

# TECHNIQUES DE DIÉTÉTIQUE

**DEC • BAC**

Taux de placement  
**100%**



## CE QUI NOUS DÉMARQUE

Formation dans des laboratoires modernes où l'étudiante et l'étudiant se retrouvent dans un environnement très représentatif du marché du travail.

### PRÉALABLES

- DES
- STE ou SE de 4<sup>e</sup> sec.

### TES QUALITÉS ET APTITUDES

- Autonomie
- Rigueur
- Sens des responsabilités



# TECHNIQUES DE DIÉTÉTIQUE

120.A0

## PERSPECTIVES D'AVENIR

- Technicienne ou technicien en diététique dans un centre hospitalier ou un centre d'hébergement
- Gestionnaire d'un service alimentaire
- Technicienne ou technicien en contrôle de la qualité ou en développement de produits dans une industrie agroalimentaire
- Inspectrice ou inspecteur des aliments pour le ministère de l'Agriculture,

des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) ou l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)

- Chargée ou chargé de projets en nutrition communautaire (saines habitudes de vie)

## Autres milieux de travail

- Centre de la petite enfance
- Cafétéria scolaire
- Services alimentaires



## NOTRE PROGRAMME

Le programme **Techniques de diététique** vise à former des professionnelles et des professionnels pour travailler dans les quatre champs de compétence suivants :

- **La gestion de services alimentaires**

Coordonner les opérations, de la préparation à la distribution des repas : gestion des inventaires et des budgets, supervision, etc.

- **La nutrition appliquée à diverses clientèles**

En collaboration avec la diététiste-nutritionniste ou le diététiste-nutritionniste, participer à la mise en oeuvre du plan nutritionnel. Pour la population en général, conseiller et

sensibiliser à l'importance d'une saine alimentation.

- **La technologie des aliments**

Participer à la mise au point de nouveaux produits alimentaires, 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, effectuer des prélèvements d'échantillons, rédiger le rapport d'inspection, etc.



L'étudiante ou l'étudiant réalise des stages en 1<sup>re</sup>, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> année.

# TRIMESTRES DE FORMATION

Le programme propose divers projets en lien avec des milieux régionaux.

## Conseillère en information scolaire

Nancy Lévesque  
information.scolaire@cegep-rimouski.qc.ca  
418 723-1880, poste 2158

## Coordonnatrice du programme

Carole Paradis  
dep.dietetique@cegep-rimouski.qc.ca  
418 723-1880, poste 2248

Possibilité de DEC-BAC en Sciences et technologie des aliments (Université Laval).

### Trimestre 1

|  |       |
|--|-------|
| Activité physique et efficacité            | 0-2-1 |
| Philosophie et rationalité                 | 3-1-3 |
| La communication en Techniques de la santé | 2-2-2 |
| Corps humain en santé I                    | 3-1-3 |
| Professions des Techniques de diététique   | 2-1-1 |
| Préparation d'aliments I                   | 2-3-2 |
| Introduction à la nutrition                | 2-2-2 |
| Hygiène et salubrité en alimentation       | 2-1-1 |

### Trimestre 2

|  |       |
|--|-------|
| Activité physique et santé                     | 1-1-1 |
| L'être humain                                  | 3-0-3 |
| Écriture et littérature                        | 2-2-3 |
| Corps humain en santé II                       | 3-1-3 |
| Préparation d'aliments II                      | 2-3-2 |
| Nutrition de la personne en santé              | 2-2-2 |
| Chimie alimentaire                             | 3-2-3 |
| Relations humaines en Techniques de diététique | 1-2-2 |

### Trimestre 3

|   |       |
|---|-------|
| Éthique appliquée au domaine de la santé    | 2-1-3 |
| Littérature et imaginaire                   | 3-1-3 |
| Anglais A                                   | 2-1-3 |
| Technologie des aliments                    | 2-3-3 |
| Adaptation de recettes                      | 1-4-3 |
| Biochimie alimentaire                       | 3-2-3 |
| Gestion financière de services alimentaires | 2-2-2 |

### Trimestre 4

|  |       |
|--|-------|
| Littérature québécoise   | 3-1-4 |
| Anglais B  | 2-1-3 |
| Cours complémentaire C-1                                       | 2-1-3 |
| Microbiologie des aliments                                     | 3-3-3 |
| Inspection, contrôle de la qualité et sécurité en alimentation | 2-1-2 |
| Nutrition de la personne malade                                | 3-3-3 |
| Gestion de menus   | 2-2-2 |

### Trimestre 5

|  |       |
|--|-------|
| Activité physique et autonomie                         | 1-1-1 |
| Cours complémentaire C-2                               | 2-1-3 |
| Transformation et conservation des aliments            | 3-3-3 |
| Approvisionnement en produits et services              | 2-1-2 |
| Service de mets préparés                               | 1-4-2 |
| Activités et interventions en Techniques de diététique | 2-2-2 |
| Gestion du personnel en Techniques de diététique       | 2-1-1 |

### Trimestre 6

|  |        |
|--|--------|
| Mise au point de produits alimentaires | 2-4-2  |
| Stage d'intégration                    | 0-14-2 |
| Coordination de la production de repas | 1-5-2  |

### Informations supplémentaires

La profession s'exerce dans les secteurs public et privé. Il est important de noter que les fonctions de travail de la technicienne ou du technicien en diététique diffèrent de celles du ou de la diététiste-nutritionniste.