



(154.A0)

Technologie des procédés et de la qualité des aliments



ADMISSION

Conditions générales d'admission

Se référer aux conditions d'admission à la page 5.

+ Préalables :

**Sciences de 4^e : (ST et STE) ou (ATS et SE)
ou Sciences physiques 436**

Mathématiques : TS 4^e ou SN 4^e ou 436



Sessions d'admission : automne et hiver

(durée du programme lorsque débuté à l'hiver :
7 sessions ou 3 ans et demi)

Ce programme te convient-il?

- Tu aimes les sciences appliquées, particulièrement la chimie et la microbiologie.
- Tu as des aptitudes à résoudre des problèmes, à trouver des solutions imaginatives.
- Tu fais preuve de curiosité, de minutie, de précision et de débrouillardise.
- Tu préfères un travail qui sort de la routine; tu aimes quand ça bouge.
- Les défis te stimulent; tu veux investir ta créativité dans le développement de nouveaux produits et procédés.
- La qualité et l'innocuité te préoccupent.
- Le monde de l'inspection t'intéresse.

Pour plus d'information sur le programme et l'admission

Service de l'organisation et du cheminement scolaires
450 759-1661, poste 1196
www.cegep-lanaudiere.qc.ca/procedesqualitealiments



Taux de placement :
100%

TU APPRENDRAS À :

- Assurer le contrôle de la qualité en maîtrisant les différentes techniques d'analyses.
- Maîtriser les technologies de fabrication et de conservation.
- Assurer la salubrité des lieux.
- Analyser les risques et maîtriser les points critiques liés à une fabrication afin d'assurer l'innocuité.
- Formuler des produits alimentaires, standardiser et optimiser des formulations.
- Planifier, organiser, diriger, contrôler efficacement les ressources humaines et matérielles.



POURQUOI CHOISIR JOLIETTE?

- Accès à des installations dotées d'équipements spécialisés dans les 4 classes-usines (carnée, végétale, céréalière et laitière) du Complexe agroalimentaire, à des laboratoires de chimie et de microbiologie, à une cuisine expérimentale et à une salle d'analyses sensorielles.
- Équipe enseignante expérimentée, compétente et en lien étroit avec l'industrie.
- Formation adaptée aux besoins et aux réalités de l'industrie alimentaire.
- Stage de fin d'études en entreprise permettant la réalisation d'un projet technique.
- Possibilité de faire un stage à l'international.

TOUT DROIT VERS... LE MARCHÉ DU TRAVAIL

Fonctions :

Analyste de laboratoire / Inspecteur / Représentant technique / Superviseur d'équipe / Technologue en contrôle de la qualité et des procédés de production

Milieux de travail :

Entreprises de fabrication artisanale / Fournisseurs d'équipements et d'ingrédients alimentaires / Industries alimentaires / Laboratoires de recherche alimentaire / Laboratoires d'analyse / Organismes d'inspection gouvernementaux / Services d'experts-conseils

TOUT DROIT VERS... L'UNIVERSITÉ*

Agroéconomie / Agronomie / Food Science (programme offert en anglais) / Génie alimentaire / Nutrition / Sciences et technologie des aliments / Etc.

Tout programme ne requérant pas de préalable spécifique, ni d'exigence particulière

*Certaines conditions peuvent s'appliquer. Se référer aux préalables spécifiques à chaque université pour plus de détails.

SESSION 1	
Activité physique et santé	1-1-1
Écriture et littérature	2-2-3
Anglais général	2-1-3
Introduction à la microbiologie	2-2-2
Profession : technologue alimentaire	1-2-1
Méthodes d'inspection et d'audit	2-1-1
Introduction à la chimie et préparation de solutions chimiques	2-1-2
Santé et sécurité au travail	2-1-2
Micro-informatique	1-2-2
Total : 45	15-13-17

SESSION 2	
Activité physique et efficacité	0-2-1
Philosophie et rationalité	3-1-3
Littérature et imaginaire	3-1-3
Analyses microbiologiques des aliments	2-3-2
Mathématiques appliquées au domaine alimentaire	2-2-2
Caractérisation des constituants alimentaires	3-1-2
Analyses physicochimiques des aliments I	2-2-2
Évaluation sensorielle I	1-2-1
Total : 46	16-14-16

SESSION 3	
L'être humain	3-0-3
Littérature québécoise	3-1-4
Principes de fonctionnement des équipements de production	2-1-1
Fermentation : applications industrielles	2-3-2
Salubrité de l'environnement de travail	2-2-2
Stabilisation des systèmes alimentaires	1-2-2
Analyses physicochimiques des aliments II	1-3-2
Conservation et réglementation	2-2-2
Total : 48	16-14-18

SESSION 4	
Activité physique et autonomie	1-1-1
Anglais appliqué	2-1-3
Cours complémentaire	3-0-3
Produits végétaux : contrôle de procédés de fabrication	2-3-2
Outils statistiques appliqués au domaine alimentaire	2-2-2
Gestion du travail en industrie alimentaire	2-1-2
Formulations alimentaires	2-3-2
Traitements thermiques de conservation des aliments	2-2-2
Total : 46	16-13-17

SESSION 5	
Éthique et politique	3-0-3
La communication signifiante	1-3-2
Cours complémentaire	3-0-3
Transformation du lait en produits et coproduits laitiers	2-4-2
Assurance qualité en industrie alimentaire	2-2-3
Produits céréaliers : contrôle de procédés de fabrication	2-4-2
Évaluation sensorielle II	1-2-2
Total : 46	14-15-17

SESSION 6	
Produits laitiers : contrôle de procédés de fabrication	2-5-2
Produits carnés : contrôle de procédés de fabrication	2-4-2
Projet technique : planification et réalisation	3-13-5
Total : 38	7-22-9

Pondération (ex. : 3-1-2)
3 h : Théorie / 1 h : Laboratoire ou stage / 2 h : Travaux personnels

*Sujet à changements. Pour la version à jour, consultez le site Web.