

Répertoire de la formation continue en TA

Titre de la formation	Établissements ou organismes offrant la formation
Étiquetage des aliments	
Calculs des valeurs nutritives	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe
Étiquetage des aliments au Canada	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe
Formation des manœuvres	
Formation – Journalier d’usine alimentaire	Parcours formation
Hygiène et salubrité	
Hygiène et salubrité alimentaire Volet – Gestionnaire	Cégep Beauce-Appalaches Collectifs régionaux en formation agricole Centre de formation agricole de Mirabel Centre 24 juin Sherbrooke Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe Cégep régional de Lanaudière à Joliette Institut de technologie agroalimentaire (ITA) – campus La Pocatière Collège Maisonneuve (ITEGA) Terroir-conseils Parcours formation Services aux entreprises (SAE) rattachées à votre Commission scolaire (CS)
Hygiène et salubrité alimentaire Volet – Manipulateur	Cégep régional de Lanaudière à Joliette Cégep Beauce-Appalaches Collectifs régionaux en formation agricole Centre 24 juin Sherbrooke Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe Institut de technologie agroalimentaire (ITA) – campus La Pocatière Collège Maisonneuve (ITEGA) Terroir-conseils Parcours formation Services aux entreprises (SAE) rattachées à votre Commission scolaire (CS)

Formation des formateurs pour le programme en hygiène et salubrité alimentaire destinée aux gestionnaires d'établissement alimentaire et manipulateurs d'aliments	Institut de technologie agroalimentaire (ITA) – Formation à distance
Mise en œuvre des programmes QUALITÉ (HACCP, SQF, GFSI, ISO, FSSC)	
Auditeur interne SQF	Guelph Food Technology Center
Comment répondre aux exigences du référentiel SQF	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe
Élaboration du plan HACCP	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe
Élaboration de procédures opérationnelles / nettoyage et d'assainissement	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe
Food Safety Basics	Institute of Food Processing Technology at Conestoga College
Food Safety Level 1	Institute of Food Processing Technology at Conestoga College
Formation des formateurs internes	Institut de technologie agroalimentaire (ITA) – Québec Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe
Les 13 principaux pathogènes associés aux TIA	Institut de technologie agroalimentaire (ITA) – Formation à distance
Mettre en œuvre le FSSC 22000 dans votre entreprise	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe
Maintenir et améliorer votre système FSSC-22000	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe
Mise en œuvre des systèmes SQF	Guelph Food Technology Center
Mise en œuvre des programmes préalables au système HACCP	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe Institut de technologie agroalimentaire (ITA) – Québec
Préparer un audit interne efficace	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe
Principes généraux du HACCP	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe Institut de technologie agroalimentaire (ITA) – Québec
Validation des mesures de maîtrise du plan HACCP	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe
Principes généraux des procédés en TA	
Appertisation des produits alimentaires et	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus

fermeture des contenants	St-Hyacinthe
Procédé d'emballage sous-vide des aliments réfrigérés	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe
Détermination des facteurs influençant la durée de vie des produits	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe
Les produits allégés : une tendance à saisir	Institut de technologie agroalimentaire (ITA) – campus La Pocatière
Principes généraux du procédé de pasteurisation	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-formation en ligne
Procédé artisanal de mise en conserve	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus La Pocatière
Procédés de fabrication des produits à base de viandes	
Connaissance des découpes de viande	Collectifs régionaux en formation agricole
Découpes du bœuf	CFP de l'Envolée
Initiation à la fabrication artisanale de pâtés et de terrines	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe
Initiation à la fabrication artisanale de saucisses fraîches	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe
Initiation à la fabrication artisanale de saucissons secs	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe
Initiation à la fabrication de viandes et volailles fumées/saumurées	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe
Techniques de salaison, de fumage et de charcuterie	Collectifs régionaux en formation agricole
Procédés de fabrication des produits laitiers	
Fabrication de fromage artisanal	Centre de formation agricole de Mirabel Terroir-conseils
Collecte du lait à la ferme et Jugement des odeurs du lait cru	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe
Fondements de la sécurité alimentaire (Contrôle de la fabrication artisanale de fromage)	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe
Pour un bon lait fromager	Collectifs régionaux en formation agricole
Modalités d'essai des systèmes	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-formation en ligne
Examens de vérification / réglage des systèmes de pasteurisation – niveau 1 théorique	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-
Examens de vérification / réglage des systèmes de	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-

pasteurisation – niveau 1 pratique	
Examens de vérification / réglage des systèmes de pasteurisation – niveau 2 théorique	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-
Examens de vérification / réglage des systèmes de pasteurisation – niveau 2 pratique	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-
Examens de vérification / réglage des systèmes de pasteurisation – niveau 3 théorique	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-
Examens de vérification / réglage des systèmes de pasteurisation – niveau 3 pratique	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-
Procédés de fabrication des fruits et légumes	
Conservation des fruits et légumes	Collectifs régionaux en formation agricole
Déshydratation artisanale de fruits et de légumes	Institut de technologie agroalimentaire (ITA) – campus La Pocatière Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe
Transformation artisanale de fruits : gelées, beurres et sirops	Institut de technologie agroalimentaire (ITA) – campus La Pocatière Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe
Procédés de fabrication des autres aliments	
Fabrication artisanale de vinaigrettes et huiles aromatisées	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe Institut de technologie agroalimentaire (ITA) – campus La Pocatière
Fabrication des produits d'érable - Débutant	Collectifs régionaux en formation agricole
Friandises et dérivés à l'érable	Collectifs régionaux en formation agricole CFP Pozer CFP l'Envolée
Fabrication artisanale du vinaigre	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe Institut de technologie agroalimentaire (ITA) – campus La Pocatière
Marinades	Collectifs régionaux en formation agricole
Transformation des produits de l'érable	Collectifs régionaux en formation agricole CFP Le Tremplin
Transformation des produits de l'érable – Niveau 2	Collectifs régionaux en formation agricole

Transformation des produits de l'érable - perfectionnement	Collectifs régionaux en formation agricole CFP Pozer
Transformation des produits de l'érable – Trucs pour problèmes rencontrés	Collectifs régionaux en formation agricole
Procédés de fabrication des jus et boissons	
Fabrication artisanale de jus à base de fruits	Institut de technologie agroalimentaire (ITA) – campus La Pocatière Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe
Initiation à la fabrication artisanale de bière	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe
Introduction à la vinification	Institut de technologie agroalimentaire (ITA) Collectifs régionaux en formation agricole
Initiation à la microdistillation	Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe
Production artisanale de boissons alcooliques	Institut de technologie agroalimentaire (ITA) – campus La Pocatière Institut de technologie agroalimentaire (ITA)-campus St-Hyacinthe
Viticulture biologique, pratiques générales	Collectifs régionaux en formation agricole
Santé et sécurité au travail	
Cadenassage	Préventex
Conduite de chariot élévateur	CIBLE formation conseil Commission des Hautes Rivières Parcours Formation Préventex
SIMDUT et marchandises dangereuses	Préventex Commission des Hautes Rivières
Supervision d'équipe	
Gestionnaires efficaces	Cégep Marie-Victorin Cégep de Saint-Laurent Cégep Lévis-Lauzon Université Laval – Formation continue
Rôle du superviseur au quotidien	CSMOTA
Supervision	Cégep de Beauce-Appalaches
Supervision efficace, production efficiente	CSMOTA

Données validées août 2016