

UNIQUE COMME  
**LIMOILOU**

Techniques de diététique  
Journée des experts 2023

Bienvenue!



**Cégep  
Limoilou**

UNIQUE COMME  
**LIMOILOU**



Au menu aujourd'hui...

- Brève présentation du programme
- Parcours découverte en laboratoire
- Aperçu de la cuisine de collectivité
- Place aux questions

# Un programme polyvalent

## 3 axes pour offrir des aliments favorisant la santé



**Nutrition**



**Aliments**



**Gestion**

## Travailler dans le secteur **NUTRITION**

- **Centres hospitaliers**
- **Centres d'hébergement**
- **Organismes communautaires**
- **Centres de recherche**
- **Vente, représentation**





# Secteur NUTRITION





**Transformer un  
hôpital virtuel  
en réalité: Le  
projet “Service  
de repas sur  
plateau”**





# Travailler dans le secteur **Aliments**

- Centres de recherche (recherche et développement)
- Industries agroalimentaires (contrôle et assurance qualité)
- Inspection alimentaire
- Vente, représentation



Secteur  
Aliments

Accès à une salle  
d'analyse  
sensorielle





# Travailler dans le secteur **Gestion**

---

## Les services alimentaires:

- Centres hospitaliers
- Centres d'hébergement
- Centres de la petite enfance (CPE)
- Cafétérias (bureaux, centre d'accueil, milieux d'éducation...)
- Traiteurs







Secteur  
Gestion

Accès à une  
cuisine de  
collectivité



# Secteur Gestion

## Projets générateurs de fierté



# Les aptitudes idéales

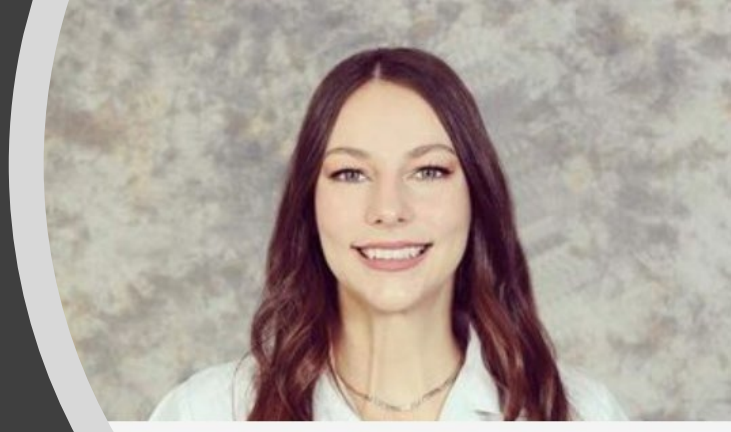
✓ Intérêt pour la saine alimentation, Curiosité envers les aliments, Intérêt pour la cuisine, Sens de l'organisation, Rigueur, Capacité à travailler en équipe, Habiletés de communication

Aliments  
=  
Minutie

Nutrition  
=  
Empathie

Gestion  
=  
Leadership



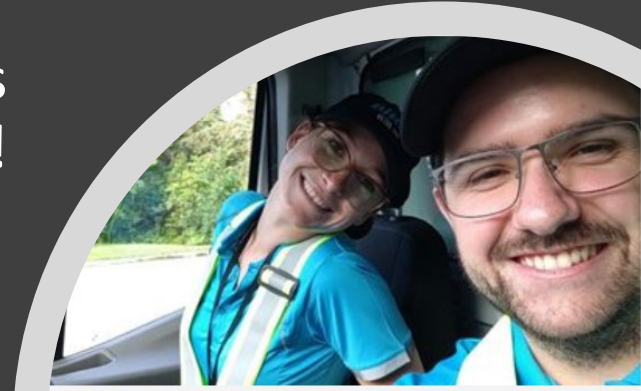


2022

polie pour Kelly Sirois,  
ique



Des témoignages, des projets étudiants  
et plus encore juste au bout des doigts!



21 JANV. 2023

SANTÉ

Gestion et sécurité alimentaire : la  
association de Catherine Lemelin

27 MAI 2022

SANTÉ

Travailler à l'inspection alimen  
un rêve devenu réalité pour M  
Ève Laliberté

[www.cegeplimoilou.ca/dec/dietetique](http://www.cegeplimoilou.ca/dec/dietetique)

# Parcours découverte – *En action !*

## Je découvre les aliments

- 1) Exploration de différents grains céréaliers
- 2) Impact du pH sur les pigments des aliments

## J'utilise mes connaissances :

- 3) En nutrition (Hôpital) : validation du contenu d'un plateau et présentation du travail en centre hospitalier via un travail étudiant
- 4) En industrie : mesure des solides solubles et du pH
- 5) En gestion (Hôpital) : évaluation organoleptique d'une galette et de la déclinaison purée (consistance)