



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

CATALOGUE DE FORMATIONS 2026-2027

**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 :



Colombe St-Pierre
*Experte en qualité et
salubrité des aliments*
Secteur alimentaire



Philippe Robichaud-Rincon
*Microbiologiste et spécialiste
en traitement thermique*
Secteur alimentaire



Marie-Eve Gaudet
*Spécialiste dans la
déshydratation de fruits*
Secteur alimentaire



Sylvie Thibaudeau
*Agronome, M.Sc.
Consultante et conseillère*
Secteur agricole



Guy Langlais
Expert en production fruitière
Secteur agricole



Odette Ménard
*Conseillère experte
en gestion durable des sols*
Secteur agricole



Charles-André Lemieux
CJF
Secteur animaux



Benoît Champagne
DTA
*Directeur des opérations
services-conseils, IQDHO*
Secteur horticole



Mario Comtois
*Expert en production horticole
ornementale au Québec*
Secteur horticole



MODES D'APPRENTISSAGE



À vos bureaux



En présentiel

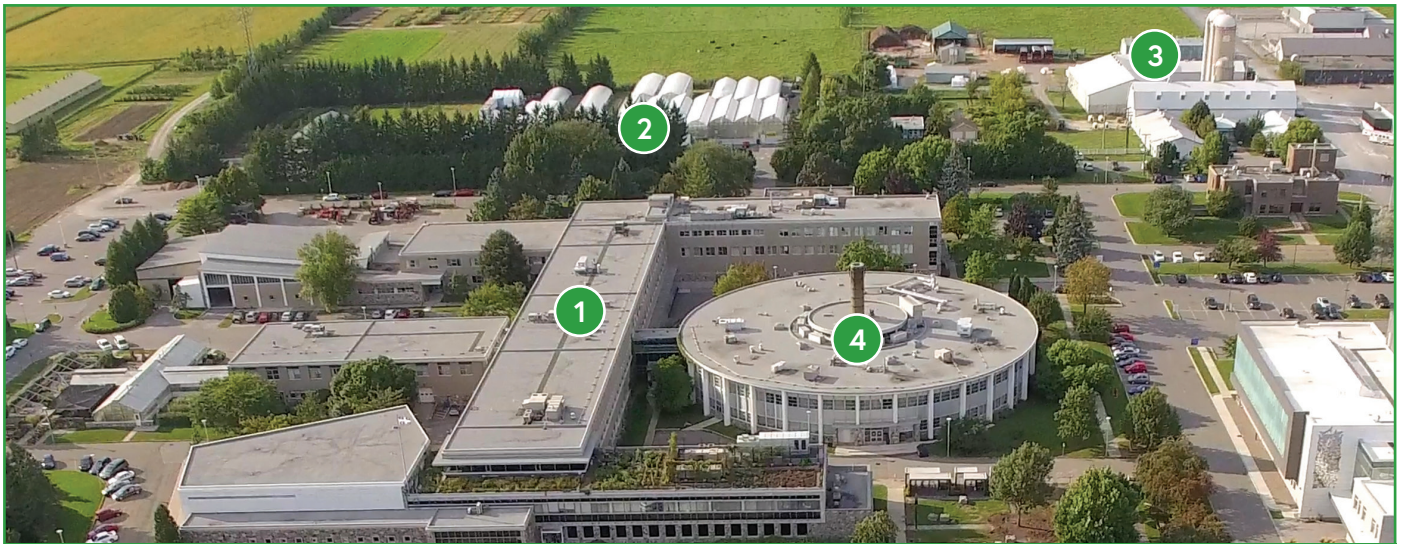


En ligne



Hybride

INSTALLATIONS



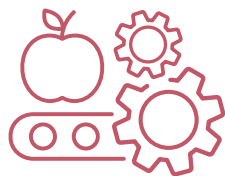
SAINT-HYACINTHE - 3230, rue Sicotte, Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 2M2

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



LA POCATIÈRE - 401, 1^{re} rue Poiré, La Pocatière (Québec) G0R 1Z0

- 1 Serres maraîchères 2 Ferme-école 3 Complexe équin 4 Laboratoires d'analyses



ALIMENTAIRE

PROCÉDÉS DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE INDUSTRIELLE

Apprenti essayeur - Collecte de lait à la ferme

Atelier perfectionnement - Pâtes molles



Collecte de lait à la ferme

Contrôle de la fabrication des produits laitiers (Lait)



