

RÉPERTOIRE DES PROGRAMMES | 2016. 2017



VIS L'EXPÉRIENCE ITA

ÉTUDIANT D'UN JOUR • PORTES OUVERTES • JOURNÉE DÉCOUVERTES

**INSTITUT DE
TECHNOLOGIE
AGROALIMENTAIRE**
CAMPUS DE LA POCATIÈRE
CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE

NOS AGROFORMATIONS
en un coup d'oeil!

Québec 

NOS AGROFORMATIONS en un coup d'oeil!

PROGRAMMES	OFFERTS AU CAMPUS DE...	PRÉALABLES SPÉCIFIQUES	ATE	TAUX DE PLACEMENT	PASSERELLES DEC-BAC*	SUBVENTION À L'ÉTABLISSEMENT	PAGE
 Gestion et technologies d'entreprise agricole 152.B0 <i>Unique au Québec</i>	La Pocatière Saint-Hyacinthe	Aucun	Oui	98 %	Baccalauréat : agronomie, agroéconomie, génie agroenvironnemental Certificat : horticulture et gestion d'espaces verts, productions animales	50 000 \$	18
 Technologie des productions animales 153.A0 <i>Unique au Québec</i>	La Pocatière Saint-Hyacinthe	Mathématiques : 4 ^e secondaire, CST ou 514	-	99 %	Baccalauréat : agronomie, agroéconomie, génie agroenvironnemental Certificat : productions animales	50 000 \$	22
 Technologie du génie agromécanique 153.D0 <i>Unique au Québec</i>	Saint-Hyacinthe	Mathématiques : 4 ^e secondaire, CST ou 514	Oui	100 %	Baccalauréat : agronomie, agroéconomie, génie agroenvironnemental, génie alimentaire	30 000 \$	26
 Technologie de la production horticole et de l'environnement 153.B0	La Pocatière Saint-Hyacinthe	Mathématiques : 4 ^e secondaire, CST ou 514	-	90 %	Baccalauréat : agronomie, agroéconomie, biologie, génie agroenvironnemental, selon la voie de spécialisation Certificat : horticulture et gestion d'espaces verts	50 000 \$	30
 Technologie de la production horticole et de l'environnement (Voie Environnement) 153.BD <i>Unique au Québec</i>	La Pocatière	Mathématiques : 4 ^e secondaire, CST ou 514	-	90 %	Baccalauréat : agronomie, agroéconomie, génie agroenvironnemental, Certificat : horticulture et gestion d'espaces verts	50 000 \$	34
 Paysage et commercialisation en horticulture ornementale 153.C0	Saint-Hyacinthe	Mathématiques : 4 ^e secondaire, CST ou 514	-	99 %	Baccalauréat : agronomie, agroéconomie, génie agroenvironnemental Certificat : horticulture et gestion d'espaces verts	30 000 \$	38
 Technologie des procédés et de la qualité des aliments 154.A0	La Pocatière Saint-Hyacinthe	Mathématiques : 4 ^e secondaire, TS ou SN ou 436 et Sciences : 4 ^e secondaire, ST et STE ou ATS et SE ou Sciences physiques 436	Oui à La Pocatière	95 %	DEC-BAC intégré : sciences et technologie des aliments - Université Laval Baccalauréat : agronomie, agroéconomie, génie alimentaire Certificat : sciences et technologie des aliments	30 000 \$	42
 Techniques équines 155.A0 <i>Unique au Québec</i>	La Pocatière	Aucun Sélection des candidats	-	74 %	Baccalauréat : agronomie	30 000 \$	46

*Attention, des cours préalables au collégial peuvent être exigés. Le nombre de cours crédités varie d'un programme et d'une université à l'autre. D'autres passerelles peuvent également s'offrir à toi. Renseigne-toi auprès des universités!

PARCOURS LES PAGES DE NOTRE RÉPERTOIRE DES PROGRAMMES

pour en savoir plus sur ces AGROformations et trouver celle qui répondra à tes aspirations et te rendra ACCRO!

La légende ci-dessous t'aidera à interpréter les pictogrammes qui te transmettront des informations importantes pour chacun de nos programmes techniques.



PROGRAMME OU PROFIL DE FORMATION UNIQUE AU QUÉBEC

Ne cherche pas ailleurs... L'ITA est le seul établissement collégial à offrir cette formation ou ce profil de formation.



FORMATIONS GAGNANTES JOBBOOM

Le Magazine Jobboom prépare chaque année la liste des formations collégiales gagnantes. Nous t'indiquons lesquelles de nos formations ont fait partie du palmarès au cours des dernières années.



ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES (ATE)

Même si la majorité de nos programmes prévoit des stages au cours de la formation, dans certains cas, les stages s'insèrent dans la formule alternance travail-études, ce qui permet une mise en œuvre de tes compétences. Cette formule ajoute des heures en milieu de travail à ta formation, ces heures représenteront au minimum 20% de ta formation.



DEC EN 2 ANS

Tu as déjà complété un DEC et tu réponds aux conditions particulières d'admission du programme. Ton cheminement pourrait être accéléré en 2 années.



TAUX DE PLACEMENT

Le taux de placement indique le pourcentage de diplômés qui ont trouvé un emploi relié à la formation au maximum 6 mois après la fin de leurs études. *Source : Guide pratique des études collégiales au Québec 2015.*



SUBVENTION À L'ÉTABLISSEMENT

Les diplômés de l'ensemble des programmes de formation de l'ITA sont admissibles à la subvention à l'établissement de La Financière agricole du Québec. Dans chaque programme, nous te présentons le montant auquel tu aurais droit à l'obtention de ton diplôme. Renseigne-toi sur les conditions et les détails de cette subvention au www.fadq.qc.ca/releve.html.

En tant que responsables de l'information scolaire à l'ITA, il nous fera plaisir de répondre à tes questions.



Nathalie Rioux
418 856-1110, poste 1216
nathalie.rioux@mapaq.gouv.qc.ca



Jean-Luc Sauvé
450 778-6504, poste 6416
jean-luc.sauve@mapaq.gouv.qc.ca

PORTES OUVERTES

CAMPUS DE LA POCATIÈRE
Samedi 14 novembre 2015
9 h 30 h à 14 h



CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE
Samedi 21 novembre 2015
9 h 30 h à 14 h



ÉTUDIANT D'UN JOUR

Inscris-toi au
www.estuagro.ca



Gestion et technologies
d'entreprise agricole

Technologie
des productions
animales

Technologie
de la production
horticole et de
l'environnement

Paysage et
commercialisation
en horticulture
ornementale

Technologie du génie
agromécanique

Technologie
des procédés
et de la qualité
des aliments

Techniques équines

L'Institut de technologie agroalimentaire (ITA), un établissement complètement AGRO!

À l'ITA, l'agroalimentaire est beaucoup plus qu'un domaine d'activité, une spécialité et une expertise. Il s'agit d'une passion commune partagée entre notre personnel et nos étudiants. Que tu choisisses notre campus de La Pocatière ou celui de Saint-Hyacinthe, tu te joindras à des centaines de passionnés de l'AGRO. Aussi, à la fin de tes études, tu pourras certainement accéder à un emploi à ton goût. À preuve, le taux de placement de nos programmes frôle les 100 %. Les acteurs majeurs de l'industrie reconnaissent et apprécient la qualité de la formation dispensée dans notre établissement et recherchent par conséquent nos diplômés. L'ITA est donc unique en son genre... *Complètement AGRO!*



Plusieurs raisons peuvent t'inciter à choisir l'ITA ★ UN ÉTABLISSEMENT UNIQUE AU QUÉBEC

L'ITA est le seul centre de formation collégiale public entièrement voué au secteur agroalimentaire; favorisant cette atmosphère unique en nos murs! Nous avons également la particularité de relever du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), contrairement à la majorité des cégeps qui sont sous l'égide du ministère de l'Éducation, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche (MEESR). Ce statut particulier permet à l'ITA d'être branché sur son secteur d'activité et de bénéficier de moyens pédagogiques que peu de cégeps peuvent se vanter de posséder. Nos étudiants ont la chance de mettre en pratique leurs apprentissages sur des équipements de pointe et obtiennent une double certification à leur diplomation : un diplôme d'études collégiales (DEC) émis par le MEESR et un diplôme de technologue agroalimentaire (DTA) du MAPAQ.



LA POCATIÈRE, TA CARRIÈRE COMMENCE ICI!



SAINT-HYACINTHE... UNE TERRE D'INNOVATION!



Deux campus dynamiques

La force de l'ITA repose sur deux pôles de formation ancrés dans des réalités territoriales et des milieux de vie variés : La Pocatière et Saint-Hyacinthe. Point en commun : tous deux comptent sur des professeurs, du personnel et des étudiants passionnés d'agroalimentaire, qui, tous réunis, contribuent à créer une dynamique stimulante et incomparable. Tu y développeras assurément un fort sentiment d'appartenance et un réseau solide.

La Pocatière, ta carrière commence ici!

