

FAÇONNE UN MONDE À TON IMAGE



L'ITAQ C'EST...

- Le seul établissement d'enseignement collégial dédié exclusivement à l'agroalimentaire au Québec depuis 60 ans.
- · Près de 13 000 diplômés depuis 1965.
- 7 programmes techniques (DEC) correspondant à des champs d'intérêt variés.
- 2 programmes d'études conduisant à une attestation d'études collégiales (AEC).
- Plus de 70 formations continues, faisant de l'ITAQ la référence en perfectionnement en agroalimentaire au Québec.

CHOISIR L'ITAQ, C'EST FAIRE LE CHOIX D'UNE ÉCOLE OÙ:

- tu vivras une expérience stimulante et motivante qui te permettra de te dépasser;
- tu recevras un enseignement de qualité, pratique et adapté à la réalité d'aujourd'hui afin de développer ton plein potentiel;
- tu atteindras tes objectifs personnels et tu seras épaulé par une équipe dévouée et experte dans son domaine;
- tu auras accès à des installations pédagogiques directement sur les campus;
- tu auras un accès privilégié aux joueurs importants de l'industrie et tu auras l'occasion de nouer des relations essentielles pour ton avenir professionnel.

SI DES QUESTIONS SUBSISTENT À LA SUITE DE TA LECTURE, COMMUNIQUE AVEC NOUS!

information@itaq.ca

- Campus de La Pocatière 418 856-1110, p. 1216
- Campus de Saint-Hyacinthe 450 778-6504, p. 6416

Le masculin est utilisé afin d'alléger le texte. Les formations et les métiers présentés dans ce document s'adressent autant aux femmes qu'aux hommes.

Ce document n'a pas de valeur légale. Toute information qui y est contenue peut être modifiée sans préavis. Les grilles de cours sont présentées à titre indicatif. Adresse-toi à la Direction **Expérience étudiante et mobilité** de ton campus pour obtenir la grille de cours officielle de ton programme. Les préalables propres à chacun des programmes sont ceux en vigueur au moment de la publication du répertoire.

TABLE DES MATIÈRES

| L'ITAQ et son milieu de vie | p. 4 |
|--|-------|
| La vie collégiale | p. 6 |
| Les services à l'ITAQ | p. 7 |
| Les installations pédagogiques | p. 8 |
| Le campus de La Pocatière et la Ferme-école LAPOKITA | p. 10 |
| Le campus de Saint-Hyacinthe et la Ferme-école MASKITA | p. 12 |
| Les programmes DEC : | |
| > Gestion et technologies d'entreprise agricole 152.B0 | p. 14 |
| > Technologie des productions animales 153.A0 | p. 16 |
| > Technologie du génie agromécanique 153.D0 | p. 18 |
| > Technologie de la production horticole agroenvironnementale 153.F0 | |
| > Paysage et commercialisation en horticulture ornementale 153.C0 | p. 22 |
| > Technologie des procédés et de la qualité des aliments 154.A0 | p. 24 |
| > Techniques équines 155.A0 | p. 26 |
| L'admission et la formation générale | p. 28 |
| L'admission et la formation générale Les programmes AEC | p. 29 |
| La formation continue | |

UN ÉTABLISSEMENT UNIQUE, DEUX CAMPUS DYNAMIQUES



LA POCATIÈRE:

UNE VILLE DE PLUS DE 150 ANS D'EXPÉRIENCE EN ENSEIGNEMENT AGRICOLE



SAINT-HYACINTHE: TECHNOPOLE

AGROALIMENTAIRE DEPUIS 1993



ACCESSIBILITÉ

- > À 1 heure 30 minutes de Québec
- Au cœur de la ville de La Pocatière, tout près des services et des commerces

TRANSPORT

- Autocars Orléans Express
- > Transport en commun offert par Trans-apte inc.
- Service de covoiturage
- Stationnement à prix abordable sur le campus
- > Vélogare

LOGEMENT

- Résidences du Cégep de La Pocatière à deux pas du campus
- > Chambres et logements situés à distance de marche du campus
- > Bottin des logements disponible sur le portail Omnivox et sur le site Internet de l'ITAQ

ACCESSIBILITÉ

À moins de 45 minutes de Montréal



TRANSPORT

- > Autobus Orléans Express
- > EXO secteur Vallée du Richelieu
- Transport en commun offert par le transport collectif régional de la MRC des Maskoutains
- Service de covoiturage
- > Stationnement à prix abordable sur le campus
- > Vélogare

LOGEMENT

- > Chambres et logements situés à distance de marche du campus
- Bottin des logements disponible sur le portail Omnivox et sur le site Internet de l'ITAQ

LA VIE COLLÉGIALE

UN MILIEU DE VIE ACCUEILLANT ET STIMULANT QUI RÉUNIT DES PASSIONNÉS DE PARTOUT AU QUÉBEC!

LES SERVICES À L'ITAQ

DES SERVICES POUR FACILITER TON CHEMINEMENT SCOLAIRE



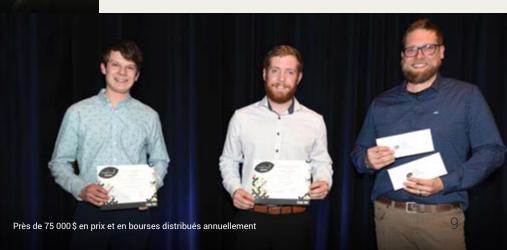






- Aide au logement
- Service de placement et appui particulier aux stages hors Québec
- Bourses et concours
- Service de covoiturage
- Services adaptés et centres d'aide aux étudiants
- Associations des anciennes et des anciens de l'ITA (diplômés)
- Centre de la petite enfance Alakazoum (campus de Saint-Hyacinthe)





DES INSTALLATIONS PÉDAGOGIQUES POUR UN APPRENTISSAGE PRATIQUE!



FERMES-ÉCOLES

La Ferme-école LAPOKITA, sur le campus de La Pocatière, permet l'apprentissage en production laitière, porcine, bovine et avicole ainsi qu'en production végétale avec son complexe de serres, ses 314 hectares de terres en culture, dont 109 en culture biologique et un verger.

Le campus compte également sur des installations biologiques certifiées par Québec Vrai : des hectares de grandes cultures, une parcelle pour la culture maraîchère, une serre et des vignes. La Ferme-école MASKITA, sur le campus de Saint-Hyacinthe, permet l'apprentissage en production laitière et bovine. La ferme compte un troupeau de quelques vaches Jersey et une centaine de bêtes de race Holstein, dont une cinquantaine en lactation. Elle met également à la disposition des étudiants 75 hectares de terres.

COMPLEXE SERRICOLE

Le complexe serricole, situé sur le campus de Saint-Hyacinthe, comprend 24 serres dont une serre froide et 6 grands tunnels en champs qui permettent l'apprentissage de la phytoprotection, de la production légumière et fruitière et de la production ornementale.

USINES-PILOTES

Avec les usines-pilotes alimentaires sur le campus de Saint-Hyacinthe et le Centre de développement bioalimentaire du Québec à La Pocatière, les étudiants profitent d'une formation dans des usines technologiques en transformation des produits végétaux, carnés, laitiers et de boulangerie.

CENTRE ÉQUESTRE

Avec un centre équestre qui comprend une écurie d'une soixantaine de chevaux, un manège intérieur chauffé en plus de carrières d'entraînement extérieures, une écurie de reproduction, des sentiers équestres ainsi que des obstacles de randonnée, le campus de La Pocatière dispose des installations nécessaires à l'apprentissage du domaine équin.



CENTRE AVICOLE ET PORCIN

Le Centre avicole et porcin du campus de Saint-Hyacinthe est mis à la disposition des étudiants pour mettre en pratique les cours de régie de troupeaux et d'alimentation animale dans ces deux secteurs d'activité.

UNITÉ DE PRODUCTION LAITIÈRE BIOLOGIQUE

Sur le campus de La Pocatière, la production en mode biologique a une place de choix avec l'Unité de production laitière biologique et ses 42 vaches de races jersey et canadienne en stabulation libre sur litière accumulée et compostée ainsi qu'un salon de traite à la fine pointe de la technologie.

PARCS ET ATELIERS DE MACHINERIE

Conduite, entretien, réparation de machinerie, soudure, électricité et construction de bâtiments... ces apprentissages sont mis en pratique dans d'imposants parcs de machinerie et dans des ateliers de génie rural.

