs d'équipements, d'ingrédients alimentaires et de services
Centres de recherche et de développement
Industries dans les secteurs alimentaire, pharmaceutique, cosmétique, de l'ingénierie, mycologique, nutraceutique, biotechnologique et sciences de la vie

PROFESSIONS

Inspecteur d'usines et de produits alimentaires
Technologue de laboratoire en contrôle de la qualité
Technologue en recherche et en développement de nouveaux produits

PROGRAMME CONNEXE

Diététique



PRINCIPALES TÂCHES

- Inspecter et contrôler les aliments, les procédés de transformation et de conservation.
- Développer et améliorer des produits alimentaires.
- Travailler en recherche et développement.
- Gérer une équipe de travail.

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 CÉGEPS QUI OFFRENT CE PROGRAMME

Institut de technologie agroalimentaire
du Québec, Campus de Saint-Hyacinthe



418.659.4873



admission@sracq.qc.ca

www.sracq.qc.ca

Les techniques agroalimentaires

Technologie des procédés et de la qualité des aliments

Les techniques agroalimentaires