Située à 1 h 30 de Québec, La Pocatière est une ville étudiante de 6 000 citoyens située dans la MRC de Kamouraska, porte d'entrée de la région du Bas-Saint-Laurent. Elle a d'ailleurs plus de 150 ans d'expérience en enseignement agricole et fait aujourd'hui partie du réseau des villes innovantes de l'Est.

Parsemé de « monadnocks », ces collines abruptes et isolées qui se dressent entre le fleuve et les terres basses, le Kamouraska profite d'une agriculture et d'une industrie agroalimentaire dynamiques qui jouent un rôle structurant pour le milieu en matière d'emplois, de paysage et de terroir. Ce milieu de vie dynamique offre toutes les commodités de la vie quotidienne : épiceries, cinéma, restaurants et cafés, boutiques, transport collectif et bien plus! La proximité de la nature donne accès aux joies du plein air : vélo, randonnée pédestre, escalade, kayak, raquette, « kitesurf », ski de fond...

Saint-Hyacinthe... Une terre d'innovation!

Au cœur de la Montérégie et à moins de 50 km de Montréal, Saint-Hyacinthe marie la vie rurale et urbaine, la tranquillité et l'effervescence, les traditions et l'innovation.

Saint-Hyacinthe est reconnue comme un haut lieu de transmission du savoir. Grâce à plus de 10 000 étudiants de niveaux collégial et universitaire et 200 chercheurs, la ville déborde de vitalité. Le marché de l'emploi y est fertile et dynamique. Avec près de 45 000 emplois, dont 8 000 en agroalimentaire, la région maskoutaine constitue un environnement riche en possibilités de carrière. Première ville canadienne à obtenir la reconnaissance internationale de technopole agroalimentaire, Saint-Hyacinthe est novatrice et visionnaire. La technopole est en pleine effervescence et offre bon nombre d'occasions aux investisseurs.

Terre d'escapades, riche en histoire et en culture, Saint-Hyacinthe est un lieu où il fait bon vivre. Elle est réputée pour son agrotourisme, son marché public, le Jardin Daniel A. Séguin, ses activités sportives, culturelles et de plein air, sans oublier sa panoplie de fêtes, de festivals et d'expositions de tout genre.



DES FORMATIONS POUR TOUS LES GOÛTS !

À l'ITA, nous sommes certes réputés pour notre expertise agricole. Pourtant, nous avons plusieurs formations, aussi excellentes, touchant les autres domaines de l'agroalimentaire. Il y a un programme d'études pour toi à l'ITA si tu te passionnes pour :

l'alimentation et la transformation :

la qualité, la salubrité et la conservation des aliments, les sciences appliquées, le travail de laboratoire, la mise au point de nouveaux aliments, l'évaluation sensorielle

le paysage et l'aménagement :

le design et la création, la nature, le dessin et le travail manuel, la connaissance approfondie des végétaux, l'amélioration de l'environnement et l'embellissement du paysage

l'horticulture et l'environnement :

la culture des végétaux en mode biologique et conventionnel, les ressources naturelles, les phytotechnologies, la nature, l'agriculture et l'horticulture urbaines, la permaculture, la conservation des ressources en milieu agricole

le domaine équin :

les chevaux, l'enseignement et l'animation, la gérance de centre équestre, l'entraînement, les pathologies et les soins mineurs des chevaux, le travail extérieur et manuel

les technologies et l'agromécanique :

la mécanique, la machinerie et les équipements agricoles, l'électronique, la robotique, le dessin technique, les systèmes de positionnement par satellite (GPS)

les productions animales :

les animaux d'élevage et leur bien-être, la génétique, les cultures destinées à l'alimentation animale, la protection de l'environnement

la gestion d'entreprise :

les productions végétales et animales, l'agriculture durable, la mise en marché de produits et de services, les innovations technologiques et la gestion, incluant l'administration et les ressources humaines, animales et matérielles

Et pour toutes les aspirations...

Décroche un BAC en passant par la technique

Que tu vises une formation technique ou universitaire, choisir l'ITA est avantageux. En effet, toutes les techniques offertes à l'ITA permettent la reconnaissance de certains cours universitaires dans le cadre de passerelles vers le baccalauréat ou d'une entente DEC-BAC. Les étudiants qui ont réalisé un tel parcours le disent : en plus d'être beaucoup plus motivés par leur formation, ils ont davantage de facilité à l'université que leurs collègues de classe qui ont opté pour une formation collégiale préuniversitaire! Toutefois, sache que des cours collégiaux préalables à l'université seront probablement exigés. L'ITA peut en offrir certains lors de ta formation technique. Renseigne-toi auprès des aides pédagogiques individuels (API) ou consulte les programmes universitaires accessibles aux diplômés sur le site Internet de l'ITA au www.ita.qc.ca, sous l'onglet Passerelles DEC-BAC.

UNE ÉQUIPE D'EXPERTS, UN ENSEIGNEMENT PERSONNALISÉ

Notre équipe professorale est reconnue pour son expertise, tant dans le cadre des formations spécialisées qu'en formation générale (littérature, philosophie, anglais, éducation physique). La dimension humaine de nos campus assure une qualité d'enseignement qui favorise ton apprentissage!

Une formation technique reconnue

Quel que soit le programme de formation choisi, tu compteras sur des professeurs réputés pour l'étendue de leurs compétences et de leurs connaissances sur des sujets bien précis : génétique, physiologie animale et végétale, microbiologique, éthologie, représentation, régie de troupeau, gestion, développement durable, innocuité alimentaire, permaculture, fertilisation, maréchalerie, environnement, design, phytotechnologies, agriculture de précision, etc.

Une formation générale solide

Comme dans l'ensemble des cégeps, à l'ITA, tu suivras et devras réussir les cours de la formation générale pour obtenir ton DEC. Au total, on compte : 4 cours en littérature, 3 en philosophie, 2 en anglais et 3 en éducation physique.

Un complément au choix

Afin de favoriser ton développement personnel, 2 cours dits « complémentaires » s'ajoutent aux précédents.

L'importance de la formation générale

Un employeur recherche d'abord et avant tout une personne compétente dans ses fonctions. Toutefois, il veut également que cette personne soit capable de communiquer, de promouvoir ses idées, de trouver des solutions créatives à des problèmes et de faire preuve de jugement. La formation générale te permettra d'acquérir des apprentissages utiles et transférables pour améliorer tes habiletés linguistiques, développer ta pensée critique, approfondir ta culture générale et adopter de saines habitudes de vie.



UNE VÉRITABLE VIE COLLÉGIALE

Nos campus foisonnent d'activités parascolaires, sociales, culturelles, communautaires et sportives de tous les niveaux. Par exemple, tu pourrais choisir de jouer au football, au volleyball, au hockey, au badminton ou de faire de la guitare, du zumba, de la natation ou de la radio étudiante. De plus, tu auras la chance de participer à des compétitions d'expertise intercollégiales et de t'impliquer dans différents comités et associations.



Plus de 100 000 \$ en bourses!

Chaque année, l'industrie agroalimentaire remet aux étudiants de l'ITA plusieurs prix et bourses notamment, dans le cadre de nos soirées de gala annuel et nos remises de diplômes.

Services offerts aux étudiants des deux campus

- Centre d'appui à la réussite (français, mathématique, sciences, etc.)
- Aide au placement
- Aide financière
- Aide pédagogique individuel (API)
- Aide psychosociale
- Assurance-accident
- Bourses et concours
- Cafétéria
- Logement
- Services adaptés
- Stationnements payants
- Association des anciennes et des anciens de l'ITA (diplômés)
- Centre de petite enfance (Garderie Alakazoum) au campus de Saint-Hyacinthe



UNE OUVERTURE SUR LE MONDE

Découvre les pratiques en agroalimentaire d'autres pays et partage tes connaissances en prenant part à des stages à l'étranger ou à des séjours de coopération internationale. Certains programmes organisent également des voyages pédagogiques dans différents coins du monde permettant, entre autres, d'étudier les différents modèles de gestion, de production et de mise en marché relatifs à ton secteur d'études.



FRANCE

Un soutien pour préparer ton départ

Canada, Sénégal, France, Suisse, Haïti, Belgique, Belize, Guadeloupe, Nicaragua... Que tu choisisses de réaliser un stage pédagogique à l'étranger ou un projet de groupe en coopération internationale, tu pourras compter sur une aide précieuse dans la planification de ton projet : préparation de ton curriculum vitae et lettre de présentation, application aux subventions, appui dans la demande de visa, d'autorisation de travail et de passeport. Une personne par campus est disponible pour t'offrir le petit coup de pouce qui pourrait faciliter ton départ.



SÉNÉGAL

PÉROU



Un ITA vert

Nos deux campus favorisent des approches écoresponsables. Plusieurs installations, activités de sensibilisation et formations relatives à l'environnement en font la démonstration, telles que l'accès à une vélogare, les toits verts, les achats écoresponsables, la récupération de piles, le stationnement exclusif aux covoitureurs, les conférences, les kiosques et la participation à des colloques sur l'environnement, etc.

