



FORMATION CONTINUE ET
SERVICES AUX ENTREPRISES | **ITAQ**

CATALOGUE DE FORMATIONS 2025-2026

**CULTIVER LES TALENTS.
NOURRIR L'AVENIR.**

L'AGROALIMENTAIRE ÉVOLUE. VOS COMPÉTENCES AUSSI.

À l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ), notre service de formation continue est un moteur d'innovation et de croissance pour les secteurs alimentaires, agricoles, horticoles et animaliers. Que vous soyez une entreprise, un professionnel ou une organisation, nous vous aidons à **gagner en efficacité, maîtriser les normes et innover dans vos pratiques.**

NOS SERVICES

- Formations publiques
- Formations sur mesure
- Services aux entreprises



Consultez nos
services aux entreprises

[itaq.ca/formation-continue/
services-aux-entreprises](https://itaq.ca/formation-continue/services-aux-entreprises)

TABLE DES MATIÈRES



Introduction..... 2

Services..... 2

Formateurs..... 4

Modes d'apprentissage... 5

Installations..... 5

Formations

• Alimentaire..... 6

• Horticole..... 9

• Agricole..... 10

• Animaux..... 14

POUR VOUS REPÉRER



Secteur alimentaire



Secteur agricole



Secteur animaux



Secteur horticole



Version renouvelée



Nouveau



Formation financée



Plan d'agriculture durable



Sur le terrain

LES MEILLEURS SPÉCIALISTES DE L'INDUSTRIE

Ces personnes sont reconnues pour être des chefs de file dans leurs domaines et sont aussi allumées de la même passion de former, d'outiller et d'inspirer leurs pairs, quels que soient leur niveau, leur industrie ou leur expertise. Parmi les spécialistes avec qui nous travaillons :



Céline Myre
Experte HACCP
Secteur alimentaire



Mario Lavigne
*Spécialiste en traitements
thermiques laitiers*
Secteur alimentaire



Samuel S. Gaudette
*Président et Fondateur, Comont
Maîtres Distillateurs*
Secteur alimentaire



William Overbeek
*M.Sc. agr., étudiant au doctorat
en sciences de l'environnement*
Secteur agricole



Guy Langlais
Expert en production fruitière
Secteur agricole



Sylvie Thibauudeau
*Agronome, M.Sc.,
consultante et conseillère*
Secteur agricole



Charles-André Lemieux
CJF
Secteur animaux



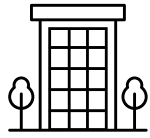
Francis Dufresne-Cyr
CJF
Secteur animaux



Jacques Thériault
*Agronome, M. Sc. - Associé
principal, Climax Conseils*
Secteur horticole