Défauts des boissons alcooliques - Bières, spiritueux et prêts-à-boire



Défauts des boissons alcooliques - Vin et cidre



Initiation à la fabrication de pâtes et de terrines



Initiation à la fabrication de viandes et volailles fumées



Jugement des odeurs du lait cru

Modalités d'essai des systèmes de pasteurisation (français et anglais)

Principes généraux du procédé de pasteurisation (français et anglais)

Qualité du lait de la traite à la transformation

Transition d'une production de bière traditionnelle vers des produits non-alcoolisés



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)



Version renouvelée



Nouveau



Formation
financée

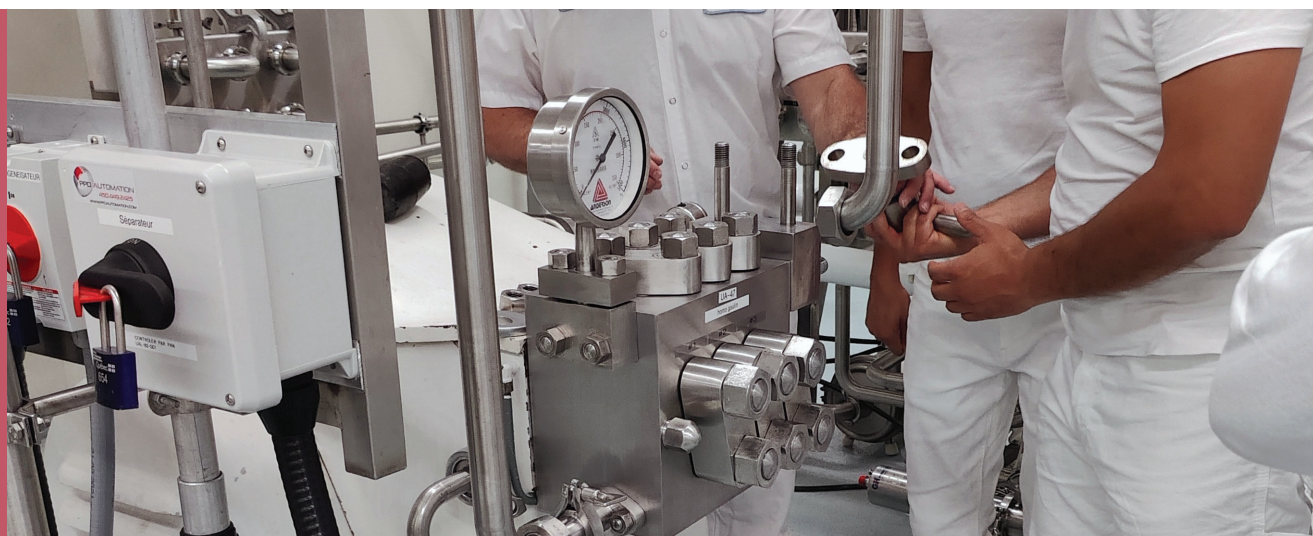


Sur le terrain



Consultez pour
plus de détails

formationcontinue.itaq.ca



SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Audit interne

Formation des formateurs en hygiène et salubrité alimentaires

HACCP I : Principes généraux du système HACCP

HACCP II : Mise en œuvre des programmes préalables

HACCP III : Élaboration du plan HACCP

HACCP pour gestionnaires - Comprendre son rôle dans l'efficacité du système de gestion de la salubrité des aliments



Hygiène et salubrité alimentaires gestionnaires

Hygiène et salubrité alimentaires pour les manipulateurs

Principes généraux d'un protocole de validation



SQF 10 : Nouveauté de l'édition 10

SQF 10 : Élaboration et mise en œuvre

Système HACCP (Rafraîchissement)

TRANSFORMATION ALIMENTAIRE ARTISANALE

Défauts des boissons alcooliques - Bières, spiritueux et prêts-à-boire



Défauts des boissons alcooliques - Vin et cidre



Étiquetage des aliments pour les entreprises en transformation artisanale



Fabrication artisanale de cidre - Pour entrepreneurs initiés!



Fabrication artisanale de jus à base de fruits



Fabrication artisanale de vinaigrettes et huiles aromatisées



Initiation à la fabrication artisanale de pâtés et terrines



Initiation à la fabrication artisanale de saucisses fraîches et de saucissons fermentés cuits



Initiation à la microdistillation



Microdistillation avancée



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



Transformation des produits de la ruche



Parcours de formations certifiés



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 ou en présence



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.