✂ DES INSTALLATIONS PRATIQUES ET TECHNOLOGIQUES POUR TE FORMER

Chaque campus met à ta disposition des ateliers, des laboratoires ainsi que des équipements récents et adaptés à ta formation : fermes-écoles, centre équestre, usines de transformation alimentaire, jardin pédagogique, centres de compostage, complexes de serres, ateliers de soudure et d'aménagement paysager, Pavillon horticole écoresponsable, Unité de production laitière biologique, etc. Nous t'en présentons quelques-unes qui valent le détour!



Des fermes-écoles performantes situées sur nos campus

Dans nos fermes-écoles LAPOKITA et Maskita, tu t'exerces dans un environnement de qualité à deux pas de nos salles de cours! Elles t'offrent des installations en production laitière, porcine, bovine, avicole et ovine, en plus de superficie de terres importante en production végétale. D'ailleurs, le troupeau laitier de la ferme Maskita a obtenu la reconnaissance Maître-éleveur 2014 de Holstein Canada.



L'Unité de production laitière biologique

Dans notre école, la majorité des programmes intègrent un volet biologique qui t'apporte une polyvalence recherchée par les employeurs. Au campus de La Pocatière, les cultures, la transformation alimentaire et la production laitière sont « bio » grâce à l'Unité de production laitière biologique. Une exclusivité parmi les fermes pédagogiques des établissements collégiaux du Québec!



Entre « terres et serres »

L'horticulture voit grand à l'ITA, tant en biologique qu'en conventionnel. Des complexes de serres technologiques, 350 hectares de terres cultivables, dont 80, au campus à La Pocatière, certifiés « bio » par Québec Vrai, de grands tunnels, un verger, un vignoble et des centres de compostage, un jardin pédagogique de 4,5 hectares au campus de Saint-Hyacinthe : tout est mis à la disposition de nos étudiants en grandes cultures ou en production horticole pour les préparer adéquatement au marché du travail. Ces infrastructures contribuent à notre renommée et nous en sommes très fiers.



Atelier de génie rural et parcs de machinerie

Nos campus possèdent un parc de machineries et d'équipements imposants, qui est mis à profit dans la formation de la relève agricole. Nos ateliers de génie rural offrent également un environnement idéal où nos étudiants mettent en pratique leurs apprentissages en mécanique, usinage, électricité, soudure et même en construction et entretien de bâtiments. À Saint-Hyacinthe, cet atelier est d'ailleurs souvent fréquenté par nos étudiants en génie agromécanique.

Le complexe bioalimentaire, l'incubateur et les usines-pilotes

En transformation des aliments, forme-toi sur des installations et équipements de pointe, similaires à ceux utilisés par les entreprises québécoises. À La Pocatière, on compte sur les installations du complexe bioalimentaire du Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ) et à Saint-Hyacinthe sur quatre usines-pilotes. Tu seras donc en totale maîtrise lorsque tu intégreras le marché du travail!



Le Pavillon horticole écoresponsable

Situé à Saint-Hyacinthe, ce pavillon allie les technologies liées à l'utilisation des végétaux, l'agriculture urbaine, l'efficacité énergétique à un espace pédagogique incomparable. Sa toiture permet de mettre en vitrine notre TechnoLAB, qui présente une foule de méthodes originales pour cultiver fruits et légumes en milieu urbain restreint.



Crédit photo Julie Vézina MAPAQ





**NOS FERMES-ÉCOLES
SITUÉES À MÊME NOS CAMPUS!**

LA FERME-ÉCOLE LAPOKITA





**NOS FERMES-ÉCOLES
SITUÉES À MÊME NOS CAMPUS!**

LA FERME-ÉCOLE MASKITA





Ton AGROformation

Tu aborderas les approches conventionnelle et biologique durant ta formation, quel que soit ton campus. Le campus de La Pocatière a toutefois la chance de compter sur une unité laitière et des superficies de terres certifiées biologiques.

POUR ÊTRE ADMISSIBLE, IL TE FAUT : Tu n'as besoin d'aucun préalable particulier pour étudier en GTEA. Seules les conditions d'admission au collégial s'appliquent; les détails en page 50.

Campus de La Pocatière

Session 1	28 h de cours/sem.	Session 2	34 h de cours/sem.
Français Anglais Initiation aux productions animales Santé et sécurité au travail Gestion et travail du sol Introduction aux productions végétales Habilitation à l'économie et à la gestion Exercer métier 1 : gérant de production		Anglais Gestion des machineries et des équipements Fertilité et fertilisation Gestion des ennemis 1 Régie des cultures 1 : implantation Comptabilité et gestion administrative Production 1 (au choix, autre que le profil)	Exercer métier 2 : gérant de production Conduite d'une production végétale Profil animal Production 1 : régie élevage (propre au profil) Profil végétal Production végétale spécialisée 1
<i>Activité d'intégration d'un maximum de 12 jours sur la ferme-école LAPOKITA suivie d'un stage rémunéré</i>			

Session 3	31 h de cours/sem.	Session 4	28 h de cours/sem.	Session 5	29 h de cours/sem.
Écriture et littérature Activité physique et santé Gestion bâtiments et fonds de terre Gestion des ennemis 2 Régie des cultures 2 : récolte et conservation Organisation du travail Mise en marché Exercer métier 3 : gérant des ressources Profil animal Production 2 : santé et alimentation (propre au profil) Profil végétal Production végétale spécialisée 2		Littérature et imaginaire Philosophie et rationalité Activité physique et efficacité Régie des cultures 3 : programme de culture Gestion technico-économique Exercer métier 4 : gérant des ressources Profil animal Production 3 : régie alimentation (propre au profil) Profil végétal Production végétale spécialisée 3 <i>Stage rémunéré misant sur la réalisation d'un projet innovant sur la ferme familiale ou une autre ferme</i>		L'être humain Activité physique et autonomie Cours complémentaire 1 Portrait agroenvironnemental Choix système de production Gestion financière Exercer métier 5 : gestionnaire d'entreprise Profil animal Production 4 : reproduction et génétique (propre au profil) Profil végétal Production végétale spécialisée 4	

Campus de Saint-Hyacinthe

Session 6	24 h de cours/sem.	Session 1	31 h de cours/sem.	Session 2	28 h de cours/sem.
Littérature québécoise Éthique et politique Cours complémentaire 2 Environnement d'affaires Qualité des produits Technologie et diversification Exercer métier 6 : gestionnaire d'entreprise		Français Anglais Pratiques en entreprise agricole Agriculture aujourd'hui Gestion des ennemis de culture Pratiques de régie en productions animales Pratiques en productions végétales au Québec Utilisation équipements de sols et de cultures Outils de gestion et comptabilité 1		Écriture et littérature Anglais Gestionnaire d'aujourd'hui Bâtiments, équipements et installations 1 Entretien préventifs et réparations Programme d'amendements et de fertilisation Stage 1 et pratiques de régie Outils de gestion et comptabilité 2 <i>Stage rémunéré</i>	

Session 3	29 h de cours/sem.	Session 4	29 h à 30 h de cours/sem.
Littérature et imaginaire Philosophie et rationalité Budget et diagnostic global d'entreprise Organisation du travail Régie durable grandes cultures Machines - semis et récoltes Profil animal Notion de base en zootechnie Régie bovins laitiers 1 ou Régie reproduction et génétique (selon le profil) Profil maraîcher Pratiques horticoles Base de la production horticole Profil cultures commerciales Production de cultures industrielles 1 Régie biologique ou Pratiques horticoles		Littérature québécoise Activité physique et santé Planifier un projet en entreprise 1 Opportunité d'affaires et marchés Gestion entreprise Projet de production 2 Machineries Profil laitier Régie bovins laitiers 2 et 3 Profil autres polygastriques Régie santé et bien-être Production viande <i>Stage rémunéré misant sur la réalisation d'un projet de gestion</i>	Profil monogastrique Production viandes et oeufs Régie production intensive Profil maraîcher Culture maraîchère en champ Cultures fruitières en champ et verger Profil cultures commerciales Production cultures industrielles 2 Régie cultures en champ 1

Session 5	31 h de cours/sem.	Session 6	27 h de cours/sem.
L'être humain Activité physique et efficacité Cours complémentaire 1 Gouvernance et organisation du travail Plan agroenvironnemental Planifier son projet d'entreprise 2 Cours de spécialisation 1 et 2 (au choix) Bâtiments, équipements et installations 2		Activité physique et autonomie Éthique et politique Cours complémentaire 2 Projet d'établissement Politiques et marchés Cours de spécialisation 3 et 4 (au choix) Innovation technologique	

GESTION ET TECHNOLOGIES D'ENTREPRISE AGRICOLE

GTEA (152-BO)

CAMPUS DE LA POCATIÈRE
CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE



C'EST POUR TOI SI...

Tu souhaites créer, gérer ou prendre la relève d'une entreprise agricole en productions végétales ou animales.

Tu es entrepreneur, bon gestionnaire, leader et passionné d'agriculture.