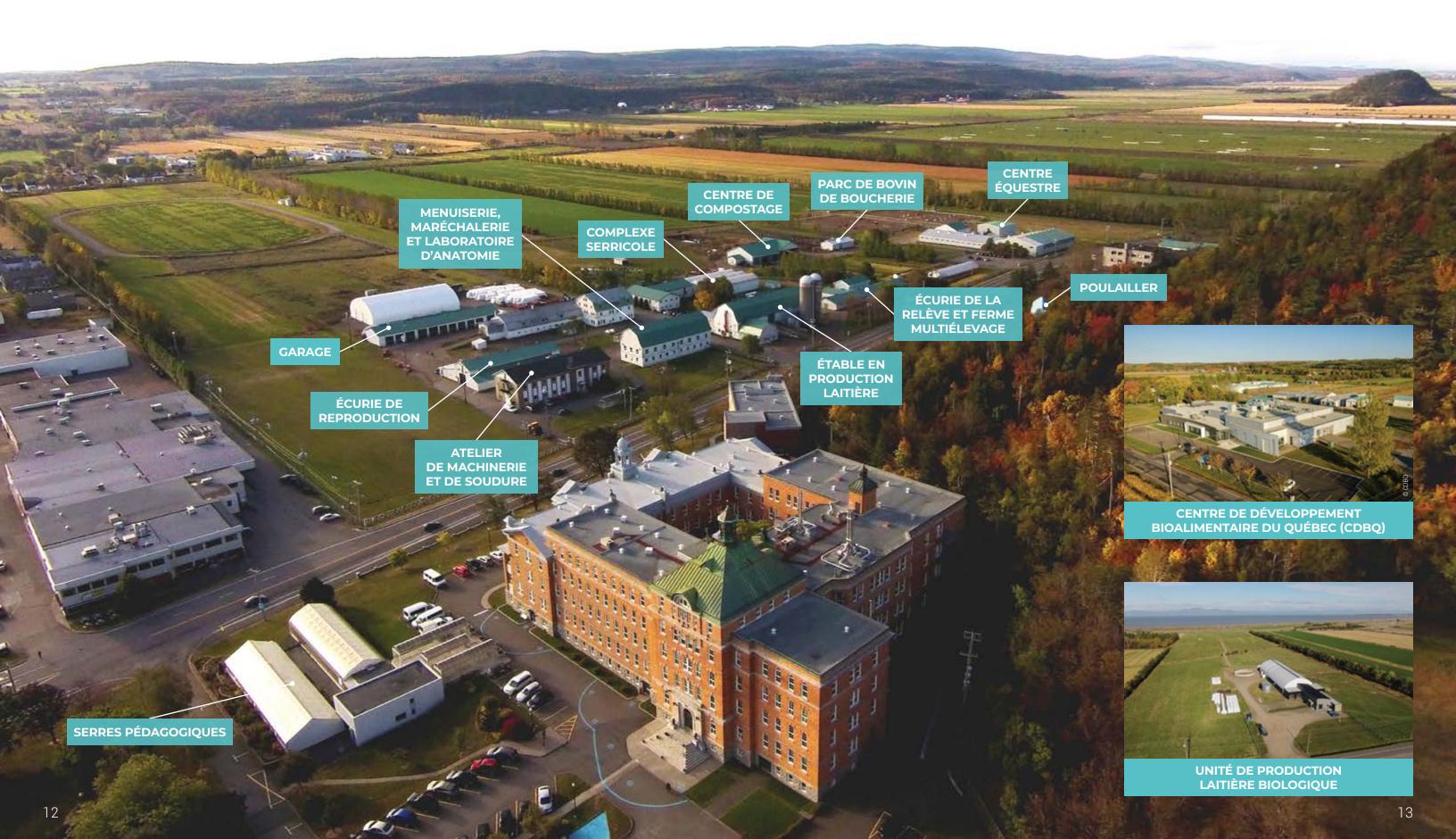
PAVILLON HORTICOLE

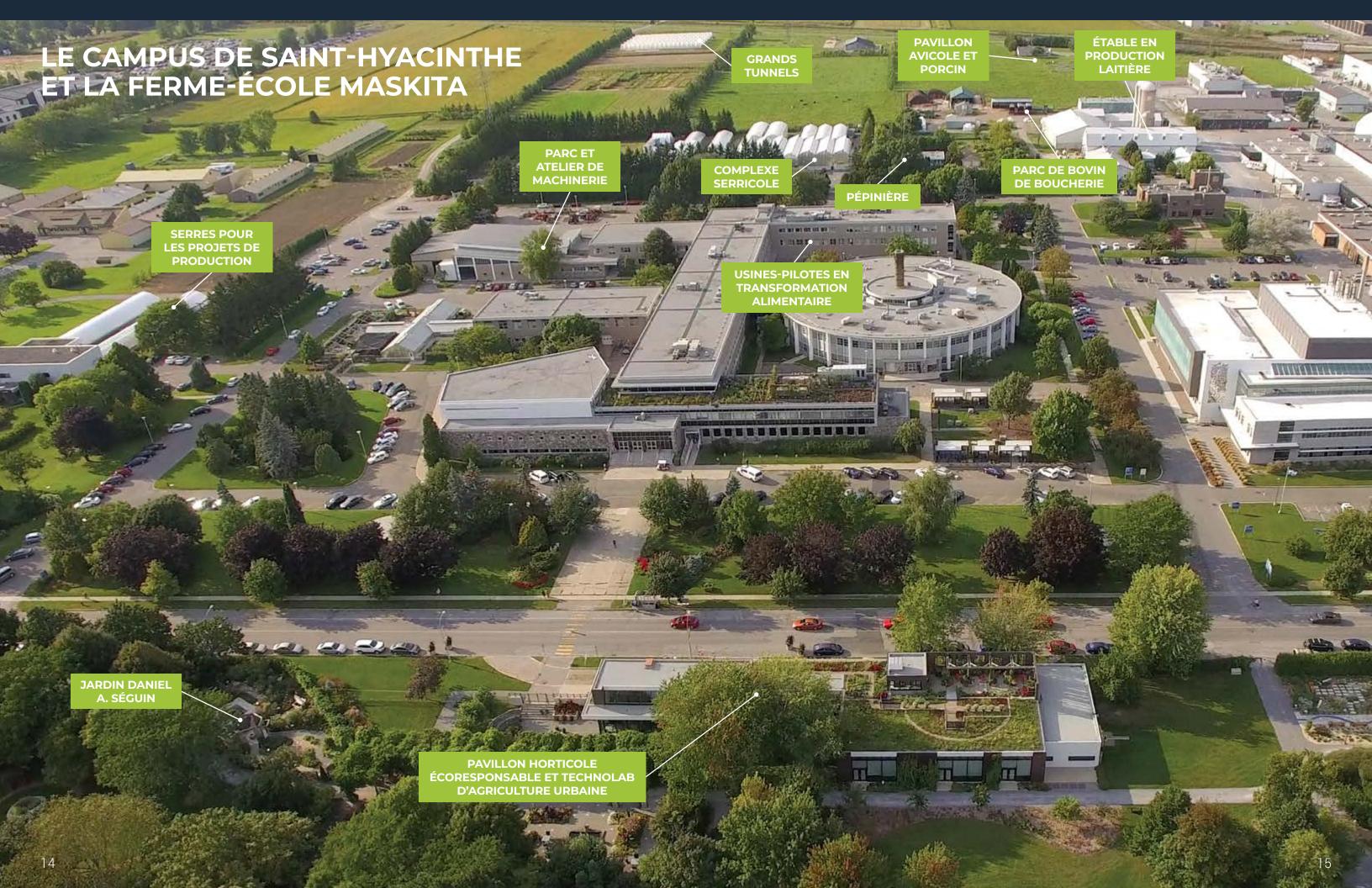
Le **Pavillon horticole écoresponsable**, situé sur le campus de Saint-Hyacinthe, met en vitrine l'agriculture urbaine et l'efficacité énergétique. Sa toiture verte, appelée **TechnoLAB d'agriculture urbaine**, vise l'aménagement d'espaces urbains restreints — balcons, terrasses, murs et toits — en surfaces de production originales.

JARDIN DANIEL A. SÉGUIN

Couvrant 4,5 hectares, le Jardin Daniel A. Séguin, situé à l'avant du campus de Saint-Hyacinthe, accueille annuellement 15 000 visiteurs. Cet endroit est utilisé par les futurs technologues-paysagistes qui y dessinent et réalisent des espaces verts en plus d'y effectuer différents laboratoires horticoles: identification de végétaux, design, réalisation et entretien de projets d'aménagements, dépistage d'insectes et de maladies, arboriculture, etc. C'est l'environnement idéal et unique pour expérimenter et apprendre!

LE CAMPUS DE LA POCATIÈRE ET LA FERME-ÉCOLE LAPOKITA







La Pocatière





FORMATION UNIQUE

Profils en production animale biologique uniques au Québec, disponibles au campus de La Pocatière



50 000 \$ de subvention de La Financière agricole du Québec* pour t'établir sur ton entreprise e programme d'aide à la relève agricole des PLQ



PASSERELLE DEC-BAC*



ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES

lité de 2 stages pour acquérir de l'expé et mettre en pratique la théorie apprise



16

Le campus de La Pocatière propose, en exclusivité au Québec, trois spécialisations en production animale 100 % biologique et en cultures végétales associées : production laitière, monogastrique et polygastrique.