MODES D'APPRENTISSAGE



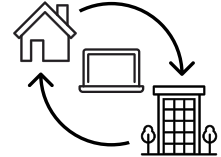
À vos bureaux



En présentiel

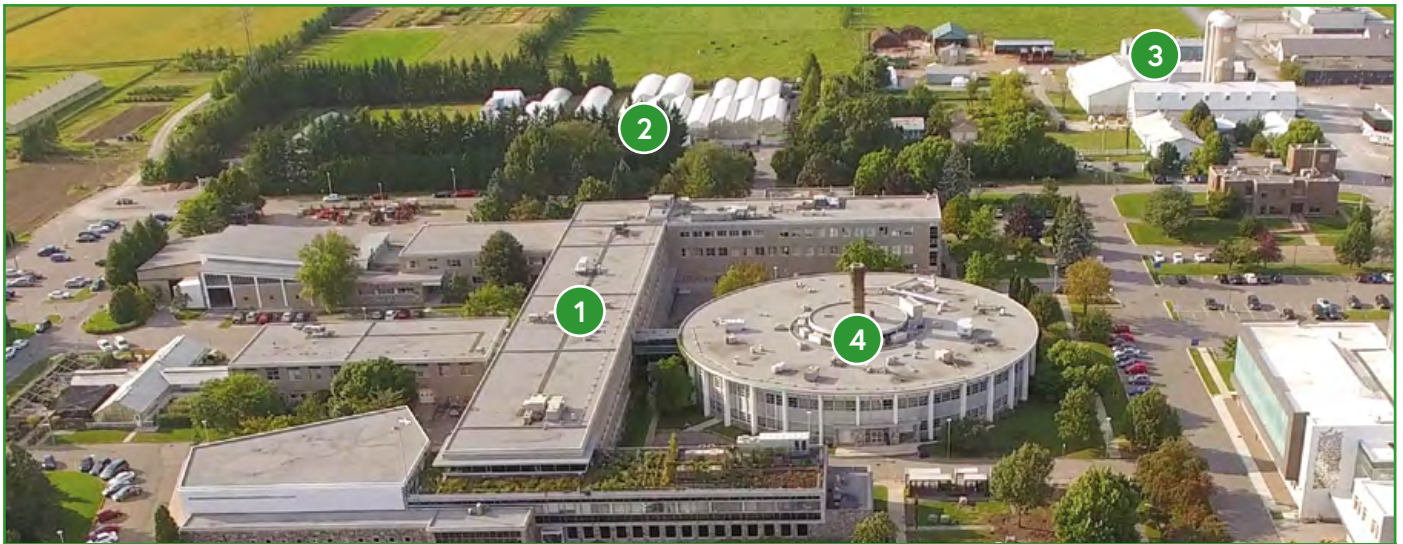


En ligne



Hybride

INSTALLATIONS



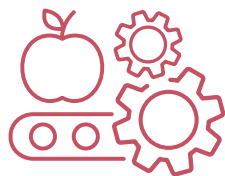
SAINT-HYACINTHE - 3230, rue Sicotte, Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 2M2

- 1 Usines-pilotes
- 2 Complexe serricole
- 3 Ferme-école
- 4 Laboratoires d'analyses



LA POCATIÈRE - 401, rue Poiré, La Pocatière (Québec) G0R 1Z0

- 1 Complexe serricole
- 2 Ferme-école
- 3 Centre équestre
- 4 Laboratoire d'analyses



ALIMENTAIRE

PROCÉDÉS DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE INDUSTRIELLE

Appertisation des produits alimentaires et fermeture des contenants



Apprenti essayeur - collecte de lait à la ferme

Collecte de lait à la ferme



Contrôle de la fabrication des produits laitiers

Défauts des boissons alcooliques



General principles of the pasteurization process

Initiation à la microdistillation

Microdistillation avancée



Modalités d'essai des systèmes de pasteurisation

Principes généraux du procédé de pasteurisation

Reprise des odeurs de lait

System test procedures pasteurization

Vérification et réglage des systèmes de pasteurisation - Niveau 1 (théorique et pratique)



Vérification et réglage des systèmes de pasteurisation - Niveau 2 (théorique et pratique)



Vérification et réglage des systèmes de pasteurisation - Niveau 3 (théorique et pratique)



Vinification avancée et microbiologie du vin



Version renouvelée



Nouveau



Formation
financée



Sur le terrain



Consultez pour
plus de détails



SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Analyse de dossier en vue d'exemption de la formation en hygiène et salubrité alimentaires

Audit interne

Formation des formateurs en hygiène et salubrité alimentaire



HACCP I: Principes généraux du systèmes HACCP



HACCP II: Mise en œuvre des programmes préalables



HACCP III: Élaboration du plan HACCP



Hygiène et salubrité pour les gestionnaires

Hygiène et salubrité pour les manipulateurs

SQF 10: Élaboration et mise en oeuvre



SQF 10: Nouveauté de l'édition 10



Système HACCP (Rafraîchissement)

Validation des mesures de maîtrise

TRANSFORMATION ALIMENTAIRE ARTISANALE

Défauts des boissons alcooliques



Fabrication artisanale de cidre



Fabrication artisanale de vinaigrettes et huiles aromatisées



Fabrication artisanale d'hydromel



Initiation à la microdistillation

Microdistillation avancée



Procédé de mise en conserve pour les productions artisanales



Transformation artisanale de fruits (beurres, gelées, sirops, déshydratation)



Transformation des produits de la ruche





★ INTÉGRATION HACCP ET AUDIT INTERNE DANS UN SYSTÈME QUALITÉ

Ce parcours de formation vous guide pas à pas dans l'intégration du système HACCP, incluant la mise en œuvre de programmes préalables, l'élaboration du plan HACCP et la réalisation d'audits internes efficaces. Vous développerez des compétences concrètes en gestion de la qualité, en documentation réglementaire et en maîtrise des points critiques, afin d'assurer la fiabilité de vos procédés. En investissant dans ce savoir-faire, vous renforcez la performance et la crédibilité de votre entreprise tout en réduisant les risques et en améliorant la satisfaction de vos clients.