Tu t'intéresses

- > aux productions végétales et animales
- > à l'agriculture durable
- > aux équipements et machineries agricoles
- > aux innovations technologiques
- > à la gestion d'entreprise

Tu veux apprendre à

- > gérer une entreprise agricole en respectant l'environnement;
- > développer et mettre en marché des produits ou des services;
- > instaurer des pratiques d'élevage optimales, tout en veillant au soin et au confort des animaux;
- > préparer et entretenir les sols et cultiver les végétaux;
- > maximiser l'utilisation et l'entretien de la machinerie et des bâtiments.

TES CHOIX DE PROFILS DE FORMATION

Le programme de Gestion et technologies d'entreprise agricole

est une nouvelle mouture d'un programme offert depuis plus de 50 ans à l'ITA. Cette formule bonifiée rend ta formation davantage axée sur tes besoins et ta réalité d'entreprise. Ainsi, tu profites de plusieurs profils de spécialisation en fonction du campus vers lequel tu te diriges!

La Pocatière

Laitier
Bovin
Ovin et caprin
Porcin
Autres productions animales
Productions végétales spécialisées

Saint-Hyacinthe

Laitier
Autres polygastriques
Monogastriques
Maraîcher
Cultures commerciales

TU CHOISIS L'ITA POUR

- > mettre en pratique tes acquis dans nos **fermes-écoles situées à même nos campus** qui comprennent étables, porcheries, bergeries, parcs d'engraissement, poulailers, serres, terres cultivables, grands tunnels, centres de compostage, parcs de machinerie;
- > profiter de la **formule alternance travail-études** et d'une **approche pédagogique par projets**, laissant une grande place au volet « pratique »;
- > réaliser en équipe la planification, jusqu'à la vente, d'une **production animale ou végétale** de ton choix, selon ton profil de spécialisation;
- > explorer la production laitière **biologique** au campus de La Pocatière, à l'Unité laitière biologique;
- > découvrir l'agriculture à l'étranger lors d'un voyage d'études au campus de Saint-Hyacinthe;
- > participer à **une foule d'activités** parallèles à ta formation : conférences, visites d'entreprises, concours d'expertise ou présentation d'animaux, etc.



ET APRÈS TON DEC...

Tes possibilités de carrière

- > gestionnaire de ton entreprise agricole
- > gérant d'une entreprise agricole
- > technologue agricole



Tes employeurs potentiels

- > toi-même par le biais de ton entreprise
- > toute autre entreprise agricole

Tes études universitaires – Passerelles DEC-BAC

Tu profites de passerelles pour faciliter tes études à l'université au baccalauréat en agronomie, agroéconomie ou génie agroenvironnemental ou au certificat en productions animales ou en horticulture et espaces verts. D'autres passerelles s'offrent peut-être à toi. **Attention!** Des cours collégiaux préalables à l'université peuvent être exigés. Renseigne-toi auprès des universités!

Le mythe déficitaire

Je dois avoir une ferme familiale à reprendre pour m'inscrire dans ce programme. FAUX!

Ce programme forme de futurs gestionnaires d'entreprise agricole, qu'ils reprennent la relève de la ferme familiale, qu'ils aient comme projet d'acquies une autre entreprise agricole ou qu'ils désirent en démarrer une. En 2011, 33% de la relève agricole s'établissait en démarrant leur entreprise, selon le portrait de la relève agricole du MAPAQ. Ce programme te permettra de faire évoluer ton projet d'entreprise, quel qu'il soit, et peu importe ton expérience dans le secteur agroalimentaire. De plus, dans chacun de nos campus, il y a des gens pour t'aider à prendre contact avec des fermes cherchant de la relève, si c'est ce que tu souhaites.

Source : Portrait de la relève agricole 2011, MAPAQ



Conseil de Jean-Luc

« Le but du programme est de t'outiller adéquatement afin que tu puisses établir ton propre projet d'entreprise que ce soit en continuité avec l'entreprise familiale ou non. Si tu n'aspères pas à la gestion d'une entreprise, nous avons d'autres formations qui pourraient te plaire. Participe à nos journées portes ouvertes ou sois Étudiant d'un jour... Tu clarifieras certainement ta pensée! »

PAROLES D'UN ACCRO DE L'AGRO...



Pier-Luc Lajoie, diplômé en GEEA, propriétaire de la Ferme Laitjoie

« Je me suis inscrit à l'ITA en Gestion et exploitation d'entreprise agricole (ancien nom du programme) parce que j'avais la piqûre de l'agriculture. Je travaillais à la ferme de mon oncle depuis que j'étais jeune et j'adorais ça! À mon entrée à l'ITA, je ne croyais pas qu'il soit possible d'avoir ma propre ferme, puisque je n'avais pas de relève à prendre. Finalement, avant même ma diplomation, j'ai acquis une ancienne bergerie en Gaspésie dans le but de la transformer en ferme laitière. Grâce à ma débrouillardise et mon réseau social, j'ai réussi à démarrer ma propre entreprise qui comprend aujourd'hui 28 vaches et 25 taures Jersey pour un quota de lait de 25,3 kg. Même si j'avais de l'expérience sur une entreprise agricole, mes cours m'ont appris beaucoup de choses qui me servent encore, notamment en gestion. Ce que j'ai préféré à l'ITA, c'est qu'il s'agit d'une école spécialisée où tout le monde est passionné pour l'agroalimentaire. »

GESTION ET TECHNOLOGIES D'ENTREPRISE AGRICOLE

GTEA (152.BO)





TECHNOLOGIE DES PRODUCTIONS ANIMALES

TPA (153.AO)

CAMPUS DE LA POCATIÈRE
CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE



50 000\$

C'EST POUR TOI SI...

Tu souhaites travailler avec les différentes productions animales en offrant un soutien technique aux producteurs agricoles.

Tu es passionné des animaux, dynamique, observateur, capable de travailler en équipe et de bien communiquer tes idées.

Tu t'intéresses

- > aux animaux et aux végétaux
- > au service-conseil et à la représentation commerciale
- > à la gérance
- > aux nouvelles technologies
- > à l'environnement

Tu veux apprendre à

- > assurer un soutien technique lié aux pratiques des productions animales conventionnelles et biologiques : alimentation, amélioration génétique, régie de troupeau, des installations et des équipements;
- > appliquer un programme de culture destiné à l'alimentation animale;
- > comprendre et évaluer la situation technico-économique et financière d'une entreprise agricole dans le but de formuler des recommandations cohérentes;
- > appuyer les producteurs dans la poursuite de l'amélioration de leur bilan environnemental en production animale.

TU CHOISIS L'ITA POUR

- > être polyvalent grâce à l'étude des principales productions animales du Québec : laitière (en **production conventionnelle et biologique**), bovine, porcine, avicole, ovine ou caprine, selon le campus choisi;
- > connaître les productions végétales destinées à l'alimentation animale : plantes fourragères, cultures commerciales, grains et oléagineux;
- > profiter de **nos fermes-écoles** et de tous nos équipements, représentatifs des fermes québécoises, pour acquérir ton expérience pratique;
- > te **trouver un emploi** en rencontrant des employeurs lors de la journée carrière ou en consultant les offres d'emploi de notre service de placement ;
- > participer à **une foule d'activités** parallèles à ta formation : conférences, visites d'entreprises, concours d'expertise ou présentation d'animaux (kiosque d'information, encan, représentation) au campus de La Pocatière ou voyage pédagogique au campus de Saint-Hyacinthe.



Ton AGROformation

POUR ÊTRE ADMISSIBLE, IL TE FAUT : Les mathématiques de la séquence Culture, société et technique de la 4^e secondaire ou les mathématiques 514.

