

L'alimentation, j'en mange !

Journée SRACQ

6 octobre 2022



Cégep Limoilou

ITAQ

INSTITUT DE
TECHNOLOGIE
AGROALIMENTAIRE
DU QUÉBEC

 SRACQ

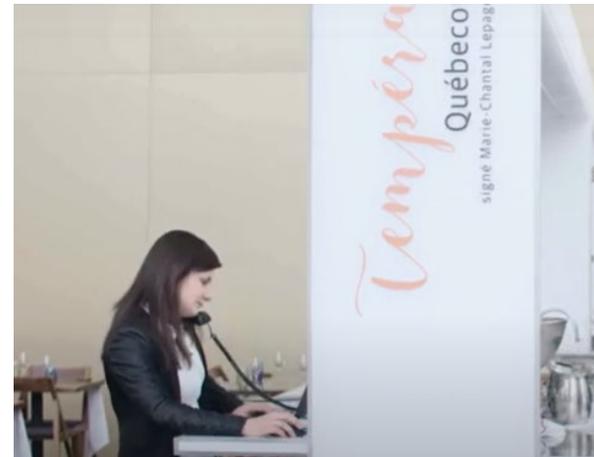
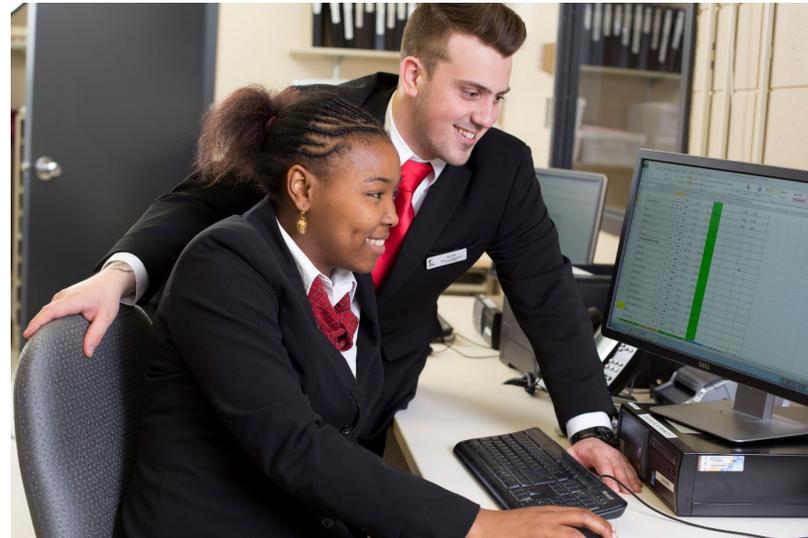
Semer.
Croître.
Récolter.



Technologie des procédés et de la qualité des aliments



Gestion d'un établissement de restauration



Techniques de diététique



Nutrition

Gestion

Hygiène et salubrité

Transformation alim.

R&D

Svc. client

Cuisine

Salle à manger

Transformation indust.

R&D, innovations

Gestion (de projet)

Sécurité alimentaire

Nutrition

Svc. client

Gestion

Svc. client

Cuisine/Transformation

Service salle à manger

Hygiène et salubrité

Nutrition

R&D



Diététique



GER



TPQA



Nos étudiantes et étudiants



TPQA

- Sciences et génie
- Intérêt pour l'alimentation, mais aussi les tech. et les sciences
- Procédés avec équipements spécialisés
- Concrétiser les expériences physicochimiques et microbiologiques avec des aliments



Diététique

- Sciences de la santé
- Intérêt pour la santé et l'alimentation
- 50/50 Clientèle A et B



GER

- Restauration
- Intérêt pour la gestion dans ce domaine
- 50/50 Clientèle A et B (ex. DEP, marché du travail)
- Leadership présent ou en développement



Et sur le marché du travail?

TPQA:

- Laboratoires d'analyse
- Centres de recherche
- Services de consultation

Des employeurs communs en **GER** et **Diététique**!

- **Diététique** : organismes communautaires, hôpitaux, CHSLD/RPA, CPE
- **GER** : restaurants, services traiteurs et autres services alimentaires (gestion), hôtels, banquets, écoles

Points communs

Inspection alimentaire

Usine de
transformation
alimentaire



Le passage vers l'université

TPQA:

- Génie alimentaire
- Agronomie

Diététique:

- Nutrition

GER:

- Gestion du tourisme et de l'hôtellerie
- Administration (UQAR – Lévis)
- Sciences de la consommation

Point commun

Sciences et technologie des aliments

(DEC+BAC vs passerelle)



Qui suis-je?

Pour moi, ce programme me permet de comprendre la transformation des aliments, de la récolte au supermarché. L'alimentation est en continuelle évolution, de nouvelles méthodes, de nouvelles façons de faire. Ici, on nous met en contexte réel, avec des équipements et des laboratoires, ce qui nous permet de voir ce qui se fait en entreprise.



**Paule Kom
Tchwente**

Étudiante en
Technologie des
procédés et de
la qualité des
aliments

ITAQ, campus
de La Pocatière



Qui suis-je?

Dans une journée type, je peux autant donner un coup de pouce au service et en cuisine durant les heures de pointe, que m'occuper des dépôts, et de balancer les caisses et faire les commandes d'approvisionnement en produits locaux. C'est aussi moi qui supervise le personnel et qui prépare les horaires des employés en tenant compte des réservations, des jours fériés, etc.



Francis Leclair

Diplômé en
Gestion d'un
établissement de
restauration

Gérant à La
Piazzetta
Charlesbourg



Qui suis-je?

