



TU ES UNE PERSONNE

- Autonome
- Rigoureuse



TU AS

- Le sens des responsabilités



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)

Tu pourras travailler dans des milieux variés tels que :

- Centres hospitaliers, centres d'hébergement
- Industrie agroalimentaire
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) ou l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)
- Centres de la petite enfance
- Cafétérias scolaires
- Services alimentaires



APPRENDS

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 diététiste-nutritionniste ou le diététiste-nutritionniste, participer à la mise en oeuvre du plan nutritionnel, 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, faire des prélèvements d'échantillons, rédiger le rapport d'inspection, etc.



EXPLORE

- Sois porte-parole d'une saine alimentation.
- Participe à la création de nouveaux produits.
- Sois au coeur du contrôle de la qualité alimentaire.
- Coordonne les opérations, de la préparation à la distribution.
- Tu pourras, si tu le souhaites, profiter d'une passerelle universitaire en Sciences et technologie des aliments de l'Université Laval (une trentaine de crédits pourraient t'être reconnus).

PRÉALABLES

- DES
- STE ou SE de 4^e sec.

TON TEMPS

Laboratoire
et stage
50 %



..... Classe
50 %



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

Coordination du programme :
dep.dietetique@cegep-rimouski.qc.ca



**PASSERELLE
UNIVERSITAIRE**



NOS ATOUTS

- Ton environnement d'études sera représentatif du marché du travail.
- Tu utiliseras des laboratoires modernes.
- Tu réaliseras des stages à chacune de tes années d'études.
- Le programme te propose divers projets en lien avec des milieux régionaux.

À noter :

Afin d'atteindre toutes les compétences reliées à la profession de technicienne ou de technicien en diététique, tous les aliments devront être goûtés sans exception, sauf en cas d'allergie ou d'intolérance (billet médical exigé).