Campus de La Pocatière

Session 1	29 h de cours/sem.	Session 2	29 h de cours/sem.	Session 3	35 h de cours/sem.
Français Activité physique et santé Anatomie et physiologie animale Introduction grandes cultures Analyse fonctions de travail Régie productions animales Comptabilité agricole Micro-informatique		Écriture et littérature Activité physique et efficacité Programme d'amendement et fertilisation Génétique Conseil production porcine 1 Microbiologie productions animales Évaluation qualité des aliments Intégration des acquis de régie <i>Stage rémunéré</i>		Philosophie et rationalité Anglais Cours complémentaire 1 Analyse protection de l'environnement Récolte et conservation d'une culture Conseil production porcine 2 Conseil production bovine 1 Élaboration programme alimentation Conseil production avicole 1 Fonctionnement économique	

Session 4	29 h de cours/sem.	Session 5	25 h de cours/sem.	Session 6	27 h de cours/sem.
Littérature et imaginaire Anglais Utilisation rationnelle des pesticides Conseil production ovine et caprine 1 Conseil production laitière 1 Conseil production avicole 2 Conseil production bovine 2 Économie et gestion agricole		Littérature québécoise L'être humain Programme culture 1 Conseil production laitière 2 Conseil production ovine et caprine 2 Gestion agricole avancée		Éthique et politique Activité physique et autonomie Cours complémentaire 2 Valeur ajoutée Conseil productions animales 3 Programme culture 2 Gestion équipe de travail Relations professionnelles Impact économique du conseil technique	

Campus de Saint-Hyacinthe

Session 1	26 h de cours/sem.	Session 2	27 h de cours/sem.	Session 3	29 h de cours/sem.
Français Philosophie et rationalité Activité physique et santé Fonctionnement de la cellule vivante Analyser fonctions de travail Économie d'entreprise agricole Pratiques de régie animale Système micro-informatique		Écriture et littérature L'être humain Activité physique et efficacité Anatomie et physiologie végétales Anatomie et physiologie animales Programme d'amendements et fertilisation Cycles des composés biologiques <i>Stage rémunéré en entreprise agricole pour les étudiants ayant besoin de prendre de l'expérience en milieu agricole</i>		Littérature et imaginaire Anglais Activité physique et autonomie Cours complémentaire 1 Évaluer qualité des aliments Application de la production d'une culture Programme d'amélioration génétique Éléments de comptabilité Retour de stage 1 <i>Stage de 3 jours en production porcine et de 2 jours en représentation (au cours la session d'hiver)</i>	

Session 4	33 h de cours/sem.	Session 5	30 h de cours/sem.	Session 6	29 h de cours/sem.
Littérature québécoise Intégration en milieu de travail Programme d'alimentation animale Support technique : Bovins laitiers 1 Protection des grandes cultures Support technique : Porcins 1 Support technique : Avicole Représentation commerciale <i>Stage rémunéré en gérance de ferme ou en représentation</i>		Intégration à la profession 1 Support technique : Bovins de boucherie Support technique : Bovins laitiers 2 Situation technico-économique et financière Analyser protection de l'environnement Programme récolte et conservation de cultures Support technique : Porcins 2 Besoins en installation et équipement		Éthique et politique Anglais Cours complémentaire 2 Intégration à la profession 2 Gérer équipe de travail Organismes, politique et commercialisation Élaborer programme de culture Support technique : Ovins Impact économique du conseil technique	



ET APRÈS TON DEC... 99%

Tes possibilités de carrière

- > conseiller en production animale et végétale
- > représentant commercial
- > gérant de production
- > technologue agricole
- > conseiller en financement agricole ou en assurances agricoles
- > inspecteur



Tes employeurs potentiels

- > entreprises de services-conseils
- > entreprises d'approvisionnement des fermes
- > entreprises agricoles et regroupements de producteurs agricoles
- > ministères et organismes publics
- > établissements d'enseignement

Tes études universitaires – Passerelles DEC-BAC

Tu profites de passerelles pour faciliter tes études à l'université au baccalauréat en agronomie, agro-économie ou génie agroenvironnemental ou au certificat en productions animales. D'autres passerelles s'offrent peut-être à toi. **Attention!** Des cours collégiaux préalables à l'université peuvent être exigés. Renseigne-toi auprès des universités.

Mythe à envoyer à l'abattoir

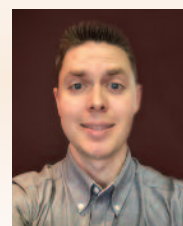
Ce programme est le même que Gestion et technologies d'entreprise agricole ! FAUX. Les deux programmes ont une finalité différente. Le programme Technologie des productions animales (TPA) forme des conseillers en production animale ou des gérants de production alors que le programme GTEA forme des gestionnaires d'entreprise. Les diplômés de TPA pourront conseiller ces gestionnaires ou même travailler pour eux en tant que gérant de production. Si tu ne désires pas avoir ta propre entreprise, c'est TPA qu'il te faut suivre. Ce programme est unique à l'ITA, ce qui te permet d'accéder à des infrastructures pédagogiques inégalées dans le milieu collégial et avoir accès à une grande concentration d'expert du domaine tout en côtoyant d'autres étudiants qui sont animés de la même passion que toi.



Conseil de Nathalie

« Il arrive souvent que les personnes passionnées d'agriculture hésitent entre les différents programmes que nous offrons dans ce secteur. Rappelle-toi que le programme TPA fera de toi un spécialiste de plusieurs productions animales (poulets, vaches, moutons, etc.). Je t'invite à participer à nos journées portes ouvertes ou à t'inscrire à Étudiant d'un jour, tu y découvriras le programme qui répond le mieux à tes objectifs : estuagro.ca. »

PAROLES D'UN ACCRO DE L'AGRO...



Jessy Duval, agr., diplômé en TPA, directeur des comptes agricoles – Desjardins entreprises

« Un été passé sur l'entreprise agricole de mon oncle a suffi pour que je désire devenir agro-économiste. J'ai choisi d'étudier en TPA parce que je n'avais pas d'expérience dans le domaine agricole. Mon entourage fut surpris : j'étais un vrai "petit gars de la ville"! Je me suis souvent demandé si un parcours collégial préuniversitaire aurait été un meilleur choix. Mais en débutant en agro-économie, j'ai réalisé que d'avoir choisi une formation technique à l'ITA avait réellement une plus-value : j'avais un an de cours de crédit, je détenais de l'expérience et une connaissance pratique que les autres étudiants au baccalauréat n'avaient pas. Dans mon travail actuel, mes études collégiales ont encore un impact important. Ma connaissance pratique du domaine me donne de la crédibilité auprès des clients et il m'arrive fréquemment en représentation de rencontrer d'anciens étudiants, car à l'ITA, on ne fait pas que développer nos connaissances, on se bâtit un réseau. De plus, mon travail en analyse financière m'a permis de retourner à l'ITA comme chargé de cours en planification budgétaire. Côtoyer les étudiants m'a rappelé les belles années que j'y ai passées. »



TECHNOLOGIE DES PRODUCTIONS ANIMALES TPA (153-AO)





Ton AGROformation

POUR ÊTRE ADMISSIBLE, IL TE FAUT : Les mathématiques de la séquence Culture, société et technique de la 4^e secondaire ou les mathématiques 514.

Campus de Saint-Hyacinthe

Session 1 29 h de cours/sem. Français Philosophie et rationalité Machines de travail du sol Fonctions de travail Santé et sécurité au travail Travaux soudage Problèmes mathématiques Système informatique	Session 2 32 h de cours/sem. Écriture et littérature L'être humain Activité physique et santé Pratiques de régie production animale Problèmes en thermodynamique, mécanique des fluides, résistances des matériaux Diagnostic problèmes mécaniques sur moteurs Travaux d'usinage et vente de pièces Notions d'électricité machinerie et équipements Préparation au stage 1 <i>Stage rémunéré</i>	Session 3 31 h de cours/sem. Littérature et imaginaire Anglais Retour de stage 1 Choix et installation équipements intérieurs 1 Croquis et dessins Diagnostic problèmes transmissions et systèmes hydrauliques Système contrôle avec automate programmable
Session 4 32 h de cours/sem. Littérature québécoise Anglais Activité physique et efficacité Pratiques de régie production végétale Choix et installation équipements intérieurs 2 Représentation commerciale Analyse organisation financière d'entreprise Machines en production végétale Préparation au stage 2 <i>Stage rémunéré</i>	Session 5 29 h de cours/sem. Éthique et politique Activité physique et autonomie Cours complémentaire 1 Retour de stage 2 Gestion équipe de travail Analyse environnement économique d'entreprise Problèmes de commande sur équipements intérieurs Arpentage et systèmes de positionnement par satellite Activités de formation et d'information Machines de culture et de récolte	Session 6 20 h de cours/sem. Cours complémentaire 2 Problèmes de commande électronique sur machinerie Problèmes protection environnement Conséquences économiques et financières d'un conseil technique et d'un plan d'affaires Gestion département de pièces et de services Atelier d'intégration



TECHNOLOGIE DU GÉNIE AGROMÉCANIQUE

TGA (153-DO)

CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE



30 000\$

C'EST POUR TOI SI...

Tu souhaites travailler, conseiller et soutenir les producteurs dans le choix, le diagnostic de problèmes techniques et la réparation de leurs équipements intérieurs de ferme, machineries agricoles et technologies de pointe.

Tu es manuel, curieux, investigateur, attiré par la mécanique et amateur d'innovations technologiques.

