Techniques de diététique

Présent pour ton futur

CÉGEP RIMOUSKI

Tu es

une personne autonome et rigoureuse.
Tu as le sens des responsabilités.

Le programme **Techniques de diététique** te formera pour devenir une professionnelle ou un professionnel qui travaillera dans l'un des quatre champs de compétences suivants :

- La gestion de services alimentaires : Coordonner les opérations, de la préparation à la distribution des repas, gérer les inventaires et les budgets, superviser, etc.
- La nutrition appliquée à diverses clientèles : En collaboration avec la ou le diététiste-nutritionniste, participer à la mise en œuvre du plan nutritionnel des personnes malades hospitalisées. Conseiller et sensibiliser à l'importance d'une saine alimentation les personnes en santé.
- La technologie des aliments : Participer à la mise au point de nouveaux produits alimentaires et à l'application de procédés de transformation et de conservation des aliments. Contrôler la qualité.
- L'inspection des aliments : Réaliser les inspections de différents établissements, effectuer le suivi des plaintes, faire des prélèvements d'échantillons, rédiger le rapport d'inspection, etc.

Plusieurs bourses sont aussi disponibles.

Préalables

- Diplôme d'études secondaires
- STE ou SE de 4e sec.

Après le DEC

Deviens :

- Technicienne, technicien en diététique
- Gestionnaire d'un service alimentaire
- Technicienne, technicien en contrôle de la qualité ou en développement de produits
- Inspectrice, inspecteur des aliments
- Chargée, chargé de projets en nutrition communautaire (saines habitudes de vie)
- Ton propre patron en démarrant ton entreprise

Des questions?

N'hésite pas à nous joindre afin d'obtenir plus d'informations sur ce programme et les préalables nécessaires à ton inscription :

information.scolaire@cegep-rimouski.qc.ca

cegep-rimouski.qc.ca