PRÉALABLES

- · Diplôme d'études secondaires
- Satisfaire aux conditions d'admission de l'ITAQ (p. 28)

C'EST POUR TOI PARCE QUE:

- tu es passionné par l'agriculture et tu souhaites approfondir tes connaissances dans la production de ton choix. en mode conventionnel ou biologique;
- tu désires gérer ta propre ferme ou diriger une entreprise agricole et développer les habiletés requises pour ce métier;
- tu t'intéresses à l'agriculture durable, aux innovations technologiques ainsi qu'à tous les équipements et à la machinerie

ON APPREND OUOI EN GTEA?

- · appliquer des pratiques culturales ou d'élevage optimales;
- gérer l'utilisation du fonds de terre, du boisé et des bâtiments agricoles ainsi que du parc de machinerie et d'équipements
- intégrer les nouvelles technologies, méthodes de travail et tendances pour maintenir ton entreprise au sommet dans ce domaine en constante évolution;
- établir un plan d'affaires en lien avec ton projet de démarrage, ton projet d'intégration ou le développement d'une entreprise établie.

ET ENSUITE?

Possibilités de carrière

- · Gestionnaire de ton entreprise agricole
- Gérant d'une entreprise agricole
- · Technologue agricole

Milieux de travail

- · Dans ton entreprise agricole
- · Dans toute autre entreprise agricole

Vers l'université

* La passerelle DEC-BAC, par le biais de la reconnaissance de cours au programme universitaire, permet d'alléger les études universitaires voire même d'en raccourcir la durée. D'autres passerelles existent. Renseigne-toi, car les universités peuvent exiger des cours collégiaux préalables.

UNIQUE COMME L'ITAQ

- · Les deux campus jouissent d'une réputation de qualité qui s'est confirmée au fil des ans. Comptant sur la plus forte concentration d'étudiants se destinant à la relève d'une entreprise agricole au Québec, l'ITAQ forme une relève de grande qualité grâce à l'expertise multidisciplinaire de son corps professoral et des technologues sur place.
- · L'approche pédagogique par projet te permettra de gérer en équipe une production animale ou végétale. Comme en entreprise, tu devras faire le plan d'affaires, la production et la mise en marché des produits.



1 PROGRAMME: PLUSIEURS PROFILS DE SPÉCIALISATION

CAMPUS DE LA POCATIÈRE

GRILLE DE COURS

Les cours de spécialisation s'offrent à partir de la 2e session.

- Laitier Bovin
- Ovin et caprin
- Porcin

Session 1

Communication écrite

(si production biologique)

Santé et sécurité au travail

Gestion et travail du sol

Session 2

la production

et des équipements

Gestion des ennemis 1

Gestion de la matière organique

Initiation aux productions animales

Introduction à la production biologique

Introduction aux productions végétales

Exercer le métier 1 : gérant de production

Habilitation à l'économie et à la gestion

Gestion de l'entretien des machineries

Régie des cultures 1 : implantation

Comptabilité et gestion administrative

Conduite d'une production végétale

Production 1 : régie de l'élevage ou

Production 1 : régie de l'élevage ou

Possibilité de stage en alternance

Gestion des bâtiments et fonds de terre

Production 2: santé et alimentation ou

végétale spécialisée (propre au profil)

Activité physique et santé

Régie des cultures 2: récolte

Écriture et littérature

Organisation du travail

gestion des ressources

Gestion des ennemis 2

(biologique, propre au profil)

Exercer le métier 3:

végétale spécialisée (cours au choix,

végétale spécialisée (propre au profil)

Exercer le métier 2: gérant de

(biologique, propre au profil)

(biologique, propre au profil)

Fertilité et fertilisation

autre que le profil)

travail-études

Session 3

et conservation

- · Autres productions animales
- Productions végétales spécialisées (fruits et légumes)

Trois profils en production animale biologique uniques au Québec sont également offerts:

Laitier biologique

Session 4

Activité physique et efficacité

Régie des cultures 3: programme

de culture (biologique, selon le profil)

végétale spécialisée (propre au profil)

Production 3: régie alimentation ou

Gestion technico-économique

Possibilité de stage en alternance

Littérature et imaginaire

gérant des ressources

Exercer le métier 4

(propre au profil)

travail-études

Session 5

Philosophie et rationalité

- Polygastriques biologiques (bovin de boucherie,
- ovin et caprin) Monogastriques biologiques (porcin et avicole)

Les cours de spécialisation s'offrent à partir de la 2º année.

- Monogastriques
- Maraîcher

CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE

- Laitier
- · Autres polygastriques (bovin de boucherie, ovin et caprin)
- (porcin et avicole)
- · Cultures commerciales

d'intérêt

GRILLE DE COURS

Session 1 Français

Pratiques d'entreprise agricole Agriculture aujourd'hui Gestion des ennemis des cultures Pratiques de régie des productions

animales Pratiques de productions végétales Utilisation des équipements de sols et de cultures

Outils de gestion et de comptabilité 1

Bâtiments, équipements et installations 1

Entretiens préventifs et réparations

Programme d'amendements

Stage 1 et pratiques de régie Outils de gestion et comptabilité 2

Session 2 Écriture et littérature

auiourd'hui

et de fertilisation

28 h de cours/sen

travail-études

Session 3

(selon le profil)

Profil: animal

(selon le profil)

Profil: maraîcher

· Pratiques horticoles

Philosophie et rationalité

Budget et diagnostic d'une entreprise

Régie durable des grandes cultures

Notions de base en zootechnie

 Régie boyins laitiers 1 ou Régie de reproduction et génétique

· Base de la production horticole

· Production de cultures industrielles 1

· Régie biologique ou Pratiques horticoles

Profil: cultures commerciales

Organisation du travail: Stage et Projet 1

Machines: semis et récolte (selon le profil)

Littérature et imaginair

Gestionnaire d'entreprise agricole

Activité physique et autonomie L'être humain Cours complémentaire 1

Portrait agroenvironnemental Exercer le métier 5: gestionnaire d'entreprise Production 4: reproduction et génétique ou végétale spécialisée (propre au profil) Choix système de production (propre au profil) Gestion financière (propre au profil)

29 h de cours/sen

Session 6

Éthique et politique Cours complémentaire 2 Environnement d'affaires Technologie et diversification

Exercer le métier 6: gestionnaire d'entreprise agricole Qualité des produits (propre au profil)

Session 4

Activité physique et santé Littérature québécois

Planifier un projet en entreprise 1 Opportunité d'affaires et marchés (selon le profil) Gestion de l'entreprise (selon le profil)

À la 5e et à la 6e session, il te sera

parmi une grande variété de cours

également possible de choisir

à la carte, selon tes champs

Projet de production 2 (selon le profil) Machinerie (selon le profil) Profil: laitier • Régie bovins laitiers 2 et 3

Profil: autres polygastriques · Régie de santé et du bien-être

· Production de viande

Profil: monogastrique

· Production de viande et d'œufs

· Régie de production intensive Profil: maraîcher

 Culture maraîchère en champ · Cultures fruitières en champ et verger

Profil: cultures commerciales Cultures industrielles 2

· Régie des cultures en champ 1

Possibilité de stage en alternance

travail-études Possibilité de stage en alternance Session 5

L'être humain

Activité physique et efficacité Cours complémentaire

Gouvernance et organisation du travail Plan agroenvironnemental Planifier son projet d'entreprise 2 Cours de spécialisation 1 et 2 (au choix) Bâtiments, équipements, installations 2 (selon le profil)

Session 6

Activité physique et autonomie Éthique et politique Cours complémentaire 2

Proiet d'établissement en agriculture Politiques et marchés Cours de spécialisation 3 et 4 (au choix) Innovation technologique (selon le profil)

17

Mise en marché (propre au profil)



UNIQUE COMME L'ITAG

 L'Institut t'offre une formation polyvalente axée sur les principales productions animales du Québec : laitière (conventionnelle et biologique), bovine, porcine, avicole et ovine, ainsi que sur les productions végétales destinées à l'alimentation animale : plantes fourragères, cultures commerciales, grains et oléagineux.



Milieux de travail

- · Entreprises de services-conseils
- Entreprises d'alimentation animale, meuneries et coopératives agricoles
- · Entreprises d'intrants en production végétale
- Entreprises de services agricoles
- Ministères et organismes publics
- Établissements d'enseignement et centre de recherches
- Fermes spécialisées et regroupements de producteurs agricoles
- · Institutions de financement

Vers l'université

* La passerelle DEC-BAC, par le biais de la reconnaissance de cours au programme universitaire, permet d'alléger les études universitaires voire même d'en raccourcir la durée. D'autres passerelles existent. Renseigne-toi, car les universités peuvent exiger des cours collégiaux préalables.

