



La formation en transformation alimentaire, un investissement!

L'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ) est le seul établissement dédié exclusivement à l'agroalimentaire au Québec. Il possède ses propres installations pédagogiques spécialisées sur le site même des campus (usines expérimentales). L'ITAQ est la seule école offrant certaines formations préalables à l'obtention d'un permis exigées par le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

Que ce soit en ligne, en présence ou en mode hybride, les formations sont accessibles et sont d'une durée variable (2 à plus de 500 heures).





BOISSONS ALCOOLIQUES

Formations	Groupe	Mode	Dates (automne 2023 / hiver 2024)	Durée	Coût
Fabrication artisanale de bière	PSA2301	En ligne	13 novembre au 8 décembre	21 h	395 \$
Fabrication artisanale de cidre	PSH2401	En ligne	5 février au 15 mars	21 h	425 \$
Introduction à la vinification	PSH2403	Présence	19 avril au 27 avril	28 h	655 \$

MISE EN CONSERVE INDUSTRIELLE ET ARTISANALE

Formations	Groupe	Mode	Dates (automne 2023 / hiver 2024)	Durée	Coût
Appertisation des produits alimentaires et fermeture des contenants	CSH2428	Présence	30 avril au 9 mai	42 h	795 \$
Procédé de mise en conserve pour les productions artisanales	CSH2427	En ligne	8 mai au 27 juin	40 h	485 \$

HYGIÈNE ET SALUBRITÉ

Formations	Groupe	Mode	Dates (automne 2023 / hiver 2024)	Durée	Coût
Formation des formateurs en hygiène et salubrité alimentaires	PSH2402	En ligne	5 février au 31 mai	52 h	1 140 \$
Analyse de dossier en vue d'équivalence exemption formation hygiène et salubrité alimentaires	PSA2230	En ligne	En continu	N/A	125 \$
Demande de copies d'examens pour les Formateurs MAPAQ en hygiène et salubrité alimentaires	PSA2240	En ligne	En continu	N/A	75 \$

PRODUITS VÉGÉTAUX

Formations	Groupe	Mode	Dates (automne 2023 / hiver 2024)	Durée	Coût
Transformation artisanale de fruits : gelées, beurres et sirops	CSA2318	En ligne	6 novembre au 15 décembre	42 h	495 \$
Fabrication artisanale de vinaigrettes et huiles aromatisées	CSH2424	En ligne	11 au 29 mars	14 h	290 \$
Déshydratation artisanale de fruits et de légumes	CSH2423	En ligne	15 avril au 10 mai	14 h	290 \$
Initiation à la fabrication de kombucha et lactofermentation	CSA2319	En ligne	10 au 31 octobre	14 h	290 \$

[Inscrivez-vous dès maintenant!](#)

MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ

Formations	Groupe	Mode	Dates (automne 2023 / hiver 2024)	Durée	Coût
Principes généraux du HACCP (RSAC)	OSA2317	En ligne	25 septembre au 6 octobre	7 h	265 \$
Principes généraux du HACCP (RSAC)	OSH2417	Présence	8 au 19 janvier		
Principes généraux du HACCP (RSAC)	OSA2325		23 octobre	26 février	
Principes généraux du HACCP (RSAC)	OSH2426				
NOUVEAUTÉ - Maximiser la préparation à l'audit externe GFSI ou clients	OSA2323	En ligne	3 octobre	4 h	150 \$
	OSH2424		18 juin		
Mise en œuvre des programmes préalables au système HACCP (RSAC)	OSA2318	En ligne	10 au 31 octobre	14 h	465 \$
Mise en œuvre des programmes préalables au système HACCP (RSAC)	OSH2418	Présence	22 janvier au 9 février		
Mise en œuvre des programmes préalables au système HACCP (RSAC)	OSA2326		24 et 25 octobre		
Mise en œuvre des programmes préalables au système HACCP (RSAC)	OSH2427		27 et 28 février		
NOUVEAUTÉ - Culture de la sécurité alimentaire	OSA2324		En ligne	30 et 31 octobre	7 h
	OSH2425		3 et 4 juin		
Élaboration du plan HACCP	OSA2319	En ligne	6 novembre au 6 décembre	14 h	630 \$
Élaboration du plan HACCP	OSH2419	Présence	12 février au 8 mars		
Élaboration du plan HACCP	OSA2327		7 et 8 novembre		
Élaboration du plan HACCP	OSH2428		29 et 30 avril		
Mise à niveau du système HACCP	OSA2320	En ligne	13 au 24 novembre	7 h	265 \$
Mise à niveau du système HACCP	OSH2420		15 au 26 avril		
La défense alimentaire et la fraude	OSA2322	En ligne	27 et 28 novembre	7 h	250 \$
La défense alimentaire et la fraude	OSH2423		13 et 14 mai		
Préparer un audit interne efficace	OSA2321	Présence	12 et 13 décembre	14 h	525 \$
Préparer un audit interne efficace	OSH2421		6 et 7 mars		
Comment répondre aux exigences du référentiel SQF Version 9	OSH2422	Présence	10 et 11 avril	14 h	525 \$

PRODUITS LAITIERS

Formations	Groupe	Mode	Dates (automne 2023 / hiver 2024)	Durée	Coût
AEC : Techniques de transformation du lait en produits laitiers - ITAQ	Cohorte 2024-2025	Hybride	Août 2024	585 h	2 925 \$
Principes généraux du procédé de pasteurisation OU General principles of the pasteurization process	OSA2306 OSA2307 OSH2405 OSH2406	En ligne	5 septembre au 27 octobre 30 octobre au 7 décembre 8 janvier au 1 ^{er} mars 4 mars au 7 juin	21 h	580 \$
Collecte du lait à la ferme	OSA2302 OSA2303 OSH2402 OSH2403	Présence	11 au 15 septembre 11 au 15 décembre 19 au 23 février 10 au 14 juin		
Contrôle de fabrication de produits laitiers	OSA2301 OSH2401	En ligne	18 septembre au 1 ^{er} décembre 8 avril au 21 juin 2024	62 h	865 \$
Qualité du lait de la traite à la transformation	OSA2301 OSH2401	Hybride	18 septembre au 4 octobre 8 avril au 2 mai	17 h	260 \$
Modalités d'essai des systèmes OU System test procedures pasteurization	OSA2314 OSA2315 OSH2414 OSH2415	En ligne	10 octobre au 10 novembre 13 novembre au 7 décembre 1 ^{er} mars au 5 avril 15 avril au 31 mai	14 h	420 \$
Jugement des odeurs de lait cru	OSA2305 OSH2404	Présence	7 décembre 22 mai		

**PRODUITS LAITIERS**

Formations	Groupe	Mode	Dates (automne 2023 / hiver 2024)	Durée	Coût
Examens de vérification et réglage des systèmes de pasteurisation Détails selon le niveau					
Niveau 1 - théorique	OSA2308	Présence	9 octobre au 7 décembre	1 h	135 \$
Niveau 2 - théorique	OSA2310	Présence	9 octobre au 7 décembre	2 h	245 \$
Niveau 3 - théorique	OSA2312	Présence	9 octobre au 7 décembre	2 h	245 \$
Niveau 1 - pratique	OSA2309	Présence	9 octobre au 7 décembre	3 h	575 \$
Niveau 2 - pratique	OSA2311	Présence	9 octobre au 7 décembre	3 h	575 \$
Niveau 3 - pratique	OSA2313	Présence	9 octobre au 7 décembre	3 h	575 \$

[Inscrivez-vous dès maintenant!](#)