



**Cégep Limoilou**

# **TECHNIQUES DE DIÉTÉTIQUE - 120.A0**

**Informations sur le programme et description des cours**

---

**Service de la gestion et du développement des programmes d'études**

**2021-2022**

# Techniques de diététique - 120.A0

## Secteur

Préuniversitaire

Technique

## Type de sanction

Diplôme d'études collégiales (DEC)

Attestation d'études collégiales (AEC)

## Campus

Québec

Charlesbourg

## Choix de profils

oui

non

## Nombre d'unités

87 2/3

## Nombre d'heures

3 945 heures (2 535 heures contact)

## Préalables

oui

non

Condition en lien avec l'ancien curriculum du secondaire :

*Sciences physiques 436*

Condition en lien avec le Programme de formation de l'école québécoise :

*Science et technologie de l'environnement ou Science et environnement de la 4<sup>e</sup> secondaire*

## Programme offrant la possibilité de s'inscrire en Alternance travail-études

oui

non

## Programme offrant la possibilité de s'inscrire à un DEC+BAC

oui

non

Production : Service de la gestion et du développement des programmes d'études  
Cégep Limoilou  
Mai 2021

## LES PERSONNES-RESSOURCES DU PROGRAMME

### Techniques de diététique - 120.A0

Titre	Nom	Local	Poste téléphonique
<b>Équipe de gestion du programme</b>			
Coordonnatrice du programme	Sylvie Poirier	C1616	3526
Coordonnatrice du département	Mélanie Jacqmain	C1619	3607
Gestionnaire du programme	Sébastien Gagnon	C2117	3532
<b>Équipe du cheminement scolaire</b>			
Aide pédagogique individuel	Janie Faucher	C1115	3579
* Vous pouvez aussi vous présenter au bureau du secrétariat au local 1107.			
<b>Services d'aide aux étudiants</b>			
Orientation		C1127	3646
Psychologie		C1127	3646
Centre d'aide à la réussite		C2540	3595
Services adaptés		C1127	3646
Aide financière		C1127	3646
Action communautaire		C1127	3646
Association étudiante - AGEACL		C1337	3682

*Pour joindre de l'extérieur un poste téléphonique au campus Québec et au campus Charlesbourg, composez d'abord le 418 647-6600, suivi du numéro du poste.*

# INTRODUCTION

## À quoi sert ce document?

La distribution de ce document de présentation du programme est rendue obligatoire par le Règlement sur le régime des études collégiales. Mais au-delà de cette obligation légale, nous vous le remettons parce qu'il est un document de référence pour toute question relative à votre cheminement dans le programme. Cette description de programme est aussi un outil indispensable puisqu'elle présente les compétences à atteindre et les cours auxquels elles sont rattachées. Référez-vous à ce document durant toutes vos études collégiales.

## Quels sont les buts principaux du programme?

Le programme vise à former des personnes aptes à exercer la profession de technicienne en diététique dans les champs de la gestion des services alimentaires, du contrôle de la qualité des aliments, de la conception de produits alimentaires ainsi que de la nutrition clinique et communautaire.

## Quel type de personne se destine à des études en *Techniques de diététique* ?

Généralement, les personnes qui s'inscrivent en Techniques de diététique :

- se passionnent pour la saine alimentation;
- se préoccupent de la qualité des aliments;
- s'intéressent à la composition des aliments;
- aiment expérimenter en cuisine;
- possèdent un bon sens de l'organisation;
- sont à l'aise avec les gens;
- se sentent capables de coordonner des activités.

## Quel sera votre profil à la sortie de votre formation en *Techniques de diététique*?

Le profil de sortie trace le portrait de la personne compétente au terme de ses études en Techniques de diététique. Au moment d'obtenir votre diplôme, vous devriez :

- être polyvalente, c'est-à-dire manifester votre souci de la saine alimentation :
  - en gérant ou en coordonnant les opérations de production et de distribution des aliments;
  - en collaborant aux opérations visant à assurer la qualité des produits alimentaires;
  - en contribuant à l'amélioration des habitudes alimentaires de clients;
- posséder de bonnes capacités de gestion :
  - avoir un bon sens de l'organisation;
  - être autonome;
  - savoir superviser le personnel;
  - être en mesure de résoudre des problèmes et de prendre des décisions rapidement;
- avoir acquis de solides habiletés professionnelles :
  - tendre vers un mode de vie sain;
  - avoir un esprit critique bien développé, surtout face aux mythes très répandus dans le domaine de l'alimentation;
  - analyser et synthétiser une grande diversité de données;
  - utiliser des logiciels courants et spécialisés;
  - appliquer les normes et règlements en vigueur dans le domaine de l'alimentation;
  - manipuler avec dextérité l'équipement de laboratoire et de cuisine;
  - apprécier la qualité des aliments autant du point de vue organoleptique et salubre que nutritionnel;
  - développer vos propres outils de travail;
  - écrire correctement en français;
- pouvoir interagir correctement et efficacement avec des clientèles et des collaborateurs variés
  - en faisant appel à vos habiletés de communication, de relations interpersonnelles et de travail en équipe;
  - en sachant utiliser la langue anglaise au besoin.