Q La Pocatière

Saint-Hyacinthe



FORMATION UNIQUE Formation collégiale unique au Québec axée sur les principales productions animales



SUBVENTIONS

50 000 \$ de subvention de La Financière agricole du Québec* pour t'établir sur ton entreprise
"Accessible sous certaines conditions



PASSERELLE DEC-BAC*

Agronomie, Agroéconomie, Génie agroenvironnemental



ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES

Possibilité de 2 stages pour acquérir de l'expérience et mettre en pratique la théorie apprise



Au campus de La Pocatière, l'apprentissage des productions animales tend vers l'agriculture durable englobant le mode de production biologique et conventionnelle.

PRÉALABLES

- · Diplôme d'études secondaires
- Satisfaire aux conditions d'admission de l'ITAQ (p. 28)

C'EST POUR TOI PARCE QUE:

- tu es passionné par les animaux de la ferme, les soins à leur prodiguer et la production des végétaux qui les nourrissent;
- tu souhaites travailler dans le domaine des services-conseils, du soutien technique, de la gérance d'entreprises agricoles ou de la recherche pour être en support aux producteurs agricoles;
- tu t'intéresses à l'utilisation des nouvelles technologies en régie des troupeaux et à leurs effets sur l'environnement.

ON APPREND OUOI EN TPA?

- assurer un soutien technique lié aux pratiques agricoles durables des productions animales;
- appliquer un programme de productions végétales destinées à l'alimentation animale;
- comprendre et à évaluer la situation technique et financière d'une entreprise agricole de façon à formuler des recommandations pour aider les gestionnaires d'entreprise à optimiser le potentiel de leur ferme;
- offrir un service de représentation en production animale, en grandes cultures durables, en économie et en commercialisation;
- appuyer les producteurs dans la poursuite des 5 objectifs d'une agriculture durable en production animale.

ET ENSUITE?

Possibilités de carrière

- Conseiller technique en production animale et végétale
- · Représentant commercial
- Gérant de ferme (production spécialisée)
- Technologue agricole
- Technicien en financement agricole ou en assurances agricoles
- Inspecteur
- · Assistant à la recherche

GRILLES DE COURS

CAMPUS DE LA POCATIÈRE

Session 1

Communication écrite
Activité physique et santé
Principes d'anatomie et
de physiologie animales
Introduction aux grandes cultures
Analyse des fonctions de travail
Régie de productions animales
Comptabilité agricole
Micro-informatique
29 h de cours/sem.

Session 2 Écriture et littérature

Activité physique et efficacité Réalisation d'un programme d'amendement et de fertilisation Génétique Conseil en production porcine 1 Microbiologie en productions animales Évaluation de la qualité des aliments Intégration des acquis de régie

Possibilité de stage

Session 3

Philosophie et rationalité
Analyse de problèmes de protection
de l'environnement
Récolte et conservation d'une culture
Conseil en production porcine 2
Conseil en production bovine 1
Elaboration d'un programme
d'alimentation
Conseil en production avicole 1
Économie et gestion agricole

Session 4

Utilisation rationnelle des pesticides
Conseil en production ovine et caprine 1
Conseil en production laitière 1
Conseil en production avicole 2
Conseil en production bovine 2
Fonctionnement économique
Relations professionnelles
29 h de cours/sem.

Possibilité de stage

Session 5 Littérature québécoise

L'être humain
Cours complémentaire 1
Programme de culture 1
Conseil en production laitière 2
Conseil en production ovine et caprine 2
Gestion agricole avancée
31 h de cours/sem.

Session 6

Éthique et politique

Anglais
Activité physique et autonomie
Cours complémentaire 2
Valeur ajoutée
Conseil en productions animales 3
Programme de culture 2
Gestion d'une équipe de travail
Impact économique d'un conseil
technique
27 h de cours (sem

CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE

Session 4

Intégration au milieu de travail

Programme d'alimentation animale

Support technique: bovins laitiers 1

Intégration à la profession (phase 1)

Support technique: bovins laitiers 2

Situation technico-économique

Support technique: bovins de boucherie

Protection des grandes cultures

Support technique: porcins 1

Support technique: avicole

33 h de cours/sem.

Possibilité de stage

Session 5

et financière

Représentation commerciale

Session 1

Activité physique et santé
Philosophie et rationalité
Français
Fonctionnement de la cellule vivante
Fonctions de travail
Économie d'une entreprise agricole
Pratiques de régie animale
Système micro-informatique

26 h de cours/sem

Session 2

Activité physique et efficacité L'être humain Écriture et littérature Anatomie et physiologie du végétal

Notions d'anatomie et physiologie animales Programme d'amendement et de fertilisation Cycles des composés biologiques 27 h de cours/sem.

Possibilité de stage

Retour de stage 1

Session 3 Activité physique et autonomie

Littérature et imaginaire Anglais Cours complémentaire 1 Qualité des aliments Production d'une culture Programme d'amélioration génétique Éléments de comptabilité de l'environnement Programme de récolte et conservation de cultures Support technique: porcins 2 Installations et équipements 30 h de cours/sem.

Problèmes de protection

Session 6

Éthique et politique Anglais Cours complémentaire 2

Intégration à la profession (phase 2) Gérer une équipe de travail en agriculture Organismes, politiques et commercialisation agricole Programme de culture Support technique: ovins Impact économique et financier du conseil technique



UNIQUE COMME L'ITAG

- L'Institut te permet d'apprendre avec des experts et des spécialistes du domaine de la machinerie agricole et d'équipements intérieurs
- En plus d'avoir accès à une grande variété d'installations sur le campus, tu apprendras avec de la machinerie dernier cri prêtée par l'industrie agricole.
- · Avec 100 % des diplômés en emploi depuis près de 10 ans, les étudiants sont assurés de trouver un emploi à la fin de leurs études dans le domaine qui les passionne.



Saint-Hyacinthe



FORMATION UNIQUE

la machinerie agricole et les équipements intérieurs de ferme



30 000 \$ de subvention de La Financière agricole du Québec* pour t'établir sur ton entrepris



PASSERELLE DEC-BAC*

mécanique, de la construction et de la production automatisée



ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES

Possibilité de 2 stages pour acquérir de l'expérience et mettre en pratique la théorie apprise

PRÉALABLES

- · Diplôme d'études secondaires
- Satisfaire aux conditions d'admission de l'ITAQ (p. 28)

C'EST POUR TOI PARCE QUE:

- tu es mordu de machinerie agricole et d'équipements intérieurs de ferme, d'agriculture de précision et de nouvelles technologies,
- tu veux aider les producteurs par le diagnostic et la résolution des problèmes techniques sur la machinerie et les équipements agricoles ou par un service-conseil lors de leur processus d'achat;
- tu aimes comprendre comment les choses fonctionnent et tu désires acquérir des connaissances plus vastes quant aux nouvelles technologies qui sont omniprésentes et qui ne cessent de gagner en importance dans le milieu agroalimentaire.

ON APPREND QUOI EN TGA?

- faire des tests pour déceler et résoudre un problème technique de source électronique, tant en hydraulique, en pneumatique, en robotique, en automatisation qu'en électricité;
- · conseiller les producteurs dans le cadre de leur processus d'achat en considérant leurs besoins et les conséquences économiques, financières et environnementales de l'acquisition de l'équipement recommandé:
- assurer le service à la clientèle et la gestion d'une équipe de travail, d'un service de pièces, de réparation ou d'entretien;
- · former les producteurs agricoles à l'usage des technologies, des méthodes de travail et de calibrage qui permettent d'améliorer leurs performances dans un esprit de développement durable;
- · réaliser des croquis et des dessins techniques sur ordinateur en vue de planifier des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation d'équipements.

ET ENSUITE?

Possibilités de carrière

- · Conseiller technique
- · Spécialiste de machinerie et d'équipements agricoles
- · Gérant aux pièces, aux ventes et au service à la clientèle
- Représentant commercial
- · Technologue en diagnostic
- · Superviseur de travaux d'installation
- Formateur

Milieux de travail

- Fabricants et distributeurs de machinerie et d'équipements
- Entreprises de vente et de services de machinerie et d'équipements
- · Firmes de génie-conseil
- Entreprises de drainage
- Entreprises agricoles

Vers l'université

* La passerelle DEC-BAC, par le biais de la reconnaissance de cours au programme universitaire, permet d'alléger les études universitaires voire même d'en raccourcir la durée. D'autres passerelles existent. Renseigne-toi, car les universités peuvent exiger des cours collégiaux préalables.