4 formations • 4 mois • 42 heures • En ligne



★ INITIATION À LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE ARTISANALE

Destiné aux producteurs agricoles et aux agrotransformateurs, ce parcours offre une formation complète et pratique pour maîtriser l'hygiène et la salubrité alimentaires, la mise en conserve, la fabrication de vinaigrettes et huiles aromatisées, l'étiquetage et la transformation de fruits. Vous aurez tout en main pour développer des produits sécuritaires, savoureux et conformes aux normes, tout en diversifiant votre offre. Grâce à une formule hybride flexible et des formateurs experts, vous gagnerez en autonomie et en crédibilité, tant pour votre entreprise que pour vos démarches de financement.

5 formations • 6 mois • 66 h • En présence et en ligne



Consultez pour
plus de détails



HORTICOLE

HORTICULTURE ET AMÉNAGEMENT

COMBO

Calendrier de production & Les stades de récolte & gestion post-récolte des tiges florales

Fleurs coupées - Stades de récolte et gestion post-récolte

Fleurs coupées - Plantes vivaces et ligneuses

Fleurs coupées - Le calendrier de production



Version renouvelée



Nouveau



Formation
financée

PAD

Plan d'agriculture
durable



Sur le terrain

PRODUCTION VÉGÉTALE

Assurer le contrôle phytosanitaire

Gérer les équipes de production et outils numériques facilitants

Gérer une culture

Gestion de tâches et activités de production d'un complexe de serres

Planifier les espaces de production et contrôler l'environnement d'une serre

Structures, équipements et technologies de production en serre

UNE PREMIÈRE AU QUÉBEC !

Parcours de formation



GESTION DE LA PRODUCTION EN SERRE

Cette formation développe les compétences clés en gestion de production : planification, contrôle des opérations, gestion d'équipes, optimisation de la productivité et utilisation efficace des ressources. Elle prépare les participants au métier de **Chef de culture en serre**.

360 heures de formation • 6 formations • 5 mois • 360 h • En entreprise et en ligne



Consultez pour
plus de détails





AGRICOLE

AGROENVIRONNEMENT

PAD Aménagements et pratiques favorisant les oiseaux champêtres en milieu agricole

PAD Biopesticides, biofertilisants et biostimulants microbiens en agriculture



PAD Biostimulants non-microbiens en agriculture - comprendre et utiliser (conseillers)



Biostimulants non-microbiens en agriculture - comprendre et utiliser (producteurs)



PAD Comprendre et quantifier l'évolution de l'azote en grandes cultures



PAD Gestion 4B des nutriments - Grandes cultures



PAD La vie du sol, essentielle à la productivité

PAD Méthode de mesure des nitrates du sol et de tissus végétaux



PAD Optimiser l'équilibrage du tracteur pour diminuer la compaction



PAD Réglage des pulvérisateurs à jets portés

PAD Réglage des pulvérisateurs à rampe



Version renouvelée



Nouveau



Formation
financée

PAD

Plan d'agriculture
durable



Sur le terrain



Consultez pour
plus de détails



GESTION AGRICOLE ET GÉNIE

Biométhanisation agricole avec ou sans visite



Budgets et rentabilité de la ferme maraîchère diversifiée



Démarrer et gérer son projet de cultures émergentes rentables



Implantation d'un verger diversifié en régie biologique



PAD Optimiser l'équilibrage du tracteur pour diminuer la compaction

Outils boursiers : Analyse technique



Outils boursiers : Initiation aux marchés boursiers des denrées agricoles



Outils boursiers : Options sur contrats à terme



Revêtements de protection de béton pour les bâtiments agricoles



PAD Rotation\$ +

Verger artisanal - contrôle des ravageurs et maladies



PAD Verger commercial - contrôle des ravageurs en régie biologique





AGRICOLE

PRODUCTION VÉGÉTALE

Assurer le contrôle phytosanitaire



Biométhanisation agricole avec ou sans visite



Budgets et rentabilité de la ferme maraîchère diversifiée



Culture du gingembre et du curcuma en climat nordique



Fabrication artisanale d'hydromel



Fabrication artisanale de vinaigrettes et huiles aromatisées



Gérer les équipes de production et outils numériques facilitants



Gérer une culture



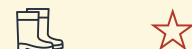
PAD Gestion 4B des nutriments - Grandes cultures