Note : L'emploi du féminin a pour seule fin d'alléger le texte et ne porte aucunement préjudice au sexe masculin.

## LA FORMATION COLLÉGIALE

### Quelles sont les grandes visées de toute formation collégiale?

La formation collégiale poursuit trois visées générales :

- former l'étudiant à vivre en société de façon responsable, c'est-à-dire en étant rigoureux et persévérant, en faisant appel à ses habiletés de recherche, d'analyse, de synthèse et de jugement, en exploitant ce qu'il a appris pour s'adapter à de nouvelles situations, en s'engageant comme citoyen;
- amener l'étudiant à intégrer les acquis de la culture, c'est-à-dire à mettre en valeur sa culture personnelle et à apprécier diverses formes d'expression culturelle grâce à ses repères historiques, à sa conscience sociale, à son sens critique et à sa capacité d'établir des liens entre différents phénomènes;
- le conduire à accroître sa maîtrise de la langue comme outil de pensée, de communication et d'ouverture sur le monde, de sorte que ses habiletés de lecture, d'écriture, de réflexion et d'expression lui permettent de comprendre et de produire des discours complexes de formes variées adaptés à différentes situations.

En conséquence, la formation collégiale est orientée vers le développement de cinq compétences fondamentales :

- exercer son sens des responsabilités;
- communiquer;
- résoudre des problèmes;
- exercer sa créativité;
- s'adapter à des situations nouvelles.

### Quelles sont les composantes de votre programme d'études?

Ainsi que vous pouvez l'observer à l'examen de la grille de cours du programme annexée au document, la formation à laquelle vous êtes inscrite comporte deux volets : **la formation générale et la formation spécifique**. Toutes les formations menant à l'obtention d'un diplôme d'études collégiales (DEC) comportent une composante de formation spécifique, c'est-à-dire des cours spécialisés dans le domaine que vous avez choisi – les techniques de diététique – et une composante de formation générale, qui comprend quatorze (14) cours visant l'acquisition de compétences et de capacités communes à l'ensemble des personnes détenant un DEC.

### Qu'est-ce que la formation générale?

La formation générale est composée de :

- 4 cours en langue d'enseignement et littérature,
- 3 cours de philosophie,
- 2 cours d'anglais langue seconde,
- 3 cours d'éducation physique,
- 2 cours complémentaires.

Chaque cours vise l'atteinte d'un objectif qui lui est spécifique et qui est déterminé par le ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur. L'atteinte de chaque objectif est vérifiée au moyen de critères qui forment le standard de performance établi par le Ministère et requis pour que l'enseignant certifie votre réussite.

Ensemble, ces cours contribuent à l'atteinte des trois grandes visées et des cinq compétences fondamentales de la formation collégiale.

## LES EXIGENCES DE RÉUSSITE DU PROGRAMME

### Que faut-il réussir pour obtenir le diplôme d'études collégiales (DEC)?

Pour obtenir le DEC auquel conduisent vos études en **Techniques de diététique**, vous devez :

- réussir tous les cours de la formation générale et de la formation spécifique, c'est-à-dire obtenir pour chacun une note supérieure ou égale à 60 %;
- réussir l'épreuve uniforme de français, langue d'enseignement et littérature (EUF);
- réussir l'épreuve synthèse de programme (ESP).

### Qu'est-ce que l'épreuve uniforme de français, langue d'enseignement et littérature (EUF)?

La réussite de l'EUF est une condition d'obtention du diplôme posée par le ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur à tous les étudiants inscrits à un programme conduisant à l'obtention du DEC. L'EUF consiste à rédiger une dissertation critique (un texte argumentatif et raisonné sur un sujet qui porte à discussion) de 900 mots sur un sujet parmi les trois proposés. Le but de l'épreuve, qui est la même dans l'ensemble des collèges francophones du Québec, est d'attester que vous détenez les compétences suffisantes pour comprendre des textes littéraires et pour énoncer à leur sujet un point de vue critique pertinent, cohérent et écrit dans une langue correcte.