GRILLE DE COURS

CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE

Session 1

Français

Machines de travail du sol Introduction à la profession

28 h de cours/sen

Écriture et littérature

Activité physique et efficacité Pratiques de régie de production animale Principe de physique mécanique Introduction aux équipements intérieurs Machines en production végétale Notions d'électricité

Littérature et imaginaire

Habiletés techniques (retour de stage 1) Croquis et dessins Diagnostic des problèmes

Activité physique et santé

Outils mathématiques et informatiques

Santé et sécurité au travail Travaux manuels techniques

Session 2

Philosophie et rationalité

Habiletés techniques (préparation stage 1)

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 3

Activité physique et autonomie

de transmissions et des systèmes hvdrauliques Choix et installation d'équipements intérieurs

Système de contrôle automate programmable

Session 4

Littérature québécoise

L'être humain Représentation commerciale Analyser l'environnement économique d'une entreprise agricole Panneaux de contrôle

Diagnostic des problèmes mécaniques des moteurs Pratiques de régie des productions végétales Habiletés en diagnostic et en représentation (préparation de stage 2)

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 5

Habiletés en diagnostic et en représentation (retour de stage 2) Gérer une équipe de travail Problèmes de commande électronique 1 Analyse de l'organisation financière Activités de formation et information Technologies en agriculture de précision et optimisation 28 h de cours/sem

Session 6

Éthique et politique Cours complémentaire 2 Problèmes de protection

de l'environnement Problèmes de commande électronique 2 Conséquences économiques et financières d'un conseil technique Gestion d'un département des pièces Atelier d'intégration 25 h de cours/sem



La Pocatière





FORMATION UNIQUE

Exclusivité au Québec, programme offert sur 2 ans disponible sur les deux campus



SUBVENTIONS

50 000 \$ de subvention de La Financière agricole du Québec*



PASSERELLE DEC-BAC*



ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES

Possibilité de 2 stages pour acquérir de l'expérience et mettre en pratique la théorie apprise



22

L'ITAQ est l'établissement qui offre le plus grand nombre d'heures de formation en biologique pour ce programme au Ouébec! Le campus de La Pocatière offre plus de 750 heures en production légumière et fruitière biologique.

PRÉALABLES

- · Diplôme d'études secondaires
- Satisfaire aux conditions d'admission de l'ITAQ (p. 28)

C'EST POUR TOI PARCE QUE:

- tu es passionné par la production de végétaux (fruits, légumes, fleurs, arbres, arbustes, etc.) et les pratiques culturales diverses;
- tu souhaites travailler en mode biologique, agroenvironnemental ou agroécologique, en serre, en champ ou en abri froid;
- tu t'intéresses à la production, à la gérance, aux services-conseils ou à la représentation commerciale en horticulture et à la mise en place de projets multiples.

ON APPREND QUOI EN TPHA?

- identifier et sélectionner des végétaux, connaître leurs différentes parties et leur physiologie, les multiplier, les implanter, les entretenir et les récolter selon différentes méthodes, en serre ou en champ;
- caractériser et préparer les différents sols ou substrats en appliquant les bonnes pratiques de conservation bénéfiques aux cultures et pour l'environnement;
- planifier et gérer des productions horticoles en régie agroenvironnementale et biologique;
- évaluer la portée économique des conseils techniques;
- · commercialiser un service et un produit horticole, diriger une équipe de travail, réaliser des projets de production et analyser les résultats.

ET ENSUITE?

Possibilités de carrière

- · Technologue agricole ou horticole
- · Conseiller technique en production
- · Inspecteur en production horticole et agricole
- Milieux de travail
- · Groupes-conseils spécialisés ou
- Producteurs et entreprises de services, de commercialisation ou d'approvisionnement en production horticole
- Coopératives agricoles et associations horticoles

- et commercial
- · Conseiller technique
- Dépisteur en phytoprotection

horticoles: semences, engrais

Entreprises horticoles (fermes)

et produits phytosanitaires

Municipalités, ministères

ou organismes publics

et stations de recherche

Institutions, centres

- entreprises de services-conseils
- · Représentant technique
- en assurances agricoles
- Gérant de production horticole

Fabricants et distributeurs

* La passerelle DEC-BAC, par le biais de la reconnaissance de cours au programme universitaire, permet d'alléger les études universitaires voire même d'en raccourcir la durée. D'autres passerelles existent. Renseigne-toi, car les universités peuvent exiger des cours collégiaux préalables.

UNIQUE COMME L'ITAQ

- · L'Institut utilise une approche de production agroenvironnementale, biologique et agroécologique respectueuse de l'environnement.
- L'ITAQ te donne accès à un vaste réseau de professionnels en agroalimentaire.
- À la fin de ton cheminement scolaire, tu pourras élaborer un projet de production de ton choix ou faire un essai en recherche.

La grille de cours sur 2 ans* est disponible sur le site Internet de l'ITAQ, et ce, pour les deux campus.

* Le démarrage d'une cohorte du programme accéléré – 2 ans est déterminé chaque année après l'élaboration des horaires.

1 PROGRAMME: PLUSIEURS PROFILS DE SPÉCIALISATION **AVEC DIFFÉRENTS MODÈLES DE PRODUCTION**

Au cours de ta formation, tu apprendras à produire différents végétaux selon diverses pratiques culturales. En troisième année, tu auras à choisir la spécialisation que tu souhaites développer. Tu pourras également choisir parmi différents cours selon tes intérêts dans les deux campus.

CAMPUS DE LA POCATIÈRE

Au campus de La Pocatière, tu pourras te spécialiser selon le mode de production.

2 options s'offrent à toi : Agroécologie ou horticulture spécialisée

GRILLE DE COURS

Session 1

Le technicien horticole et sa profession Identification des végétaux Caractérisation des sols et substrats Santé et sécurité au travail Problèmes abiotiques 1 Machinerie de production horticole

Session 2

Écriture et littérature Philosophie et rationalité

Problèmes abiotiques 2 Dépistage des organismes utiles et nuisibles Relation de travail en milieu professionnel Multiplication des végétaux 1 Programme de fertilisation 1 Protection de l'environnement

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 3

31 h de cours/sen

L'être humain Anglais

Activité physique et santé

Mise en marché des produits horticoles Équipements de production horticole Programme de fertilisation 2 Gérer l'environnement d'une serre Régie de culture en serre 1 Régie de culture maraîchère en champs 1

Session 4

Littérature et imaginaire Anglais

Activité physique et efficacité Multiplication des végétaux 2 Régie de culture en serre 2 Approche client Régie de culture fruitière en champs Lutte intégrée

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 5

Littérature québécoise Cours complémentaire 1

Activité physique et autonomie Analyse technico-économique Profil agroécologique :

- · Design agroécologique
- Production agroécologique
- Agroforesterie Agriculture intégrée
- Profil horticulture spécialisée :
- Régie de cultures fruitières en champs 2
- Utilisation de plantes
- agroenvironnementales
- · Régie de culture maraîchère en champs 2
- Régie de grandes cultures

Session 6

Éthique et politique Cours complémentaire 2 Démarche-conseil

Recherche et développement Proiet entrepreneurial Plan de production végétale Choix de 1 cours parmi les suivants:

- Acériculture
- Agriculture urbaine
- · Agriculture internationale

26 h de cours/sem

Vers l'université

CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE

Au campus de Saint-Hyacinthe, tu pourras te spécialiser selon le type de culture.

- Culture de légumes en serre
- Culture de légumes en champs, en abris froids et grandes cultures
- Culture fruitière
- Culture de plantes ornementales Culture d'arbres et d'arbustes

Possibilité de stage en alternance

GRILLE DE COURS

Session 1

Le technologue dans sa profession Identification et classification des végétaux Sols et substrats Croissance et développement

des végétaux 1 Machinerie et équipements en horticulture Dépistage des organismes nuisibles

Prévention en horticulture 29 h de cours/ser

Session 2

Écriture et littérature

Philosophie et rationalité

Croissance et développement des végétaux 2

Dynamique de travail en milieu professionnel Technique de multiplication des végétaux 1 Fertilisation et amendement Protéger l'environnement en agriculture

Possibilité de stage en alternance

travail-études Session 3

L'être hun

Anglais Activité physique et santé

Culture en serre 1 Équipement et outillage en horticulture Culture de légumes en champs, abris froids et mise en marché 1 Contrôle de l'environnement en serre

Fertilisation agroenvironnementale

30 h de cours/ser Session 4

Littérature et imaginaire

Activité physique et efficacité Cultures en serre 2

Technique de multiplication des végétaux 2 Gestion intégrée des ennemis des cultures Culture de légumes en champs, abris froids et mise en marché 2 Cultures fruitières 1 32 h de cours/sem

travail-études Session 5

Littérature québécoise Cours complémentaire 1 Activité physique et autonomie

Planification de la mise en marché Recherche et développement appliqués Planifier un programme de culture

(1 choix parmi les cours suivants)

- Léaumes en serre
- · Culture de légumes ou grandes cultures en champs, abris froid
- Arbres et arbustes
- · Cultures fruitières
- · Cultures de plantes ornementales en

Profil fruits et légumes

- · Grandes cultures Cultures fruitières 2
- Profil ornemental · Cultures ornementales spécialisées
- Arbres et arbustes

29 h de cours/sem Session 6

Éthique et politique

Aspect économique d'un projet La plante au service de l'horticulture Choix de 2 cours parmi les cours

suivants:

Permaculture

· Agriculture urbaine Agroforesterie

· Innovations et tendances en agriculture Phytotechnologies
 Projet en production horticole

(1 choix parmi les cours suivants)

Proiet en serres

· Projet en légumes, champs.

abris froids ou grandes cultures

 Proiet en recherche appliquée • Projet en culture fruitière

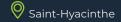
· Projet en agriculture urbaine 26 h de cours/sem.