Tu t'intéresses

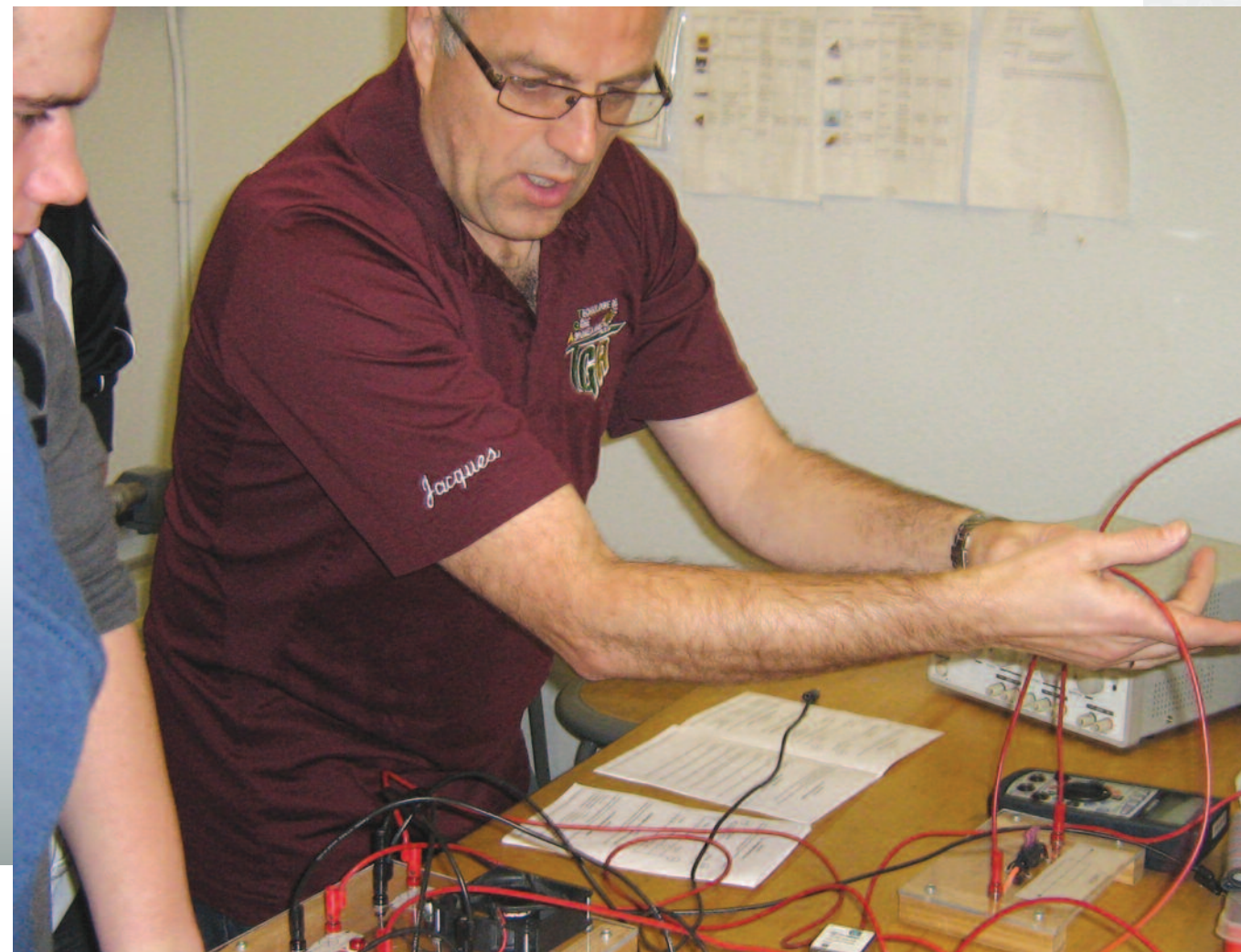
- > aux nouvelles technologies : électronique, automates, télémétrie
- > à la machinerie et l'équipement agricoles
- > au diagnostic de problèmes et à la réparation
- > au travail d'équipe et à la gérance
- > au service-conseil et à la représentation commerciale

Tu veux apprendre à

- > diagnostiquer les problèmes techniques rencontrés sur la machinerie et les équipements agricoles et les résoudre;
- > superviser et contribuer aux travaux d'entretien ou de réparation réalisés par les mécaniciens agricoles;
- > assurer le service à la clientèle dans le domaine de la machinerie et des équipements agricoles;
- > gérer un service de pièces, de réparation, d'entretien ou une équipe de travail;
- > offrir aux producteurs un service-conseil dans le choix de leur machinerie et de leurs équipements agricoles;
- > évaluer les conséquences économiques, financières et environnementales d'un changement d'ordre technique pour un producteur agricole;
- > inciter l'accroissement au recours des techniques respectueuses de l'environnement chez les producteurs agricoles.

TU CHOISIS L'ITA POUR

- > te former dans un programme unique au Québec et **t'assurer un emploi** à la fin de tes études;
- > te préparer à ton futur emploi grâce à **nos installations et équipements** mis à ta disposition : atelier de génie rural, laboratoire de système de contrôle et de diagnostic, ferme-école, atelier de soudure, laboratoire d'automatisation, parc de machinerie et laboratoires informatiques;
- > bénéficier de **l'alternance travail-études**, une formule t'offrant deux stages dans l'industrie qui te mèneront probablement vers ton premier emploi à ta diplomation, comme pour bon nombre de nos anciens étudiants;
- > participer à des **activités pédagogiques** parallèles à ta formation : visites d'entreprises, salons et foires, voyage d'études, etc.



ET APRÈS TON DEC... 100%

Tes possibilités de carrière

- > technologue en diagnostic
- > conseiller technique
- > technologue ou gérant aux pièces, aux ventes et au service à la clientèle
- > représentant des ventes
- > superviseur de travaux d'installation
- > formateur



Tes employeurs potentiels

- > fabricants et distributeurs de machinerie et d'équipement
- > entreprises de vente et de services de machinerie et d'équipement
- > firmes d'ingénieurs-conseils
- > entreprises de drainage
- > entreprises agricoles

Tes études universitaires – Passerelles DEC-BAC

Tu profites de passerelles pour faciliter tes études à l'université au baccalauréat en agroéconomie, en agronomie, en génie agroenvironnemental et en génie alimentaire. D'autres passerelles s'offrent peut-être à toi. **Attention!** Des cours collégiaux préalables à l'université peuvent être exigés. Renseigne-toi auprès des universités.

Le mythe déboulonné

Les salaires offerts ne sont pas compétitifs! FAUX. Les besoins en main-d'oeuvre dans cette spécialité sont grands et le nombre de diplômés est loin de suffire à la demande. Cette rareté d'employés crée une augmentation des salaires, puisque les entreprises s'arrachent les services des diplômés faisant leur entrée sur le marché du travail chaque année. Ainsi, en 2013, on observait un salaire hebdomadaire moyen de 771 \$ (40 000 \$/année), soit un salaire comparable à ce qui s'offre aux diplômés d'autres programmes techniques reliés à l'ingénierie. En plus, les emplois offerts se trouvent dans toutes les régions du Québec!
Source : Guide Choisir.



PAROLES D'UN ACCRO DE L'AGRO...



Simon Joubert-Deschamps, finissant en TGA, représentant - Agritex

« Après un DEP en électromécanique de système automatisé, j'ai décidé de poursuivre au collégial en Technologie du génie agromécanique. Ayant grandi sur une ferme avicole et de grandes cultures, je connais bien le milieu agricole. Alors, en plus de me trouver un emploi dans le domaine, je savais que mes connaissances seraient utiles sur la ferme familiale. Mon DEP a facilité la réussite de certains de mes cours au DEC, mais ce n'est pas un parcours obligatoire. Si les étudiants aiment la machinerie et les équipements agricoles, la représentation commerciale et les nouvelles technologies (télémétrie, systèmes autoguidés, laser, GPS), le programme TGA répondra à leurs attentes!

À quelques semaines de la fin de mon DEC, j'ai déjà un emploi de représentant qui m'attend chez un important concessionnaire de machineries agricoles de ma région. J'avais réalisé mon second stage dans cette entreprise et c'est à la suite de celui-ci que l'on m'a offert mon poste. Les diplômés du programme sont tellement recherchés, que les employeurs nous attendent à notre sortie de l'école. La qualité de la formation est très reconnue : il y a même une entreprise qui souhaitait m'embaucher à la fin de mes études, quand elle a su que je comptais m'inscrire dans ce programme... Je n'avais pas encore commencé un seul cours! »

TECHNOLOGIE DU GÉNIE AGROMÉCANIQUE TGA (153-DO)



TECHNOLOGIE DES PRODUCTIONS HORTICOLES ET DE L'ENVIRONNEMENT

TPHE (153.BO)

CAMPUS DE LA POCATIÈRE
CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE



TES CHOIX DE PROFILS DE FORMATION À l'ITA, tu as le choix entre trois voies de spécialisation en technologie de la production horticole et de l'environnement. Les pages qui suivent te présentent d'abord les voies de spécialisation reliées à la production horticole. Comme la voie Environnement diffère des autres, nous te proposons une section entièrement consacrée à celle-ci à la page 34.

SECTEURS	VOIES	PROFILS	CAMPUS
Horticole	A : Cultures légumières, fruitières et industrielles	Productions horticoles, grandes cultures et cultures émergentes	La Pocatière
	B : Cultures de plantes ornementales	Productions horticoles, légumières, fruitières, grandes cultures et cultures émergentes du sud du Québec	Saint-Hyacinthe
Environnement	D : Environnement	Agroenvironnement	Saint-Hyacinthe

C'EST POUR TOI SI...

