

ÉCOUTE TA VOIX ALIMENTAIRE

TECHNOLOGIE DES PROCÉDÉS ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS (TPQA)

154.A0

 La Pocatière

 Saint-Hyacinthe



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 chartes de productions biologiques.



EXCELLENT TAUX DE PLACEMENT

Près de 100 % de nos diplômés sont en emploi dès la fin de leurs études



SUBVENTIONS

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

*Accessible sous certaines conditions



PASSERELLE DEC-BAC

Agroéconomie, Agronomie, Génie alimentaire, Génie de la production automatisée, Sciences et technologie des aliments, voir tous les détails p. 30



ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES

Possibilité de 2 séquences d'alternance travail-études pour acquérir de l'expérience et mettre en pratique la théorie apprise



Vois par
toi-même!



PRÉALABLES

- Diplôme d'études secondaires
- Sciences de la 4^e secondaire STE ou SE
- Satisfaire aux conditions d'admission de l'ITAQ (p. 31)

C'EST POUR TOI PARCE QUE :

- 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.

ON APPREND QUOI EN TPQA ?

- contrôler des procédés de fabrication de produits laitiers, de boulangerie, de viande, de fruits et de légumes, de même que des boissons alcoolisées afin qu'ils respectent la réglementation et qu'ils soient salubres pour le consommateur;
- développer et améliorer des produits alimentaires (sans agents de conservation, sans gluten, etc.) ou des procédés de fabrication;
- inspecter les productions alimentaires et contrôler la 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;
- comprendre le fonctionnement d'une unité de fabrication automatisée et intervenir en cas de problème de fonctionnement d'un équipement;
- coordonner une équipe de travail.

UNIQUE COMME L'ITAG

- L'Institut compte des enseignants expérimentés et passionnés du milieu de la transformation alimentaire et facilite l'accès à des experts et à 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.
- Pendant ton parcours scolaire, tu pourras réaliser un projet appliqué à une problématique industrielle.
- Cette formation ouvre des débouchés au sein des industries alimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, de l'ingénierie, mycologiques, nutraceutiques, biotechnologiques et des sciences de la vie.
- Les diplômés ont également la possibilité de travailler en recherche ou de poursuivre leurs études à l'université.



ET ENSUITE ?

Possibilités de carrière

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

Milieus 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

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, voir tous les détails à la page 30.

GRILLES DE COURS

CAMPUS DE LA POCATIÈRE



Session 1

Communication et écriture
Activité physique et santé
Chimie alimentaire 1
Outils informatiques pour l'alimentaire
Analyse de la profession
Outils scientifiques pour l'alimentaire
Microbiologie alimentaire 1
Santé, sécurité et hygiène au travail
30 h de cours/sem.

Session 2

Écriture et littérature
Activité physique et efficacité
Fermentations alimentaires
Émulsions alimentaires
Chimie alimentaire 2
Microbiologie alimentaire 2
26 h de cours/sem.

Possibilité d'alternance travail-études

Session 3

Philosophie et rationalité
Anglais commun (classement)
Lavage et assainissement
Analyses instrumentales
Produits céréaliers
Conservation des aliments
Statistiques appliquées à l'alimentaire
29 h de cours/sem.

Session 4

Littérature et imaginaire
Anglais propre (classement)
Évaluations sensorielles
Gestion de la sécurité des aliments
Produits carnés 1
Produits laitiers 1
Concepts de génie mécanique
31 h de cours/sem.

Possibilité d'alternance travail-études

Session 5

Littérature québécoise
Philosophie : l'être humain
Cours complémentaire 1
Produits végétaux
Planification d'un projet intégrateur
Nutrition et étiquetage
Produits carnés 2
Gestion et leadership en entreprise
30 h de cours/sem.

Session 6

Philosophie : éthique et politique
Activité physique et autonomie
Cours complémentaire 2
Réalisation d'un projet intégrateur
Produits laitiers 2
Systèmes automatisés
29 h de cours/sem.

CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE

Session 1

Activité physique et santé
Philosophie et rationalité
Découverte de la profession
Salubrité en production alimentaire
Santé et sécurité au travail
Chimie des aliments
Micro-organismes du monde alimentaire
Outils informatiques et mathématiques en agroalimentaire
30 h de cours/sem.

Session 2

Français propre : agroalimentaire
Activité physique et efficacité
Lacto-fermentation
Phénomènes physico-chimiques en transformation alimentaire
Analyses physico-chimiques des aliments
Énergie et mécanique en procédés agroalimentaires
Contrôle microbiologique en industrie
30 h de cours/sem.

Possibilité d'alternance travail-études

Session 3

Écriture et littérature
Anglais commun (classement)
Activité physique et autonomie
Principes de nettoyage
Formulation des produits alimentaires
Assurance qualité
Procédés de conservation
Statistiques en production alimentaire
30 h de cours/sem.

Session 4

Littérature et imaginaire
Philosophie : l'être humain
Évaluations sensorielles
Transformation industrielle des produits laitiers
Projets techniques
Contrôle de la fabrication des produits carnés
30 h de cours/sem.

Possibilité d'alternance travail-études

Session 5

Littérature québécoise
Cours complémentaire 1
Coordination d'une équipe de travail
Contrôle de la technologie fromagère
Contrôle de la transformation des végétaux
Innovations et technologies agroalimentaires
Emballage et étiquetage des produits alimentaires
29 h de cours/sem.

Session 6

Philosophie : éthique et politique
Anglais propre (classement)
Cours complémentaire 2
Projet intégrateur
Contrôle de la technologie boulangère
Fermentation alcoolique
26 h de cours/sem.