23

diversifiées ou spécialisées



153.C0





FORMATION UNIQUE



SUBVENTIONS

30 000 \$ de subvention de La Financière agricole du Québec* pour t'établir sur ton entreprise



PASSERELLE DEC-BAC*

Architecture de paysage (unique à l'ITAQ), Agronomie



CHEMINEMENT ACCÉLÉRÉ

Première institution offrant le programme horticole en cheminement accéléré sur 2 ans*.

PRÉALABLES

- · Diplôme d'études secondaires
- · Mathématiques CST 4e secondaire
- Satisfaire aux conditions d'admission de l'ITAQ (p. 28)

C'EST POUR TOI PARCE OUE:

- tu es passionné par l'horticulture, l'aménagement du paysage et des espaces verts, la culture des plantes, leurs bienfaits et l'environnement:
- tu veux devenir un technologue polyvalent et participer à la planification et à la gestion de projets résidentiels ou municipaux ainsi que dans les centres de jardinage;
- · tu désires créer et réaliser des aménagements qui contribuent à la lutte contre les changements climatiques, à l'amélioration de la biodiversité, la santé des sols et la qualité des eaux.

ON APPREND OUOI EN PCHO?

- · connaître et cultiver les plantes selon leurs fonctions, leurs caractéristiques et leurs besoins pour les utiliser et les entretenir dans des projets de verdissement;
- · créer et entretenir des projets d'aménagements paysagers ornementaux, écologiques et nourriciers (agriculture urbaine et permaculture) ainsi que des lieux de vie conviviaux, artistiques
- développer et entretenir des espaces verts (arboriculture, forêt urbaine, parcs et jardins);
- corriger les problématiques environnementales à l'aide des plantes et des techniques innovantes de phytotechnologies;
- gérer des projets d'aménagement à partir de l'étude du site iusqu'à la conception d'un plan technique, en passant par le choix des végétaux, des matériaux et l'estimation des coûts;
- gérer des chantiers et des équipes de travail en milieu horticole et utiliser sécuritairement des machineries et des équipements;
- · conseiller et influencer les clients en centre de jardinage et en entreprises de services horticoles.

UNIQUE COMME L'ITAG

- · Premier programme d'horticulture au Québec avec la plus longue tradition de formation horticole
- · Milieu d'experts du domaine disposant d'installations modernes, d'un atelier d'aménagement paysager et de design, d'un simulateur de réalité virtuelle ainsi que de machinerie et d'équipements horticoles de pointe.
- · L'Institut possède un Pavillon horticole écoresponsable certifié LEED Or avec toitures et murs intérieurs et extérieurs végétalisés ainsi que de nombreux jardins-écoles.
- La formation intègre l'approche pédagogique PUUR Paysage qui t'amène à dépasser l'objectif d'embellissement d'un espace. Tu apprendras à maximiser les bienfaits des végétaux dans des aménagements paysagers plus « purs », plus résilients et plus bénéfiques pour l'environnement, la santé publique et le bien-être des collectivités. Murs végétaux, toitures vertes, marais filtrants, agriculture urbaine font partie des nombreuses notions que tu exploreras. L'ITAQ est le seul établissement collégial qui introduit les phytotechnologies dans son cursus.
- · Possibilité de stages en alternance travail-études, pour acquérir de l'expérience et mettre en pratique la théorie apprise.



NOUVEAUTÉ! PROGRAMME ACCÉLÉRÉ 2 ANS*!

Pour être admissible, vous devez répondre à certains critères de sélection. Tous les détails sur le site Internet de l'ITAQ.

* Le démarrage d'une cohorte du programme accéléré – 2 ans est déterminé chaque année après l'élaboration des horaires.

ET ENSUITE?

Possibilités de carrière

- Contremaître, chef d'équipe en horticulture, aménagement ou entretien
- Technologue en aménagement paysager (matériaux vivants et inertes, menuiserie)
- · Dessinateur ou concepteur de jardins, de paysages, de plans d'aménagement
- Gestionnaire de projets
- (planification, approvisionnement, gestion de chantier)
- Conseiller ou gérant d'un centre de jardinage
- · Responsable d'espaces verts ou de jardins publics
- · Technologue, inspecteur en arboriculture
- · Conseiller technique, chargé de projet en agriculture urbaine ou en phytotechnologies
- · Représentant technique ou commercial
- Formateur

Milieux de travail

- Entreprises d'aménagement et d'entretien paysagers
- Municipalités, organismes gouvernementaux et organismes en environnement
- · Centres de jardinage et détaillants de produits horticoles
- · Entreprises spécialisées en irrigation, en éclairage, en bassins, en phytotechnologie ou en agriculture urbaine
- · Fournisseurs et grossistes de produits horticoles
- Bureaux de consultants privés

Vers l'université

* La passerelle DEC-BAC, par le biais de la reconnaissance de cours au programme universitaire, permet d'alléger les études universitaires voire même d'en raccourcir la durée. D'autres passerelles existent. Renseigne-toi, car les universités peuvent exiger des cours collégiaux préalables.

1 PROGRAMME: 2 VOIES DE SPÉCIALISATION **POSSIBLES POUR UNE FORMATION** QUI REFLÈTE TES CHAMPS D'INTÉRÊT

• Voie A : Aménagement du paysage

· Voie B : Spécialisation en espaces verts

GRILLE DE COURS. PROGRAMME RÉGULIER

CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE

Session 1

Francais

Activité physique et santé Profession horticulteur et PUUR Paysage Biologie végétale 1 Analyse du site et conditions de sol

Aménager avec des végétaux Matériaux et paysage : techniques de base Protection écologique : diagnostic et solutions alternatives

Session 2

Écriture et littérature Activité physique et efficacité

Biologie végétale 2 Identifier et choisir des végétaux Design du paysage : communication araphique

L'horticulteur et son environnement

Santé des sols et substrats Équipements et machineries horticoles

Possibilité de stage en alternance

Session 3

Littérature et imaginaire Activité physique et autonomie

Végétaux adaptés à son environnement Design du paysage : résidentiel Matériaux et paysage : techniques avancées

Protection écologique : interventions et conseils Entretenir des aménagements Aménagements nourriciers et agriculture

urbaine

Session 4

Littérature québécoise Philosophie et rationalité

Jardinerie: multiplier et cultiver des végétaux

Design du paysage : espaces verts et permaculture Dessiner avec des outils technologiques

Projet de verdissement Arboriculture urbaine et fruitière Phytotechnologies 1

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 5

Philosophie: L'être humain Anglais

Cours complémentaire 1

Rôles des végétaux en aménagement Estimer des projets horticoles Projet de verdissement Phytotechnologies 2 Foresterie urbaine et espaces verts

Paysages aquatiques

Session 6

Éthique et politique Anglais

Cours complémentaire 2

Jardinerie : aménager un espace de vie Services-conseils en horticulture Communiquer et influencer le monde horticole Cliniques horticoles Gérer des projets horticoles (selon la voie

de spécialisation)





Saint-Hyacinthe

EXCELLENT TAUX DE PLACEMENT

dès la fin de leurs études

SUBVENTIONS

30 000 \$ de subvention de La Financière agricole

PASSERELLE DEC-BAC*

Sciences et technologie des aliments, Agronomie, Agroéconomie, Génie alimentaire

ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES

et mettre en pratique la théorie apprise

chartes de productions biologiques.

Le campus de La Pocatière consacre plusieurs

heures d'enseignement à la transformation de

produits biologiques, incluant la production, la

transformation, la conservation et l'assainissement

des unités de fabrication ainsi que du suivi des

du Québec* pour t'établir sur ton entrepr

- · Diplôme d'études secondaires

- Satisfaire aux conditions d'admission de l'ITAQ (p. 28)

- · tu aimes les sciences et les technologies;
- tu t'intéresses aux procédés de fabrication des aliments;
- tu souhaites développer de nouveaux produits ou travailler dans le domaine du contrôle de la qualité et des procédés de fabrication des aliments.
- contrôler des procédés de fabrication de produits laitiers. de boulangerie, de viande, de fruits et de légumes, de même que
- développer et améliorer des produits alimentaires (sans agents de conservation, sans gluten, etc.) ou des procédés de fabrication;
- inspecter les productions alimentaires et contrôler les aliments, les procédés de transformation et la conservation des aliments grâce à des analyses physicochimiques et microbiologiques en laboratoire:
- contribuer à l'implantation et au maintien d'un système d'assurance qualité pour une entreprise de transformation;
- automatisée et intervenir en cas de problème de fonctionnement
- coordonner une équipe de travail.

- · Mathématiques de la 4e secondaire TS ou SN
- Sciences de la 4^e secondaire STE ou SE

C'EST POUR TOI PARCE OUE:

ON APPREND QUOI EN TPQA?