Tu souhaites produire des végétaux divers (fleurs, fruits, légumes, arbres, herbacés, etc.), découvrir de nouvelles cultures et méthodes culturales tant en mode biologique que conventionnel ou offrir un soutien technique aux producteurs.

Tu es passionné par la production des végétaux et l'écologie, organisé, autonome, capable de travailler en équipe, bon communicateur et observateur.

Tu t'intéresses

- > aux végétaux
- > au service-conseil et à la représentation commerciale
- > à l'agriculture sous toutes ses formes
- > aux phytotechnologies
- > à la protection de l'environnement

Tu veux apprendre à

- > identifier et nommer les végétaux, leurs différentes parties et connaître leur fonctionnement;
- > multiplier, planter, entretenir et récolter des végétaux selon différentes méthodes, en serre ou en champ;
- > préparer et conserver les différents sols et substrats;
- > assurer un soutien technique lié aux pratiques des productions horticoles conventionnelles et biologiques;
- > évaluer l'impact économique et financier d'un conseil technique en production horticole;
- > appliquer des bonnes pratiques de protection des cultures et de l'environnement;
- > commercialiser un produit horticole et gérer une équipe de travail;
- > réaliser des projets de production horticole, de l'expérimentation et faire de l'analyse de résultat.

TU CHOISIS L'ITA POUR

- > trouver une formation à ton goût grâce à nos **nombreux choix de profils** dont nos voies en cultures légumières, fruitières et industrielles et en environnement, **uniques à l'ITA** (voir tableau précédent);
- > **profiter des plus importantes infrastructures pédagogiques horticoles au Canada** : complexes serricoles, grands tunnels, laboratoires de micropropagation (culture in vitro), laboratoires variés (botanique, sol, phytotechnologie), environ 350 hectares de terres, dont 80 certifiés « bio » par Québec Vrai au campus de La Pocatière, Pavillon horticole écoresponsable avec sa toiture et ses murs végétalisés au campus de Saint-Hyacinthe;
- > acquérir une polyvalence avantageuse, c'est-à-dire **être formé en production biologique et conventionnelle** et apprendre les toutes dernières tendances en technologies horticoles, techniques de production, etc.;
- > rencontrer des employeurs de ton secteur et **te trouver un emploi** qui t'attendra à l'obtention de ton diplôme grâce à la journée carrières et autres rencontres avec des représentants de l'industrie;
- > participer à **une foule d'activités** parallèles à ta formation : conférences, visites d'entreprises, ventes de produits horticoles hebdomadaires, voyage pédagogique, etc.



Ton AGROformation

Voie A :
Cultures légumières, fruitières et industrielles

Voie B :
Cultures de plantes ornementales

POUR ÊTRE ADMISSIBLE, IL TE FAUT : Les mathématiques de la séquence Culture, société et technique de la 4^e secondaire ou les mathématiques 514.

Campus de La Pocatière

Session 1	31 h de cours/sem.	Session 2	30 h de cours/sem.	Session 3	29 h de cours/sem.
Français Identification des végétaux Fonctions de travail Introduction aux pratiques agroforestières Machinerie préparation et conservation des sols Caractérisation sols et substrats Valorisation matières organiques Géomatique appliquée		Écriture et littérature Philosophie et rationalité Physiologie végétale Élaboration programme de fertilisation Approche client Utilisation rationnelle pesticides Ennemis cultures Système micro-informatique		Littérature et imaginaire Anglais Activité physique et santé Régie grandes cultures 1 Régie cultures horticoles en champs 1 Mise en marché produits horticoles Régie culture en serre 1 Gérer environnement d'une serre	

Session 4	30 h de cours/sem.	Session 5	27 h de cours/sem.	Session 6	25 h de cours/sem.
L'être humain Anglais Activité physique et efficacité Régie grandes cultures 2 Approche conseil Production plants et légumes primeurs Plan agroenvironnemental de fertilisation Régie culture en serre 2 Multiplication des végétaux <i>Stage rémunéré facultatif</i>		Littérature québécoise Éthique et politique Cours complémentaire 1 Intégration acquis Installations et équipements horticoles Régie cultures horticoles en champs 2 Analyse technico-économique et financière		Activité physique et autonomie Cours complémentaire 2 Protection environnement Culture émergente et acériculture Conseil et gérance en production végétale Intégration techniques de production végétale	

Campus de Saint-Hyacinthe

Session 1	28 h de cours/sem.	Session 2	30 h à 33 h de cours/sem.	Session 3	28 h à 31 h de cours/sem.
Fonctions physiologiques des végétaux Caractériser structure des végétaux Machinerie Profession horticoleur Caractériser ennemis des cultures Caractériser sols et substrats Informatique et instruments de recherche		Français Philosophie et rationalité Caractériser végétaux en production Principes de physiologie végétale Programme fertilisation et amendement Voie A Produire plants de légumes et légumes de primeur Techniques de production : cultures fruitières 1 Voie B Produire plantes ornementales par semis Produire en pépinière : ornemental et environnement 1 <i>Stage rémunéré</i>		Écriture et littérature L'être humain Anglais Protection des cultures en serre Commercialisation et gestion d'équipe 1 Voie A Techniques production : cultures fruitières 2 Techniques production : grandes cultures 1 Techniques production : légumes de champ 1 Techniques production : légumes de serre 1 Voie B Produire en serre : ornemental, agriculture urbaine et phytotechnologies 1 Produire en pépinière : ornemental et environnement 2	

Session 4	26 h à 27 h de cours/sem.	Session 5	31 h de cours/sem.	Session 6	25 h de cours/sem.
Littérature et imaginaire Activité physique et santé Impact économique et financier 1 Commercialisation et gestion d'équipe 2 Produire un protocole expérimental Voie A Protection des cultures en champ, verger et serre Techniques de production : légumes de serre 2 Techniques de production : légumes de champ 2 Voie B Protection des cultures en pépinière et serre Produire en serre : ornemental, agriculture urbaine et phytotechnologies 2 <i>Stage rémunéré</i>		Littérature québécoise Activité physique et efficacité Cours complémentaire 1 Projet synthèse 1 Représentation commerciale Retour de stage Environnement d'une serre, machinerie et équipements 1 Voie A Horticulture durable et environnement Techniques de production biologique Voie B Phytotechnologies et environnement Agriculture légumière et fruitière urbaine		Éthique et politique Anglais Activité physique et autonomie Cours complémentaire 2 Plan agroenvironnemental de fertilisation Impact économique et financier 2 Projet synthèse 2 Environnement d'une serre, machinerie et équipements 2	



ET APRÈS TON DEC... 90%

Tes possibilités de carrière

- > gérant de production horticole
- > représentant technique et commercial
- > inspecteur en production horticole et agricole
- > conseiller en production horticole
- > conseiller en financement agricole ou en assurances agricoles
- > technologue agricole
- > dépisteur



Tes employeurs potentiels

- > groupes-conseils spécialisés ou entreprises de services-conseils
- > producteurs et entreprises de services, de commercialisation ou d'approvisionnement en production horticole
- > coopératives agricoles et associations horticoles
- > fabricants et distributeurs horticoles : engrais, semences et produits phytosanitaires
- > municipalités, ministères et organismes publics
- > établissements d'enseignement

Tes études universitaires – Passerelles DEC-BAC

Tu profites de passerelles pour faciliter tes études à l'université, selon ta voie de spécialisation, au baccalauréat en agronomie, agroéconomie, biologie ou génie agroenvironnemental ou au certificat en horticulture et espaces verts. D'autres passerelles s'offrent peut-être à toi. **Attention!** Des cours collégiaux préalables à l'université peuvent être exigés. Renseigne-toi auprès des universités.

Le mythe déraciné

Les emplois offerts proposent des conditions de travail peu avantageuses. FAUX. La formation technique te prépare à jouer, entre autres, le rôle de gérant de production horticole. Selon Agricarrières, 55 % des entreprises québécoises en production horticole comptent dans leur équipe des gérants de production qui ont la responsabilité de planifier, diriger et contrôler les activités des serres. En moyenne, ces gérants travaillent 41 heures par semaine, gagnent un salaire de près de 21 \$ de l'heure et demeurent dans la même entreprise durant sept ans! *Source : Enquête sur les conditions de travail 2014 dans le secteur serricole*



Conseil de Nathalie

« Attention! Au moment de faire ta demande d'admission, tu devras indiquer ta voie de spécialisation qui te permettra de devenir spécialiste en productions végétales de ton choix ou en protection de l'environnement en milieu agricole. Réfère-toi au tableau présenté qui regroupe les trois voies offertes à nos campus. Si tu as besoin de plus d'information pour faire ton choix, téléphone-moi... Mes coordonnées sont à la première page du document. Tu pourras aussi participer à nos journées portes ouvertes ou à Étudiant d'un jour, ce qui t'aidera à confirmer ton choix. »

PAROLES D'UN ACCRO DE L'AGRO...