Pour être admis à l'EUF, vous devez avoir réussi les deux premiers cours de formation générale en langue d'enseignement et littérature et être en voie de terminer le troisième au moment de l'inscription à l'épreuve. Il en est ainsi parce que la dissertation fait appel aux connaissances acquises dans chacun de ces cours et aux capacités d'analyse, de dissertation et de critique qui y sont développées. La maîtrise de la langue française est évidemment le critère le plus important de réussite de l'épreuve. Afin de bien vous y préparer, le Centre d'aide à la réussite offre des mesures individuelles d'aide en français et organise des simulations de l'EUF. Le moment venu, vous serez informée de la marche à suivre pour vous inscrire à cette épreuve.

### Qu'est-ce que l'épreuve synthèse de programme (ESP)?

L'épreuve synthèse de programme – qui prend la forme d'une activité synthèse de programme (ASP) – a pour fonction de vérifier l'atteinte par chaque étudiant des buts de même que des objectifs et des standards (des compétences) ministériels du programme auquel il est inscrit. Le Règlement sur le régime des études collégiales a fait de la réussite de cette épreuve une des conditions d'obtention du DEC. L'ASP a lieu durant la dernière session, généralement dans le cadre d'un cours qui a pour but l'intégration et l'exploitation des compétences développées dans le programme. L'épreuve synthèse de programme est propre à chaque programme et est élaborée localement par les enseignants du programme; elle n'est donc pas une épreuve ministérielle, comme l'est l'épreuve uniforme de français. Elle est conçue à partir des buts, des objectifs et des standards de compétence prescrits par le Ministère ainsi qu'à partir du profil de sortie de la personne diplômée qui a été rédigé lors de la conception du programme. L'ASP peut prendre des formes variées.

### Quelle forme prend l'épreuve synthèse de programme pour les étudiants en **Techniques de diététique**?

Dans le *Cours-stage*, vous atteindrez le niveau requis pour faire votre entrée dans le monde professionnel de la diététique. L'ASP est donc associée à ce cours. En milieu de travail, vous ferez une activité structurée visant à réaliser des tâches complètes et complexes et vous permettant de faire une analyse réflexive démontrant que vous serez en mesure d'exercer la fonction de technicienne en diététique.

- Vous vous montrerez compétente, polyvalente et performante dans l'accomplissement des tâches et des activités qui vous sont confiées.
- Vous agirez de manière adéquate en milieu de travail : vous vous adapterez aux caractéristiques et aux attentes du milieu de travail; vous appliquerez les principes de la saine alimentation et les normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail; vous traiterez l'information; vous communiquerez et vous interagirez de façon appropriée avec la clientèle et les intervenants.
- Vous prendrez en charge votre insertion et votre développement professionnels, tant à l'étape de préparation au stage que durant celui-ci et au terme de votre séjour en milieu de travail, en analysant vos compétences et

en évaluant vos performances, en utilisant des moyens de vous améliorer et en planifiant votre cheminement professionnel.

À la suite de votre *Cours-stage*, vous vous appuyerez sur ces travaux pour démontrer à vos professeurs que vous avez atteint les buts, les objectifs et les standards ministériels associés au programme Techniques de diététique. Vous soutiendrez que vous possédez bien l'ensemble des compétences et des savoir-être nécessaires à votre diplomation en leur présentant votre réflexion et les faits qui soutiennent vos conclusions.

## LA GRILLE DES COURS

Le tableau ci-dessous présente l'ordre dans lequel ont lieu vos cours. Il est important de respecter cet ordre dans votre parcours de formation. Des liens étroits unissent des cours à l'intérieur d'une session et d'une session à l'autre. Quelques cours sont corequis, c'est-à-dire qu'ils sont conçus pour être suivis à la même session. Plusieurs cours comportent des préalables : ils exigent, pour pouvoir s'y inscrire, d'avoir obtenu une note d'au moins 50 % ou 60 % dans un ou des cours précédents. LES COURS PRÉALABLES NE SONT PAS OFFERTS À TOUTES LES SESSIONS ET UN ÉCART PAR RAPPORT AU CHEMINEMENT PRÉVU POURRAIT EMPÊCHER L'ACCÈS À CERTAINS COURS. Pour plus d'informations, consultez votre aide pédagogique individuelle.