- des boissons alcoolisées afin qu'ils respectent la règlementation et qu'ils soient salubres pour le consommateur,
- comprendre le fonctionnement d'une unité de fabrication d'un équipement;

UNIQUE COMME L'ITAQ

- L'Institut te permet d'apprendre avec des enseignants expérimentés et passionnés du milieu de la transformation alimentaire, dans une école à échelle humaine. Dès la première session, tu rencontreras des experts et des spécialistes de l'industrie.
- Avec les usines-pilotes alimentaires, tu profiteras d'une formation dans des usines technologiques en transformation des produits végétaux, carnés, laitiers et céréaliers.
- À la fin de ton parcours scolaire, tu pourras réaliser un projet de fin d'études qui te donnera l'occasion de collaborer avec une entreprise du domaine alimentaire et de toucher au développement durable à travers des activités pratiques.



ET ENSUITE?

Possibilités de carrière

- Inspecteur d'usines et de produits alimentaires
- Technologue en recherche et développement de nouveaux produits alimentaires
- · Technologue de laboratoire en contrôle de la qualité des produits alimentaires
- · Technologue en procédés de fabrication alimentaire et en transformation de produits alimentaires
- Responsable de l'assurance qualité et du contrôle de la qualité
- Superviseur de production ou en entretien préventif et sanitaire
- · Conseiller ou représentant technique
- · Responsable des affaires règlementaires

GRILLES DE COURS

CAMPUS DE LA POCATIÈRE

Session 1

Communication écrite Littérature et imaginaire Activité physique et santé Constituants chimiques alimentaires Analyse de la profession Outils scientifiques Microbiologie alimentaire 1 Santé, sécurité et hygiène au travail

Session 2 Écriture et littérature

Activité physique et efficacité Gels, mousses et émulsions Fermentations alimentaires Changements physico-chimiques alimentaires Microbiologie alimentaire 2

Micro-informatique 30 h de cours/sem

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 3

Philosophie et rationalité

Lavage et assainissement Transformation des produits de boulangerie et céréaliers Analyses instrumentales Conservation des aliments Statistique appliquée à la qualité

Session 4

Évaluations sensorielles Dépannage mécanique Principes d'assurance qualité Formulation des produits carnés Procédés de transformation du lait

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 5

Littérature québécoise L'être humain

Cours complémentaire 1

Planification d'un projet technique Contrôle transformation des végétaux Contrôle fabrication des fromages Contrôle fabrication des produits carnés

Session 6

Éthique et politique Activité physique et autonomie Gestion des ressources humaines Réalisation d'un projet technique Systèmes automatisés Nutrition, emballage et étiquetage

Milieux de travail

- · Services d'inspection gouvernementaux
- · Laboratoires d'analyse et de recherche alimentaire
- Entreprises de production alimentaire
- · Entreprises de fabrication artisanale ou industrielle
- Fournisseurs d'équipements, d'ingrédients alimentaires ou de services
- Centre de recherche et de développement

Vers l'université

* Entente unique avec l'Université Laval. La passerelle DEC-BAC, par le biais de la reconnaissance de cours au programme universitaire, permet d'alléger les études universitaires voire même d'en raccourcir la durée. D'autres passerelles existent. Renseigne-toi, car les universités peuvent exiger des cours collégiaux préalables.

CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE

Session 1

Activité physique et santé Contrôle des micro-organismes 1 Devenir technologue Bonnes pratiques de fabrication 1 Outils mathématiques en alimentaire 1 Constituants alimentaires Solutions chimiques Milieu de travail sécuritaire 29 h de cours/

Session 2

Français Philosophie et rationalité Activité physique et efficacité

Changements physico-chimiques alimentaires

Analyse des constituants alimentaires 1 Bonnes pratiques de fabrication 2 Outils mathématiques en alimentaire 2 Principes physiques du fonctionnement des équipements

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 3 Écriture et littérature

L'être humain Anglais Activité physique et autonomie Procédures de nettoyage et d'assainissement Traitements de conservation Formulations de produits carnés Analyse de données par des outils statistiques Principes électriques du fonctionnement des équipements

Session 4

Contrôle des micro-organismes 2 Stabiliser les systèmes alimentaires Fabriquer des produits laitiers Planifier un projet technique Évaluations sensorielles Fonctionnement d'un système

automatisé 30 h de cours/sem

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 5

Littérature québécoise Cours complémentaire 1

Développement et mise en place d'un système qualité Analyse des constituants alimentaires 2 Contrôle de fabrication des produits végétaux Contrôle fabrication des produits laitiers Coordination d'une équipe de travail

Session 6

Éthique et politique Anglais

Cours complémentaire 2 Contrôle fabrication de produits carnés Contrôle fabrication de produits

de boulangerie Projet de fin d'études





FORMATION UNIQUE

Formation collégiale dans le domaine équir unique au Québec.



SUBVENTIONS

30 000 \$ de subvention de La Financière agricole du Québec* pour t'établir sur ton entreprise



PASSERELLE DEC-BAC*



TROUVE TA VOIE!

Équitation classique, randonnée équestre ou équitation western tu trouveras le profil qui te correspond!

PRÉALABLES

- · Diplôme d'études secondaires
- Satisfaire aux conditions d'admission de l'ITAQ (p. 28)

Le nombre de places est limité à 10 étudiants par voie de spécialisation. La sélection est basée sur la qualité du dossier scolaire. Compte tenu du contingentement, l'ITAQ accorde la priorité aux citoyens ou aux résidents canadiens qui demeurent au Québec.

Au moment de ta demande d'admission, tu devras choisir ta voie de spécialisation parmi les trois voies offertes et confirmer que tu as pris connaissance du document Les clés de la réussite en Techniques équines disponible sur le site Internet de l'ITAQ.

C'EST POUR TOI PARCE QUE:

- tu es passionné par les chevaux;
- tu souhaites travailler avec les chevaux, que ce soit par l'enseignement de l'équitation, l'entraînement, l'élevage, la randonnée ou la gestion d'une entreprise équestre (promotion, gestion des ressources humaines et financières);
- tu aimes le plein air et les travaux manuels, tu possèdes un bon esprit d'équipe et de bonnes capacités physiques,
- tu es observateur, débrouillard, autonome, sociable et travaillant.

ON APPREND QUOI EN TÉ?

- enseigner l'équitation, concevoir et à réaliser des plans de leçons adaptées à différentes clientèles:
- entraîner des chevaux, développer leur potentiel et appliquer les différentes étapes d'apprentissage des jeunes chevaux;
- gérer un centre équestre : planifier les activités quotidiennes. effectuer la régie d'écurie, gérer les ressources humaines et financières, promouvoir les activités, etc.;
- prodiquer des soins médicaux de base aux chevaux et agir efficacement lors d'urgences médicales;
- gérer le cheptel, élaborer et mettre en œuvre les programmes de santé et de médecine préventive, d'alimentation, de reproduction, d'élevage, de régie du cheval (dont le suivi de la maréchalerie), etc.
- organiser des événements ainsi que des compétitions, concevoir et réaliser un plan de promotion.

UNIQUE COMME L'ITAG

- · L'Institut possède une écurie d'une soixantaine de chevaux, une écurie de reproduction, un manège intérieur chauffé et des carrières d'entraînement extérieures.
- Ta formation te permettra d'explorer différentes pratiques grâce à des conférences, à des cliniques spécialisées, à des visites d'écuries et d'entreprises, à des ateliers variés ainsi qu'à l'expérimentation de nouvelles approches pédagogiques dans le développement de tes aptitudes de cavalier (différents types d'équitation, western et classique, voltige, jeux équestres, etc.).



ET ENSUITE?

Possibilités de carrière

- Instructeur d'équitation
- Propriétaire ou gérant des activités d'un centre équestre
- Entraîneur de chevaux
- Éleveur
- · Guide de tourisme équestre

Milieux de travail

- · Écoles d'équitation
- Centres équestres
- Camps de vacances
- Écuries privées Fermes d'élevage
- Stations touristiques

Vers l'université

* La passerelle DEC-BAC, par le biais de la reconnaissance de cours au programme universitaire, permet d'alléger les études universitaires voire même d'en raccourcir la durée. D'autres passerelles existent. Renseigne-toi, car les universités peuvent exiger des cours collégiaux préalables.



