

DEC technique

TECHNIQUES DE DIÉTÉTIQUE

www.cegeplimoilou.ca/dietetique

Spécialiste de l'alimentation équilibrée, le technicien en diététique est formé selon quatre axes.

- ➊ **Gestion d'un service alimentaire** : planifier les menus, effectuer les achats, coordonner la production et la distribution des repas, contrôler les coûts et respecter les budgets, gérer le personnel et les horaires.
- ➋ **Contrôle de la qualité et inspection** : vérifier le respect des normes de qualité, d'hygiène et de salubrité, analyser des échantillons, former le personnel, élaborer des outils de contrôle.
- ➌ **Développement de produits et de recettes** : expérimenter des nouvelles recettes, adapter des recettes à des besoins nutritionnels particuliers, résoudre des problèmes de qualité.
- ➍ **Alimentation clinique et communautaire** : promouvoir la saine alimentation auprès de personnes en santé, adapter des menus pour des personnes ayant des pathologies, aider les usagers à la lecture des étiquettes nutritionnelles, etc.

Les étudiants apprennent comme base de travail les propriétés et les valeurs nutritives des aliments des quatre groupes alimentaires, les réactions causées par les différents procédés culinaires et leurs effets sur ces valeurs nutritives. La saine alimentation est le fil conducteur du programme.

LA DIÉTÉTIQUE AU CÉGEP LIMOILOU, C'EST...

- Une salle d'analyse sensorielle et un laboratoire de contrôle de la qualité des aliments.
- De nouvelles approches pédagogiques dont : l'utilisation d'un hôpital virtuel, de tables rondes et d'études de cas, des débats, des projets et l'apprentissage par problèmes.
- Une activité pédagogique en 3^e année avec des partenaires externes qui engage les étudiants au cœur d'un projet de développement et d'innovation alimentaire.



Croque-bouffe

Le Croque-Bouffe est une cafétéria pédagogique opérée par les étudiants qui offre des repas complets au campus de Charlesbourg. Deux choix de menus sont proposés, dont un repas modéré en gras, en sucres et riche en fibres. Ce sont les étudiants qui gèrent le service : approvisionnement, menu, production, vente et service à la clientèle, budget, etc. Bref, une expérience complète de gestion d'un service alimentaire santé !



Qualités et aptitudes souhaitées

- S'intéresser à la saine alimentation
- Se préoccuper de la qualité des aliments et s'intéresser à leur composition
- Aimer expérimenter en cuisine
- Démontrer un bon sens de l'organisation et des aptitudes en planification et en supervision
- Avoir du *leadership* et une facilité à communiquer (écouter, motiver)
- Faire preuve de jugement
- Aimer observer, vérifier et contrôler la qualité



LES POSSIBILITÉS D'EMPLOI

Centres hospitaliers, centres d'hébergement et de soins de longue durée (CHSLD)

Selon la taille de l'établissement, le technicien effectue différentes tâches liées à la gestion du service alimentaire : planification des menus, approvisionnement, production alimentaire et distribution des repas (cafétéria et service des plateaux sur les étages) et le contrôle de la qualité. Il est également en soutien au travail du nutritionniste pour adapter les menus aux besoins nutritionnels spécifiques établis par celui-ci.

Industrie agroalimentaire

Les emplois dans l'industrie agroalimentaire présentent des opportunités intéressantes à envisager pour les diplômés.

- ▶ **Technicien en contrôle de la qualité :** le technicien s'assure de la qualité de la matière première dès son entrée à l'usine, du respect des normes de conservation et des normes de production, puis contrôle à nouveau la qualité du produit. Il procède donc à différentes analyses sur des échantillons, met en place des outils de contrôle et forme le personnel.
- ▶ **Recherche et développement :** au sein d'équipes multidisciplinaires, le technicien en diététique collabore à l'amélioration de recettes ou à la création de nouveaux produits.

Centres de la petite enfance (CPE), services traiteurs, résidences pour aînés, etc.

Sous le titre de cuisinier, le technicien coordonne l'ensemble du service alimentaire, soit la planification des menus, l'approvisionnement, la production alimentaire, le contrôle de la qualité et le respect des budgets.

Le diplômé peut aussi posséder son propre service traiteur, par exemple, qui aura sa touche distinctive... santé !

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et entreprises privées d'inspection

Le technicien est alors inspecteur et visite les cuisines d'établissements et de restaurants, les commerces de vente de denrées pour s'assurer du respect de normes d'hygiène et de salubrité.

Travail en milieu communautaire

Le technicien en diététique réalise des activités de promotion de la saine alimentation avec différentes clientèles. Il peut également concevoir des ateliers de cuisine pour des groupes ou, encore, réaliser des visites en épicerie.

TECHNICIEN EN DIÉTÉTIQUE VS NUTRITIONNISTE

Une distinction s'impose entre le rôle de chacun, notamment en lien avec les clientèles rencontrées et le service-conseil que chacun peut offrir.

Technicien en diététique

Sensibiliser les individus en santé à la saine alimentation (selon le *Guide alimentaire canadien*).

Proposer un cycle de menus en appliquant les recommandations du nutritionniste pour l'individu ayant des problèmes de santé.

Nutritionniste

Conseiller des individus présentant des problèmes de santé.

Établir les besoins nutritionnels des individus adaptés à leur condition et formuler des recommandations.



Les passerelles vers l'Université Laval

Le DEC en diététique n'est pas un raccourci vers le baccalauréat en Nutrition ! La passerelle vers le BAC reconnaît 3 crédits, et exige 4 cours préalables (à condition de posséder les préalables du secondaire !). De plus, nutrition exigeait une cote R minimale de 28 à l'automne 2014. La voix privilégiée pour accéder au baccalauréat en Nutrition est le programme Sciences de la nature.

Une passerelle vers le baccalauréat en Sciences et technologie des aliments reconnaît 32 crédits (1 an du BAC), pour une cote R minimale de 25. Des préalables supplémentaires de mathématiques et de physique sont aussi exigés.