SESSION 1		SESSION 2	
<b>Formation générale</b> 601-101-MQ Écriture et littérature 109-101-MQ Activité physique et santé 604-10*-MQ Anglais (formation commune)		<b>Formation générale</b> 601-102-MQ Littérature et imaginaire (préalable : 60 % 601-101) 340-101-MQ Philosophie et rationalité 109-102-MQ Activité physique et efficacité	
<b>Formation spécifique</b> 120-103-LI Vision de la profession 120-126-LI Santé et alimentation 120-158-LI Études des légumes, des fruits et des produits céréaliers (corequis: 202-004) 202-004-LI Chimie alimentaire (corequis : 120-158)		<b>Formation spécifique</b> 101-006-LI Physiologie de l'alimentation 120-223-LI Alimentation appliquée (préalable : 50 % 120-126) 120-217-LI Étude du lait, des viandes et des substituts (corequis : 202-005) 202-005-LI Biochimie alimentaire (préalable : 50 % 202-004 et corequis : 120-217)	
SESSION 3		SESSION 4	
<b>Formation générale</b> 340-102-MQ L'être humain (préalable : 60 % 340-101) xxx-xxx-xx Cours complémentaire		<b>Formation générale</b> 601-103-MQ Littérature québécoise (préalable : 60 % 601-102) 109-103-MQ Activité physique et autonomie (préalables : 60 % 109-101 et 109-102) 604-8**-LI Anglais (formation propre) (préalable : 60 % 604-10*)	
<b>Formation spécifique</b> 101-007-LI Microbiologie alimentaire 120-305-LI Alimentation et pathologies (préalables : 50 % 101-006; 60 % 120-223) 120-317-LI Étude des autres aliments (préalable : 50 % 120-217) 120-435-LI Gestion de menus		<b>Formation spécifique</b> 120-404-LI Interventions en alimentation (préalable : 50 % 120-305) 120-419-LI Coordination des opérations en alimentation santé I (préalable : 50 % 120-435) 120-425-LI Approvisionnement 350-015-LI Interactions en contexte de travail	
SESSION 5		SESSION 6	
<b>Formation générale</b> 601-800-LI Communication et discours (préalable : 60 % 601-103) 340-800-LI Éthique et politique (préalable : 60 % 340-102) xxx-xxx-xx Cours complémentaire		<b>Formation générale</b>	
<b>Formation spécifique</b> 120-514-LI Activités de sensibilisation (50 % 120-223) 120-529-LI Coordination des opérations en alimentation santé II (préalables : 50 % 120-419 et 120-425) 120-546-LI Qualité en industrie alimentaire (préalables : 50 % 101-007, 120-317 et 120-158) 410-014-LI Contrôle budgétaire		<b>Formation spécifique</b> 120-61A-LI Cours-stage Être en voie de compléter la formation (éligible au DEC au plus tard à la session suivante; cours porteur de l'activité synthèse de programme) Le cours 120-529-LI est préalable à un stage dans le secteur Gestion. 120-625-LI Recherche et développement (préalable : 50 % 120-546) 401-004-LI Supervision et gestion des ressources humaines (préalable : 50 % 350-015)	



---

## **Description des cours de chaque session**

## LA DESCRIPTION DES COURS

### Comment lire une description de cours?

Pour chacun des cours du programme, les informations importantes suivantes sont présentées.

Exemple :

<b>120-305-LI</b>	<b>Alimentation et pathologies</b>
2,33	3-2-2
046X 046Z	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cours axé sur la saine alimentation de la clientèle.</li> <li>• L'étudiante adapte l'alimentation de personnes souffrant de pathologies, en tenant compte de leurs besoins nutritionnels, de leurs préférences ainsi que de contraintes diverses.</li> </ul>
Préalables : Corequis :	50 % en 101-006-LI ; 60 % en 120-223-LI

Signification des indications :

<b>120-305-LI</b> Les trois premiers chiffres (120) identifient la discipline, ici <b>Techniques de diététique</b> , les trois suivants identifient le cours concerné, les deux lettres désignent le Cégep Limoilou. En formation générale, les lettres MQ indiquent que le cours provient du Ministère.	<b>Alimentation et pathologies</b> Le titre du cours.
<b>2,33</b> Le nombre d'unités que la réussite du cours permet d'obtenir. Ce nombre d'unités est la somme des trois chiffres de la pondération, divisée par trois.	<b>3-2-2</b> La pondération du cours indique les heures à consacrer au cours à chaque semaine : <ul style="list-style-type: none"> <li>- le premier chiffre indique le nombre hebdomadaire d'heures d'apprentissage théorique en classe;</li> <li>- le deuxième chiffre indique le nombre hebdomadaire d'heures d'apprentissage pratique ou en laboratoire;</li> <li>- le troisième chiffre indique le nombre hebdomadaire d'heures d'étude, d'entraînement et de réalisations personnelles hors classe.</li> </ul>
<b>046X et 046Z<sup>1</sup></b> Chaque numéro identifie une compétence ministérielle qui est développée ou atteinte dans le cours.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Cours axé sur la saine alimentation de la clientèle.</b></li> <li>- <b>L'étudiante adapte l'alimentation de personnes souffrant de pathologies, en tenant compte de leurs besoins nutritionnels, de leurs préférences ainsi que de contraintes diverses.</b></li> </ul> La description du cours.
<b>Préalable :</b> Lorsqu'un cours particulier est préalable au cours présenté, la note minimale qui doit être obtenue dans le cours préalable pour être admis au cours présenté est indiquée. <b>Corequis :</b> Lorsque pour être admis au cours décrit, un autre cours doit être suivi en même temps ou avoir été réussi, ce cours est identifié.	<b>50 % en 101-006-LI ; 60 % en 120-223-LI</b> La note minimale qui doit être obtenue dans le ou les cours préalables au cours décrit. Ex. : Pour être admis en <i>Alimentation et pathologies</i> , il faut avoir réussi le cours <i>Alimentation appliquée</i> et avoir obtenu au moins 50% en <i>Physiologie de l'alimentation</i> .