J'ai des tâches plus régulières telles que la gestion des horaires, des inventaires et des registres de température, l'assurance-qualité des aliments et des repas servis, l'évaluation quotidienne de l'hygiène et de la salubrité et les différents suivis avec les autres gestionnaires. J'adore l'action qu'amène le fait de travailler aux services alimentaires, ce n'est jamais ennuyant



Kelly Sirois

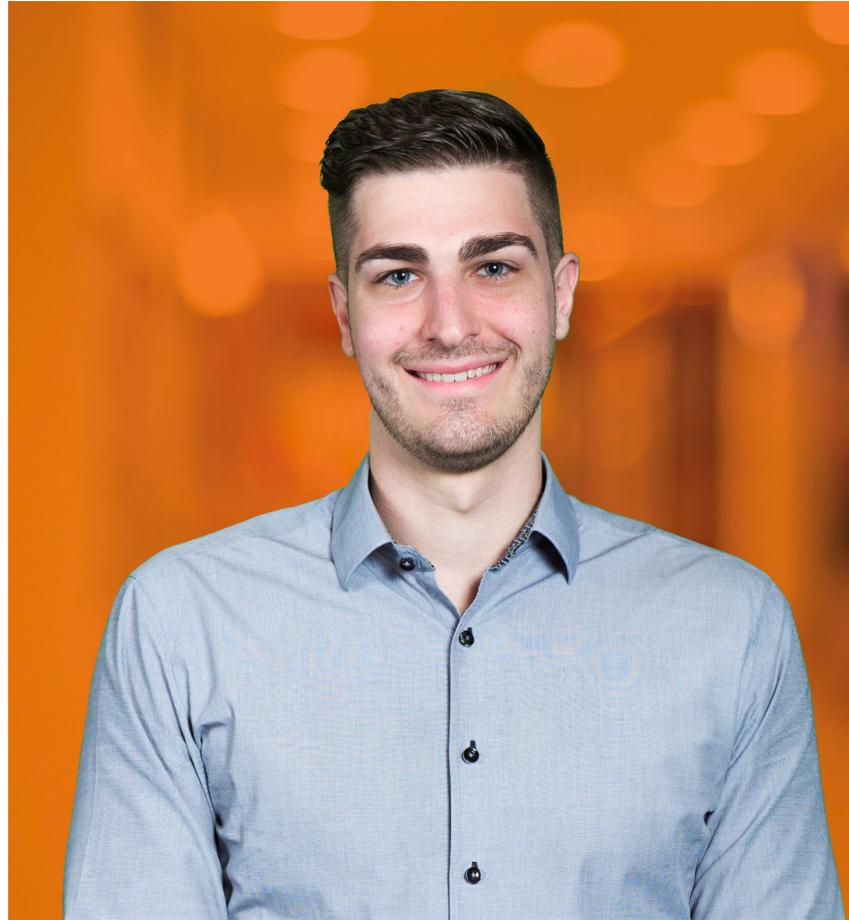
Diplômée en
Techniques de
diététique

Assistante-
chefe au CHU
de Québec-
Université Laval



Qui suis-je?

Je commence mes journées avec une première évaluation de franchise ainsi qu'un suivi de performance pendant l'heure du dîner. Je passe ensuite l'après-midi à remplir les différents rapports nécessaires. Une 2^e évaluation suit généralement dans une autre franchise pendant l'heure du souper. Que ce soit lors d'une ouverture ou dans le cadre d'une évaluation, j'aide les franchisés à mieux faire leur travail, en leur transmettant mes connaissances.



Frederick Baker

Diplômé en
Gestion d'un
établissement
de restauration

Gérant de
territoire chez
Yuzu Sushi



Qui suis-je?

L'assurance qualité en transformation alimentaire, c'est de développer des mesures de contrôle pour assurer la qualité et la salubrité des produits. J'interviens s'il y a un problème au niveau de la sanitation par exemple. On prend souvent des mesures sur nos équipements pour s'assurer que la sanitation est efficace et si c'est pas le cas, pourquoi?



Jessica Moreau

Diplômée en Technologie des procédés et de la qualité des aliments

Directrice de l'assurance qualité chez Les Fermes Burnbrae



Qui suis-je?

Je mène des inspections dans des usines alimentaires afin d'assurer le respect des lois et de leurs règlements d'application. Mes journées sont très différentes les unes des autres en fonction des portées d'inspection que j'ai à effectuer. Il y a des journées où je peux être plus sur le terrain en action, tandis que d'autres, plus en rédaction de rapport d'inspection.



**Marie-Eve
Laliberté**

Diplômée en
Techniques de
diététique

Inspectrice
spécialiste de la
transformation
des aliments à
l'ACIA



En terminant!



TPQA

- Le biologique à l'honneur
- Un accès aux équipements du Centre de développement bioalimentaire du Québec
- Une proximité des ressources et des matières premières = autonomie alimentaire
- La valorisation des sous-produits de la transformation = conscience socio-environnementale
- L'ATE



Diététique

- Un programme très diversifié grâce aux 3 axes de formation
- Plusieurs projets concrets (ex. : cafétéria pédagogique, hôpital virtuel, salle d'analyse sensorielle, etc.)
- Une approche très humaine : classe flexible, enseignants disponibles, etc.
- Un stage crédité en fin de programme



GER

- Devenir gestionnaire, possédez son propre restaurant!
- La grappe d'or, un restaurant pédagogique d'exception
- La gradation des apprentissages, de la 1^{ère} à la 3^e année
- Des sorties découvertes
- Des possibilités à l'international!



Conclusion

Des questions?

MERCI

ITAQ  **INSTITUT DE
TECHNOLOGIE
AGROALIMENTAIRE
— DU QUÉBEC —**


Cégep Limoilou