1 PROGRAMME: **3 VOIES DE SPÉCIALISATION** POUR UNE FORMATION À L'IMAGE DE TON PROJET DE CARRIÈRE

- · Voie A : Équitation western
- Voie B : Équitation classique
- · Voie D: Randonnée équestre

GRILLE DE COURS

CAMPUS DE LA POCATIÈRE

Session 1

Philosophie et rationalité

Activité physique et santé Équitation élémentaire 1

Aspects scientifiques des régies Conduite de sa formation et sa profession Aspect technique des régies et éthologie Habilitation maréchalerie

Session 2

Communication écrite

L'être humaii

Analyse de la santé-sécurité au travail Pathologie des équidés Équitation élémentaire 2 (selon le profil) Éthologie et manipulation de cheval Analyse des régies Habilitation à la gestion courante Habilitation à l'informatique

Session 3 Écriture et littérature

Intégration acquis de régie Analyses technico-économiques Conduite des soins Conduite de l'alimentation

Voies A et B

- · Habilitation à l'entraînement et physiologie (propre à la voie)
- Habilitation à l'enseignement (propre à la voie)

- · Planification et conduite de randonnée 1
- · Habilitation entraînement randonnée

Session 4 Littérature et imaginaire

Éthique et politique

Conduite de la régie Promotion, marketing, développement de marché Conduite de l'entraînement (propre à la voie)

Voies A et B · Conduite de l'enseignement

- (propre à la voie)
- Planification et conduite de randonnée 2
- · Habilitation enseignement de randonnée 26 h à 31 h de cours/sem

Session 5 - été Intégration des acquis de gérance

Intégration des acquis d'équitation ou de randonnée (propre à la voie)

Session 6

Métier de gérant Métier d'entraîneur 1 (propre à la voie)

Voies A et B • Pédagogie appliquée (propre à la voie)

Voie D · Métier d'agent de promotion en tourisme équestre

• Métier de guide

20 h à 27h d

Session 7

Activité physique et autonomie

Conduite de l'élevage

Projet professionnel Voies A et B

· Métier d'entraîneur 2 (propre à la voie) Voie D Habilitation attelage

23 h à 25 h de cours/sem

L'ADMISSION

Il est important de faire ta demande avant le 1er mars, car un programme peut être complet à la suite du premier tour d'admission. Celui-ci n'est alors plus offert aux tours suivants.

Dépose ta demande d'admission aux services régionaux associés à chacun de nos campus :

- La Pocatière : sracq.qc.ca
- · Saint-Hyacinthe: sram.qc.ca

Pour être admis à l'ITAQ dans un des programmes de niveau collégial, tu dois être titulaire ou en voie d'obtenir un diplôme d'études secondaires (DES)

OU

être titulaire ou en voie d'obtenir un diplôme d'études professionnelles (DEP) et avoir réussi les matières suivantes:

- > langue d'enseignement de la 5e secondaire
- > langue seconde de la 5^e secondaire
- > mathématiques de la 4e secondaire

Le cas échéant, tu dois également satisfaire aux préalables du programme désiré. Pour les connaître, consulte la description du programme.

FRAIS D'INSCRIPTION

Pour un étudiant à temps plein, les frais d'inscription sont de 190 \$ par session* plus le coût du matériel.

Pour la clientèle internationale, les conditions d'admission et les frais d'inscription diffèrent. Pour plus de renseignements, visite la section Étudiants internationaux de notre site Internet.

* Sujet à changement. Ce montant comprend les notes de cours, les cahiers de travaux pratiques, ta contribution à l'Association étudiante et aux Services aux étudiants

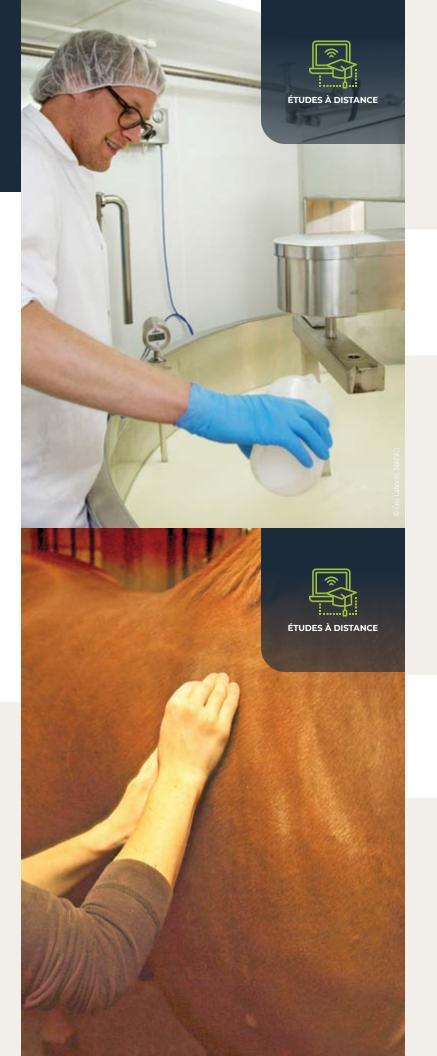
LA FORMATION GÉNÉRALE, QU'EST-CE QUE C'EST?

Les cours de la formation générale visent à faire de toi un citoyen éclairé et responsable. Ils représentent près du tiers du cursus menant à l'obtention d'un diplôme d'études collégiales (DEC).

La formation générale est constituée des cours suivants :

- > Philosophie (3 cours)
- Langue et littérature (4 cours)
- > Anglais, langue seconde (2 cours)
- Éducation physique (3 cours)
- Cours complémentaires (2 cours)

Tu pourras avoir de l'aide adaptée à tes besoins, notamment pour la philosophie et la passation de l'épreuve uniforme de langue dont la réussite est obligatoire pour l'obtention du DEC.



AEC

TECHNIQUES DE TRANSFORMATION DU LAIT EN PRODUITS LAITIERS

est une formation complète permettant de développer les compétences nécessaires à la transformation du lait en une variété de produits laitiers (fromage, produits glacés, beurre, breuvages laitiers, etc.

- Une formation technique de niveau collégial spécifique à la transformation laitière au Québec.
- > Formation modulable : 3 parcours disponibles (régulier, régulier à distance ou théorique).
- Reconnue par l'industrie de la transformation laitière.
- > Taux de placement élevé, et ce, après seulement 8 mois de formation!

CONCRÈTEMENT VOUS APPRENDREZ:

- à maîtriser le fonctionnement, l'entretien et la réparation des appareillages utilisés en transformation laitière;
- · à contrôler la production de produits laitiers;
- à appliquer les normes de santé et sécurité en usine laitière ainsi que l'assurance qualité.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Sciences de la 4^e secondaire (STE, SE ou 426)
- Mathématiques de la 4e secondaire (TS, SN ou 436)

AEC

MASSOTHÉRAPIE ÉQUINE

est un programme exclusif à l'ITAQ! Les objectifs du programme visent à :

- appliquer des techniques de massage des muscles endoloris:
- préparer les muscles des chevaux avant un entraînement ou une compétition et de les détendre après l'effort;
- en lien avec le diagnostic et les recommandations de traitement du vétérinaire, prodiguer des massages au cheval pour son bien-être.

FORMATION HYBRIDE:

- théorie en ligne en mode synchrone et laboratoires en présence.
- le programme comprend 8 cours pour un total de 450 heures de formation.

PARTICULARITÉ DE L'ITAQ:

L'Institut possède une écurie d'une soixantaine de chevaux, une écurie de reproduction, un manège intérieur chauffé et des carrières d'entraînement extérieures

CONDITIONS D'ADMISSION

Détenir l'un ou l'autre de ces brevets décernés par Cheval Québec : Cavalier 1 Western, Cavalier 2 Classique, Cavalier randonneur 2 (avant 2012) ou Cavalier randonneur 5 (à partir de 2012), Guide 1 de Tourisme équestre. Ou détenir toute autre formation et expérience jugée suffisante par l'ITAQ.

LA FORMATION CONTINUE

En présentiel ou en virtuel, voici les thèmes dans les différentes activités de formation offertes.

Le service de la formation continue développe et offre une panoplie de formations de perfectionnement et de développement professionnel ainsi que des activités sur mesure pour les entreprises œuvrant dans les domaines alimentaire, agricole, horticole et équin. Dans bien des cas, ces formations sont uniques au Québec.

Formations spécialisées

Une grande offre de formations variées et spécialisées dont les contenus répondent aux enjeux actuels du monde agroalimentaire. Après l'obtention de ton diplôme d'études collégiales, tu pourras poursuivre ton développement personnel et professionnel en participant à ces formations.





FORMATIONS AGRICOLES

- Agroécologie Permaculture Santé des sols
- > Agroenvironnement
- > Gestion
- Mise en marché
- > Productions animales
- Productions fruitières
- Productions végétales
- > Sols et génie rural

FORMATIONS ÉQUESTRES

- > Approches et disciplines équestres
- > Bien-être et soins aux chevaux
- > Thérapie utilisant le cheval
- > Travaux effectués par les chevaux

FORMATIONS ALIMENTAIRES

- Aliments biologiques préparé et valorisé
- > Conservation sous vide
- > Étiquetage et durée de vie
- Hygiène et salubrité
- Management de la sécurité
- > Produits carnés
- > Produits laitiers
- Produits végétaux

FORMATIONS HORTICOLES

- Agriculture urbaine
- > Aménagement
- > Conception
- Entretien et lutte intégrée
- > Infrastructures vertes













CAMPUS DE LA POCATIÈRE

401, rue Poiré La Pocatière (Québec) G0R 1Z0 418 856-1110 information@itaq.ca

CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE

3230, rue Sicotte Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 2M2 450 778-6504 information@itaq.ca