<sup>1</sup> Se référer aux énoncés des compétences à la fin du document.

Cours de formation spécifique de la première session

<b>120-103-LI</b>	<b>Vision de la profession</b>
1,33	3-0-1
046V	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cours d'entrée dans le programme.</li> <li>• L'étudiante confirme son choix professionnel en situant le rôle et les tâches de la technicienne en diététique.</li> <li>• Elle consolide aussi ses habiletés de base nécessaires à la réussite des études.</li> <li>• Le développement de la compétence est complété dans le cours <i>Cours-stage</i>.</li> </ul>
Préalable :	Aucun

<b>120-126-LI</b>	<b>Santé et alimentation</b>
2,66	4-2-2
046Y	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premier cours axé sur la saine alimentation de la clientèle.</li> <li>• L'étudiante sait apprécier et guider avec justesse les choix alimentaires d'une personne en santé en se référant aux principes de nutrition ainsi qu'à des sources d'information reconnues et en effectuant les calculs des valeurs nutritives requis.</li> </ul>
Préalable :	Aucun

<b>120-158-LI</b>	<b>Étude des légumes, des fruits et des produits céréaliers</b>
3,66	4-4-3
046W 0470 0471 0472	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premier de trois cours portant sur l'assurance-qualité des aliments.</li> <li>• L'étudiante contrôle la qualité organoleptique, salubre et nutritionnelle des légumes, des fruits et des produits céréaliers, en les choisissant, les préparant, les conservant et les évaluant.</li> <li>• Le développement de plusieurs compétences associées au cours se poursuit dans les autres cours portant sur les aliments et en <i>Chimie alimentaire</i>, <i>Biochimie alimentaire</i>, <i>Microbiologie alimentaire</i> et <i>Qualité en industrie alimentaire</i>.</li> </ul>
Préalable :	Aucun
Corequis :	202-004-LI

<b>202-004-LI</b>	<b>Chimie alimentaire</b>
2,00	2-2-2
0470	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premier cours de chimie, il est axé sur l'assurance-qualité des aliments.</li> <li>• L'étudiante analyse les caractéristiques physicochimiques des transformations alimentaires impliquant principalement des glucides.</li> <li>• Ce cours est relié étroitement au cours <i>Étude des légumes, des fruits et des produits céréaliers</i>.</li> </ul>
Préalable :	Aucun
Corequis :	120-158-LI

## Cours de formation spécifique de la deuxième session

<b>101-006-LI</b>	<b>Physiologie de l'alimentation</b>
3,00	4-2-3
046X	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cours de biologie relié à la saine alimentation.</li> <li>• L'étudiante se représente le fonctionnement de l'organisme humain. Elle en acquiert une vision d'ensemble, particulièrement en ce qui a trait aux systèmes en lien avec l'alimentation.</li> <li>• Elle comprend les processus physiologiques agissant dans diverses situations cliniques au traitement desquelles une technicienne en diététique peut contribuer.</li> </ul>
Préalable :	Aucun

<b>120-217-LI</b>	<b>Étude du lait, des viandes et des substituts</b>
3,33	3-4-3
046W 0470 0471 0472	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deuxième de trois cours portant sur l'assurance-qualité des aliments.</li> <li>• L'étudiante contrôle la qualité organoleptique, salubre et nutritionnelle du lait, des viandes et de leurs substituts en les choisissant, les préparant, les conservant et les évaluant.</li> <li>• Le développement de plusieurs compétences associées au cours se poursuit en <i>Étude des autres aliments, Microbiologie alimentaire et Qualité en industrie alimentaire</i>.</li> </ul>
Préalable :	Aucun
Corequis :	202-005-LI

