



Les techniciennes et les techniciens en diététique sont polyvalents et possèdent les compétences, les aptitudes et les attitudes nécessaires pour assumer des responsabilités dans tous les aspects de leur spécialité. Ils œuvrent dans les domaines de la nutrition appliquée à diverses clientèles, de la gestion de services alimentaires, de la technologies alimentaire et de l'inspection des aliments. Ils sont appelés à diffuser de l'information adaptée à la communauté, à promouvoir une saine alimentation, à développer et à tenir à jour leurs connaissances afin de supporter différentes clientèles dans leurs choix alimentaires et de gérer un service alimentaire. De plus, ils sont aptes à participer au développement de nouveaux produits, à tester et à contrôler la qualité des aliments et à veiller au respect de la réglementation sur la salubrité, l'hygiène et la sécurité alimentaires.

**SAVOIR**

**SAVOIR-FAIRE**

**SAVOIR-ÊTRE**

- Terminologie appropriée au domaine alimentaire
- Caractéristiques et propriétés des aliments
- Notions et principes de nutrition
- Notions et principes de la cuisine santé
- Notions et principes de gestion d'un service alimentaire
- Réglementation en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité alimentaires
- Procédés de conservation et de transformation des aliments
- Notions et principes d'élaboration de produits alimentaires
- Connaissances des différents milieux de travail
- Connaissances de base en anglais

- Analyse les caractéristiques organoleptiques des aliments
- Utilise avec dextérité, efficacité et minutie les différents instruments
- Travaille avec rapidité
- Participe activement à une équipe de travail
- Planifie adéquatement son temps et son travail
- Communique oralement et par écrit en français
- Fait appliquer les normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité du domaine alimentaire
- Analyse, synthétise et vulgarise l'information
- Calcule le coût de revient et de vente des aliments
- Évalue et calcule la valeur nutritive des aliments
- Utilise des outils informatiques adaptés au domaine
- Applique les techniques culinaires
- Adapte des recettes à diverses clientèles
- Assume des fonctions de gestion matérielle, humaine et financière
- Évalue l'alimentation de clientèles en santé
- Conseille la communauté sur certains aspects de la nutrition et de l'alimentation
- Vérifie la qualité des produits alimentaires
- Participe au développement de nouveaux produits alimentaires

- Créatif
- Observateur
- Persévérant
- Polyvalent
- Vulgarisateur
- Dynamique
- Cohérent
- Critique
- Organisé
- Empathique
- Diplomate
- Rigoureux
- Positif à l'égard de la santé
- Respectueux de l'éthique professionnelle et du code déontologique
- Responsable
- Ouvert au monde et à la diversité culturelle
- Autonome
- Positif à l'égard du changement
- Respectueux