6 formations • 6 mois • 72 h • En présence et en ligne



Consultez pour
plus de détails

formationcontinue.itaq.ca



HORTICOLE

HORTICULTURE ET AMÉNAGEMENT

Assurer le contrôle phytosanitaire

Bouturage des plantes herbacées :
maximiser les taux de réussite et l'uniformité en production



PAD Engrais à libération contrôlée : réduire le gaspillage, sécuriser la production



Hivernage des plantes en pépinière



Le forçage des tulipes en production commerciale



Structures, équipements et technologies de production en serre

PAD Taille avancée – Taille douce et épamprage



Version renouvelée



Nouveau



Formation
financée

PAD

Plan d'agriculture
durable



Sur le terrain

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**.

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



Consultez pour
plus de détails

formationcontinue.itaq.ca





AGRICOLE

AGROENVIRONNEMENT

PAD Aménagements et pratiques favorisant les oiseaux champêtres en milieu agricole

PAD Biopesticide 2.0 : où la science est rendue



PAD Biopesticide, biofertilisations et biostimulants microbiens en agriculture



PAD Biostimulants non-microbiens en agriculture - les démystifier et comment les utiliser (conseillers)

PAD Biostimulants non-microbiens en agriculture - les démystifier et comment les utiliser (producteurs)

Projet de biométhanisation agricole : les clés pour réussir



PAD Reconnecter les paysages agricoles :
Conseiller et agir pour la biodiversité en milieu agricole



Version renouvelée



Nouveau



Formation
financée

PAD

Plan d'agriculture
durable



Sur le terrain



Consultez pour
plus de détails

formationcontinue.itaq.ca



GESTION AGRICOLE ET GÉNIE

PAD Balancement des tracteurs et ajustement des pneus: réduire la compaction 

Démarrer et gérer son projet de cultures émergentes rentables

PAD Dimensionnement de tracteur : diminuer la compaction

Les FUSA : un levier pour la relève agricole et la transition écologique



PAD Maîtriser Rotation\$ +



PAD Réglage des pulvérisateurs à jets portés



PAD Réglage des pulvérisateurs à rampe



Ventilation des bâtiments de production avicoles et porcines





AGRICOLE

PRODUCTION VÉGÉTALE

ABC du raisin de table



Bâtir la canopée de demain : les meilleures pratiques d'implantation des arbres



Classement des grains - Formation de base



Culture des fraises hors-sol : les stratégies



Culture des fraises hors-sol : notions de base



COMBO

Culture des fraises hors-sol : les bases et les stratégies



PAD Gestion 4B des nutriments - Grandes cultures

PAD Gestion 4B des nutriments - Pomme de terre

Implantation d'un verger en mode agroécologique



Introduction à la culture du pawpaw

Introduction à la production de foin



Version renouvelée



Nouveau



Formation
financée

PAD

Plan d'agriculture
durable



Sur le terrain



Consultez pour
plus de détails

formationcontinue.itaq.ca



PRODUCTION VÉGÉTALE - SUITE

Initiation à la viticulture en climat nordique



Planter aujourd'hui, verdir demain : optimiser l'établissement et le suivi des arbres urbains



PAD Principes de base de la fertilisation des vergers en régie biologique



PAD Santé des sols, fertilisation et besoins nutritifs de la vigne



PAD Taille des arbres fruitiers (La Pocatière, Montérégie et Sainte-Anne-des-Monts)



PAD Taille de formation des vignes (0-5 ans)



Taille de poiriers, pruniers, cerisiers



Verger artisanal - Contrôle des ravageurs et maladies



PAD Verger commercial - Contrôle des ravageurs en régie biologique





ANIMAUX

PRODUCTION ANIMALE

Le chien de protection au coeur du système d'élevage



Production d'œufs de consommation 1

Production d'œufs de consommation 2



Version renouvelée



Nouveau



Formation
financée

PAD

Plan d'agriculture
durable



Sur le terrain



Consultez pour
plus de détails

formationcontinue.itaq.ca



NOUVELLE CERTIFICATION !

Parcours de formation



★ APPRENTI MARÉCHAL-FERRANT

Ce parcours de formation vise à préparer les apprentis à faire leur entrée dans le métier en développant des bases solides en maréchalerie. Il met l'accent sur l'anatomie et la biomécanique du pied et du membre du cheval, ainsi que sur les techniques de parage, de forge, de pose et d'ajustement des fers. La formation intègre également les notions essentielles de sécurité, de bien-être animal, d'organisation du travail et de service à la clientèle, afin de permettre une intégration progressive et professionnelle sous la supervision d'un mentor.

13 formations • 4 mois • 532 h • En entreprise et en présence



Pour ne rien manquer,
abonnez-vous à nos infolettres



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

fc@itaq.ca
1 800 383-6272