<b>120-223-LI</b>	<b>Alimentation appliquée</b>
1,66	2-1-2
046Y	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deuxième cours axé sur la saine alimentation de la clientèle.</li> <li>• L'étudiante contribue à la diffusion de conseils alimentaires appropriés destinés à diverses clientèles en santé.</li> <li>• La compétence à Contribuer à la promotion des conseils nutritionnels destinés aux personnes en santé est atteinte au terme de ce cours.</li> </ul>
Préalable :	50 % en 120-126-LI

<b>202-005-LI</b>	<b>Biochimie alimentaire</b>
2,00	2-2-2
0470	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Second cours de chimie, il est axé sur l'assurance-qualité des aliments.</li> <li>• L'étudiante analyse les caractéristiques physicochimiques des transformations alimentaires impliquant principalement des protéines et des lipides.</li> <li>• Ce cours est relié étroitement au cours <i>Étude du lait, des viandes et des substituts</i>.</li> </ul>
Préalable :	50 % en 202-004-LI
Corequis :	120-217-LI

Cours de formation spécifique de la troisième session

<b>101-007-LI</b>	<b>Microbiologie alimentaire</b>
3,00	3-4-2
0470 0471 0472	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cours axé sur l'assurance-qualité des aliments.</li> <li>• L'étudiante contrôle la qualité microbiologique des aliments dans des contextes de service alimentaire, d'industrie alimentaire et d'inspection des aliments et des établissements d'alimentation.</li> <li>• Le développement des compétences se poursuit dans le cours <i>Qualité en industrie alimentaire</i>.</li> </ul>
Préalable :	Aucun

<b>120-317-LI</b>	<b>Étude des autres aliments</b>
3,00	3-4-2
046W 0470 0471 0472	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dernier cours portant sur les aliments et axé sur l'assurance-qualité des aliments.</li> <li>• L'étudiante contrôle la qualité organoleptique, salubre et nutritionnelle des boissons et des aliments à teneur élevée en matières grasses, en sucres complexes et en sucres ajoutés, en les choisissant, les préparant, les conservant et les évaluant.</li> <li>• Le développement des compétences 0470, 0471 et 0472 se poursuit dans le cours <i>Qualité en industrie alimentaire</i>.</li> </ul>
Préalable :	50 % en 120-217-LI

<b>120-305-LI</b>	<b>Alimentation et pathologies</b>
2,33	3-2-2
046X 046Z	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cours axé sur la saine alimentation de la clientèle.</li> <li>• L'étudiante adapte l'alimentation de personnes souffrant de pathologies, en tenant compte de leurs besoins nutritionnels, des processus physiologiques liés à l'alimentation, des aversions et préférences des clients ainsi que de contraintes diverses.</li> </ul>
Préalables :	50 % en 101-006-LI et 60 % en 120-223-LI

<b>120-435-LI</b>	<b>Gestion de menus</b>
2,33	3-2-2
0473	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cours axé sur la gestion d'un service alimentaire.</li> <li>• L'étudiante élabore et modifie des menus en respectant les normes de composition d'un menu, les besoins de la clientèle de même que des contraintes de production et de budget.</li> <li>• Elle le fait au regard des situations types auxquelles est confrontée une technicienne en diététique.</li> </ul>
Préalable :	Aucun

## Cours de formation spécifique de la quatrième session

120-404-LI	Interventions en alimentation
2,00	2-2-2
046Z 0474 0476	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'étudiante intervient, en collaboration avec d'autres professionnels de la santé, auprès de personnes malades et en santé afin d'assurer leur saine alimentation.</li> <li>• L'adaptation de l'alimentation aux besoins des personnes a été aussi apprise dans les cours <i>Santé et alimentation</i>, <i>Alimentation appliquée</i> et <i>Alimentation et pathologies</i>; la relation d'aide est également développée dans le cours <i>Interactions en contexte de travail</i>.</li> </ul>
Préalable :	50 % en 120-305-LI

120-425-LI	Approvisionnement
2,33	3-2-2
0474 0479	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cours axé sur la gestion d'un service alimentaire et sur l'assurance-qualité des aliments.</li> <li>• L'étudiante assure l'approvisionnement en produits et en services de même que la gestion des ressources matérielles tout en établissant une relation d'affaires respectueuse avec des fournisseurs.</li> </ul>
Préalable :	Aucun