PAD Gestion 4B des nutriments - Pomme de terre



Gestion de tâches et activités de production d'un complexe de serres



Implantation d'un verger diversifié en régie biologique



Version renouvelée



Nouveau



Formation
financée

PAD

Plan d'agriculture
durable



Sur le terrain



Consultez pour
plus de détails



PRODUCTION VÉGÉTALE - SUITE

PAD	Introduction à la production de foin	
PAD	La vie du sol, essentielle à la productivité	 
	Planifier les espaces de production et contrôler l'environnement d'une serre	  
PAD	Santé des sols, fertilisation et besoins nutritifs de la vigne	
	Structures, équipements et technologies de production en serre	  
PAD	Taille avancée – taille douce et épamprage	 
PAD	L'ABC du raisin de table	 
	Taille de la vigne, concept et pratique	
PAD	Taille des arbres fruitiers	
	Transformation artisanale de fruits (beurres, gelées, sirops, déshydratation)	  
	Verger artisanal - contrôle des ravageurs et maladies	 
PAD	Verger commercial - contrôle des ravageurs en régie biologique	





ANIMAUX



Version renouvelée



Nouveau



Formation
financée

PAD

Plan d'agriculture
durable



Sur le terrain

MARÉCHALERIE

Apprenti Maréchal-ferrant

PRODUCTION ANIMALE

Bases de la gestion du pâturage pour chevaux



Compostage de volailles

Introduction à la production de cochons de pâturage



Production d'oeufs de consommation 1



Production d'oeufs de consommation 2



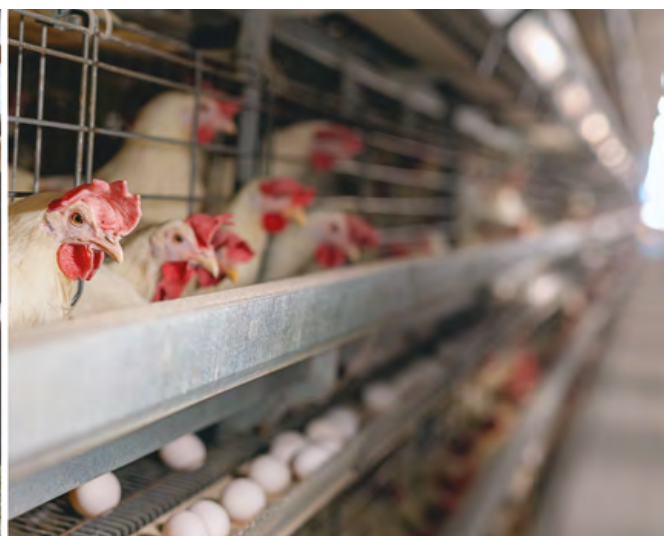
Revêtements de protection de béton pour les bâtiments agricoles



Ventilation des bâtiments avicoles et porcins



Consultez pour
plus de détails



RÉGIE ET ÉTHOLOGIE ÉQUINE

Bases de la gestion du pâturage pour chevaux		☆
Comportement et gestion des chevaux		↻
Couvertures et protections des membres		
Équitation thérapeutique - Préparation au brevet d'instructeur ACET	👢	
Initiation à l'attelage	👢	☆
Initiation à l'équitation éthologique		☆
Initiation à la massothérapie équine		
Initiation aux principes de l'Écurie Active et au Paddock Paradise		☆
Premiers soins équins		
Premiers soins équins - Laboratoire pratique		↻
Renforcement positif et soins volontaires		☆



Pour ne rien manquer,
abonnez-vous à nos infolettres



FORMATION CONTINUE ET
SERVICES AUX ENTREPRISES | **ITAQ**

fc@itaq.ca
1 800 383-6272