120-419-LI	Coordination des opérations en alimentation santé I
3,66	4-5-2
0474 0478 047A 047B	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cours axé sur la gestion d'un service alimentaire, l'assurance-qualité des aliments et la saine alimentation de la clientèle.</li> <li>• L'étudiante assume des responsabilités de gestionnaire : elle coordonne, sous supervision, des opérations simples de production et de distribution des aliments.</li> <li>• Le développement des compétences se poursuit dans le cours <i>Coordination des opérations en alimentation santé II</i>.</li> </ul>
Préalable :	50 % en 120-435-LI

350-015-LI	Interactions en contexte de travail
1,33	1-2-1
0474	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cours relié à la gestion d'un service alimentaire, à l'assurance-qualité des aliments et à la saine alimentation de la clientèle.</li> <li>• L'étudiante communique efficacement, surtout à titre de superviseuse, mais également comme conseillère en alimentation.</li> <li>• Le développement de la compétence s'effectue aussi dans trois autres cours de la quatrième session : <i>Interventions en alimentation</i>, <i>Approvisionnement</i> et <i>Coordination des opérations en alimentation santé I</i>.</li> </ul>
Préalable :	Aucun

**Cours de formation spécifique de la cinquième session**

<b>120-514-LI</b>	<b>Activités de sensibilisation</b>
2,00	2-2-2
0475	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cours relié à la saine alimentation de la clientèle et à l'assurance-qualité des aliments.</li> <li>• L'étudiante organise, anime et évalue des activités de sensibilisation ou de formation destinées à des groupes.</li> <li>• La maîtrise du contenu des messages est acquise dans les cours <i>Santé et alimentation, Alimentation appliquée, Alimentation et pathologies, Interventions en alimentation, Chimie alimentaire, Biochimie alimentaire, Microbiologie alimentaire</i> et dans les trois cours portant sur l'étude des aliments.</li> </ul>
Préalable :	50% 120-223-LI

<b>120-529-LI</b>	<b>Coordination des opérations en alimentation santé II</b>
3,00	0-6-3
0477 0478 047A 047B	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cours axé sur la gestion d'un service alimentaire, sur l'assurance-qualité des aliments et sur la saine alimentation de la clientèle.</li> <li>• L'étudiante poursuit le développement de ses compétences de gestionnaire. Elle gère une équipe de travail et coordonne, de façon autonome et organisée, des opérations complexes de production et de distribution des aliments.</li> </ul>
Préalables :	50 % en 120-419-LI et en 120-425-LI

<b>410-014-LI</b>	<b>Contrôle budgétaire</b>
2,00	2-1-3
047A	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cours axé sur la gestion d'un service alimentaire.</li> <li>• L'étudiante collige des transactions et effectue le suivi périodique des résultats d'exploitation d'un service alimentaire, dans le but d'identifier les écarts budgétaires, d'en déterminer les causes et d'apporter les correctifs nécessaires.</li> </ul>
Préalable :	Aucun

<b>120-546-LI</b>	<b>Qualité en industrie alimentaire</b>
2,66	3-3-2
0470 0471 0472	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cours axé sur l'assurance-qualité des aliments.</li> <li>• L'étudiante assure la conformité des processus de fabrication, d'emballage, de conservation et de distribution des produits alimentaires.</li> <li>• Pour ce faire, elle se réfère aux normes d'hygiène et de salubrité, à la qualité organoleptique des produits et aux exigences liées à l'information nutritionnelle.</li> <li>• Les compétences 0470, 0471 et 0472 sont atteintes au terme de ce cours.</li> </ul>
Préalables :	50 % en 101-007-LI, en 120-158-LI et en 120-317-LI

## Cours de formation spécifique de la sixième session

120-61A-LI	Cours-stage (ASP)
6,66	1-9-10
046V	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cours axé sur l'exercice réel complet de la fonction de technicienne en diététique.</li> <li>• L'étudiante assume des responsabilités assez complexes, sous supervision, dans un milieu de travail.</li> <li>• Le cours est porteur de l'épreuve synthèse de programme.</li> </ul>
Préalable :	<p>Être en voie de compléter la formation (éligible au DEC au plus tard à la session suivante).</p> <p>Le cours 120-529-LI est préalable à un stage dans le secteur Gestion.</p>

120-625-LI	Recherche et développement
2,66	0-5-3
047C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cours axé sur l'assurance-qualité des aliments.</li> <li>• L'étudiante développe ou améliore un produit alimentaire en s'appuyant sur la démarche expérimentale.</li> <li>• La compétence 047C est atteinte au terme de ce cours.</li> </ul>
Préalable :	50 % en 120-546-LI

401-004-LI	Supervision et gestion des ressources humaines
2,33	2-3-2
0477	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cours axé sur la gestion.</li> <li>• L'étudiante apprend à effectuer des tâches de supervision et de gestion des ressources humaines, représentatives de celles qui sont accomplies dans des services alimentaires de type institutionnel, dans des industries agroalimentaires ou dans des entreprises privées.</li> <li>• La compétence 0477 est atteinte au terme de ce cours.</li> </ul>
Préalable :	50 % en 350-015-LI



## LISTE DES COMPÉTENCES DU PROGRAMME

### ► Compétences de la formation générale

Numéro	Énoncé
<b>Littérature</b>	
4EF0	Analyser des textes littéraires.
4EF1	Expliquer les représentations du monde contenues dans des textes littéraires d'époques et de genres variés.
4EF2	Apprécier des textes de la littérature québécoise d'époques et de genres variés.
4EFP	Produire différents types de discours oraux et écrits liés au champ d'études de l'étudiant.
<b>Philosophie</b>	
4PH0	Traiter d'une question philosophique.
4PH1	Discuter des conceptions philosophiques de l'être humain.
4PHP	Porter un jugement sur des problèmes éthiques et politiques de la société contemporaine.
<b>Éducation physique</b>	
4EP0	Analyser sa pratique de l'activité physique au regard des habitudes de vie favorisant la santé.
4EP1	Améliorer son efficacité lors de la pratique d'une activité physique.
4EP2	Démontrer sa capacité à prendre en charge sa pratique de l'activité physique dans une perspective de santé.
<b>Langue seconde</b>	
Niveau 1	
4SA0	Comprendre et exprimer des messages simples en anglais.
4SAP	Communiquer en anglais de façon simple en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées au champ d'études de l'étudiant.
Niveau 2	
4SA1	Communiquer en anglais avec une certaine aisance.
4SAQ	Communiquer en anglais avec une certaine aisance en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées au champ d'études de l'étudiant.
Niveau 3	
4SA2	Communiquer avec aisance en anglais sur des thèmes sociaux, culturels ou littéraires.
4SAR	Communiquer avec aisance en anglais en utilisant des formes d'expression d'usage courant liées au champ d'études de l'étudiant.
Niveau 4	
4SA3	Traiter en anglais d'œuvres littéraires et de sujets à portée sociale ou culturelle.
4SAS	Communiquer de façon nuancée en anglais dans différentes formes de discours.
<b>Formation générale complémentaire</b>	
<i>Domaine : Sciences humaines</i>	
000V	Situer l'apport particulier des sciences humaines au regard des enjeux contemporains.
000W	Analyser l'un des grands problèmes de notre temps selon une ou plusieurs approches propres aux sciences humaines.
<i>Domaine : Culture scientifique et technologique</i>	
000X	Expliquer la nature générale et quelques-uns des enjeux actuels de la science et de la technologie.
000Y	Résoudre un problème simple par l'application de la démarche scientifique de base.
<i>Domaine : Langue moderne</i>	
000Z	Communiquer dans une langue moderne de façon restreinte.
0010	Communiquer dans une langue moderne sur des sujets familiers.
0067	Communiquer avec une certaine aisance dans une langue moderne.
<i>Domaine : Langage mathématique et informatique</i>	
0011	Reconnaître le rôle des mathématiques ou de l'informatique dans la société contemporaine.
0012	Se servir d'une variété de notions ou de procédés et utiliser des outils mathématiques ou informatiques à des fins d'usage courant.
<i>Domaine : Art et esthétique</i>	
0013	Apprécier diverses formes d'art issues de pratiques d'ordre esthétique.
0014	Réaliser une production artistique.
<i>Domaine : Problématiques contemporaines</i>	
021L	Considérer des problématiques contemporaines dans une perspective transdisciplinaire.
021M	Traiter d'une problématique contemporaine dans une perspective transdisciplinaire.

► **Compétences de la formation spécifique en *Techniques de diététique* – 120.A0**

Numéro	Énoncé
046V	Analyser la fonction de travail.
046W	Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire.
046X	Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain.
046Y	Contribuer à la promotion des conseils nutritionnels destinés aux personnes en santé.
046Z	Relier les choix alimentaires aux besoins nutritionnels établis d'une personne malade.
0470	Établir le lien entre la nature physicochimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.
0471	Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire.
0472	Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage.
0473	Adapter un cycle de menus.
0474	Interagir en contexte de travail.
0475	Animer des activités de sensibilisation.
0476	Participer à la mise en œuvre du plan de traitement nutritionnel.
0477	Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation.
0478	Coordonner la distribution et le service des repas.
0479	Assurer l'approvisionnement en produits et services.
047A	Contrôler les revenus et les dépenses d'exploitation.
047B	Coordonner la production des mets.
047C	Mettre au point des produits alimentaires.