Benoît Champagne, diplômé en TPHE, voie B, conseiller en serriculture - Institut québécois du développement de l'horticulture ornementale

« J'ai choisi l'ITA pour sa renommée et ses installations comme son complexe de serres et le jardin-école. Ma formation fut très pertinente; ce que j'y ai appris me sert toujours aujourd'hui en tant que conseiller en serriculture. En plus de recevoir une formation concrète et pratique, j'ai eu la chance de faire un stage exploratoire en Équateur. J'ai aussi aimé mon projet de fin d'études. Il m'a permis de bâtir un projet que j'affectionnais : l'hybridation des hibiscus. Ce projet m'a même aidé à décrocher mon premier emploi dans le domaine. L'employeur trouvait ça très innovant. Il était certain qu'avec ma formation, je serais en mesure de transférer ces connaissances à son entreprise. D'ailleurs, je n'ai jamais eu de difficulté à me trouver de bons emplois, à temps plein et à l'année, chaque fois que j'ai eu envie d'un nouveau défi. »



TECHNOLOGIE DES PRODUCTIONS HORTICOLES ET DE L'ENVIRONNEMENT

TPHE (153-BO)



VOIE D : ENVIRONNEMENT TPHE (153.BO)

CAMPUS DE LA POCATIÈRE



50 000\$

C'EST POUR TOI SI...

Tu souhaites prévenir et travailler à corriger les problématiques environnementales en milieu rural, de la ferme jusqu'au bassin versant.

Tu es passionné par les végétaux et le développement durable, méticuleux, organisé, autonome, capable de travailler en équipe et bon communicateur.

Tu t'intéresses

- > aux végétaux
- > à l'environnement, aux ressources naturelles et au développement durable
- > au service-conseil
- > aux bonnes pratiques agricoles
- > aux biotechnologies vertes

Tu veux apprendre à

- > caractériser les plantes, les sols et les cours d'eau;
- > établir le portrait global de la situation agro-environnementale d'une entreprise agricole;
- > trouver et appliquer des solutions réalistes et efficaces pour résoudre des problématiques environnementales en milieu agricole;
- > évaluer l'impact économique d'une recommandation en environnement;
- > réaliser des projets sur le terrain.

TU CHOISIS L'ITA POUR

- > le profil unique en agroenvironnement du campus de La Pocatière qui n'est offert **nulle part ailleurs au Québec**;
- > profiter d'**importantes infrastructures pédagogiques horticoles et agricoles** : complexes serricoles, grands tunnels, laboratoires de micro-propagation (culture in vitro), de botanique, de sol, de phytoprotection, environ 150 hectares de terres, dont 80 certifiés « bio » par Québec vrai, des installations agricoles de plusieurs productions laitière, laitière biologique, bovine, ovine, avicole;
- > la proximité de vastes **laboratoires naturels**, rivières, berges, forêt, etc.;
- > acquérir une polyvalence recherchée par les employeurs, en étant formé pour conseiller auprès de **la production biologique et conventionnelle** tout en étant au fait des dernières tendances en développement durable et en agroenvironnement;
- > rencontrer des employeurs de ton secteur lors de la journée carrière et **te trouver un emploi** qui t'attendra à l'obtention de ton diplôme;
- > participer à **une foule d'activités** parallèles à ta formation : conférences, congrès, visites d'entreprises et bien plus.

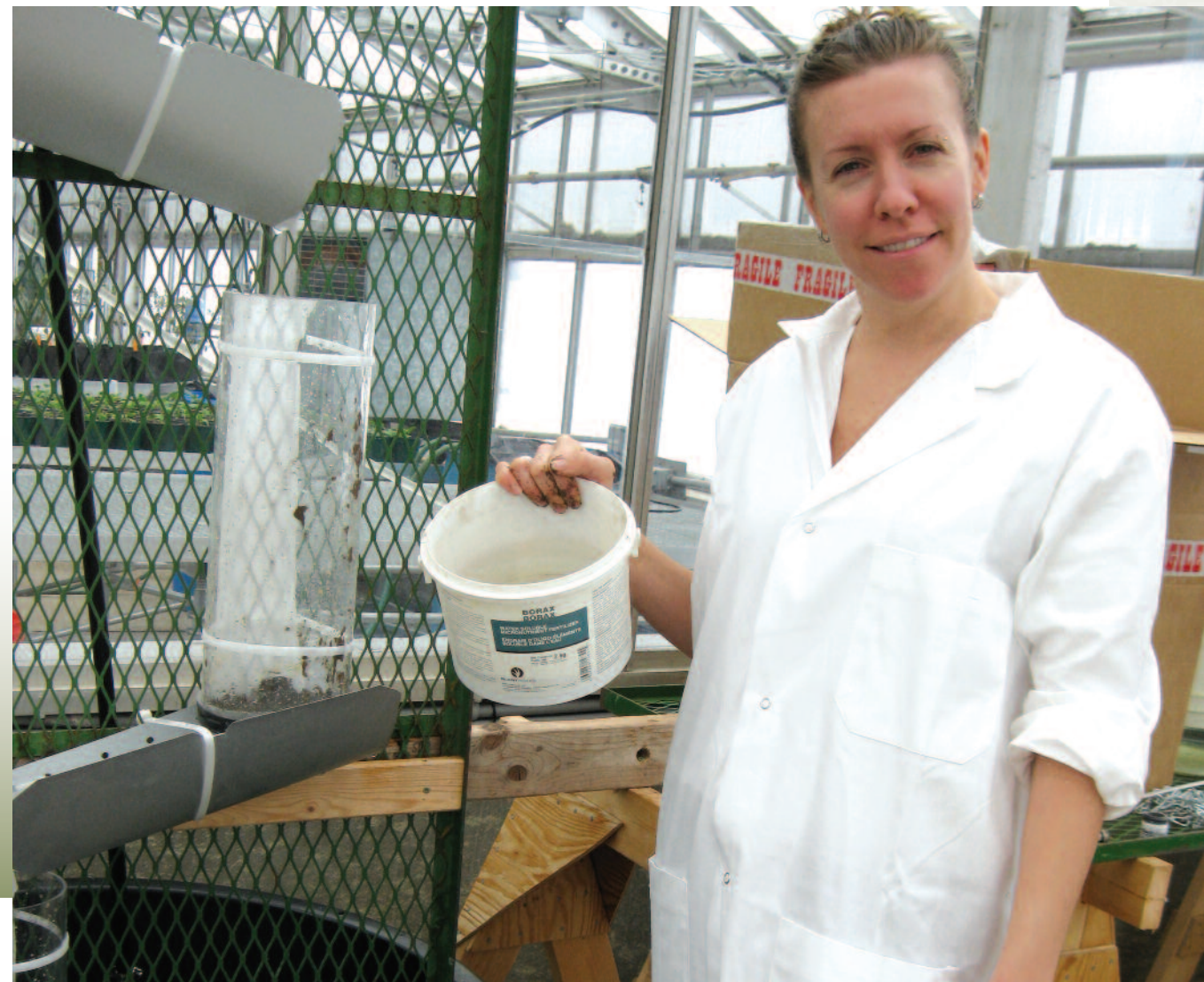


Ton AGROformation

POUR ÊTRE ADMISSIBLE, IL TE FAUT : Les mathématiques de la séquence Culture, société et technique de la 4^e secondaire ou les mathématiques 514.

Campus de La Pocatière

Session 1 31 h de cours/sem. Français Identification végétaux Analyse fonctions de travail Introduction pratiques agroforestières Machinerie préparation et conservation des sols Caractérisation sols et substrats Valorisation matières organiques Géomatique appliquée	Session 2 30 h de cours/sem. Écriture et littérature Philosophie et rationalité Physiologie végétale Programme de fertilisation Approche client Utilisation rationnelle pesticides Ennemis cultures Système micro-informatique	Session 3 29 h de cours/sem. Littérature et imaginaire Anglais Activité physique et santé Régie grandes cultures 1 Éléments biodiversité Conservation des sols Relevés topographiques Évaluation agroenvironnementale sols Qualité de l'eau de surface
Session 4 29 h de cours/sem. L'être humain Anglais Activité physique et efficacité Cours complémentaire 1 Régie grandes cultures 2 Approche-conseil Organismes et politiques agroenvironnementales Réalisation de plans Introduction productions animales <i>Stage rémunéré facultatif</i>	Session 5 30 h de cours/sem. Littérature québécoise Éthique et politique Intégration des acquis Systèmes agroforestiers Gestion eau de surface et souterraine Plan agroenvironnemental de fertilisation 1 Analyse états financiers	Session 6 28 h de cours/sem. Activité physique et autonomie Cours complémentaire 2 Utilisation énergies renouvelables en milieu rural Assainissement sol et eau Plan agroenvironnemental de fertilisation 2 Impact économique conseil technique Conseil conservation des ressources



ET APRÈS TON DEC... 90%

Tes possibilités de carrière

- > conseiller en agroenvironnement
- > technologue en aménagement du territoire, agroforesterie, en biogénie ou en bioénergie
- > conseiller technique ou inspecteur en agroenvironnement
- > technologue en support à la recherche



Tes employeurs potentiels

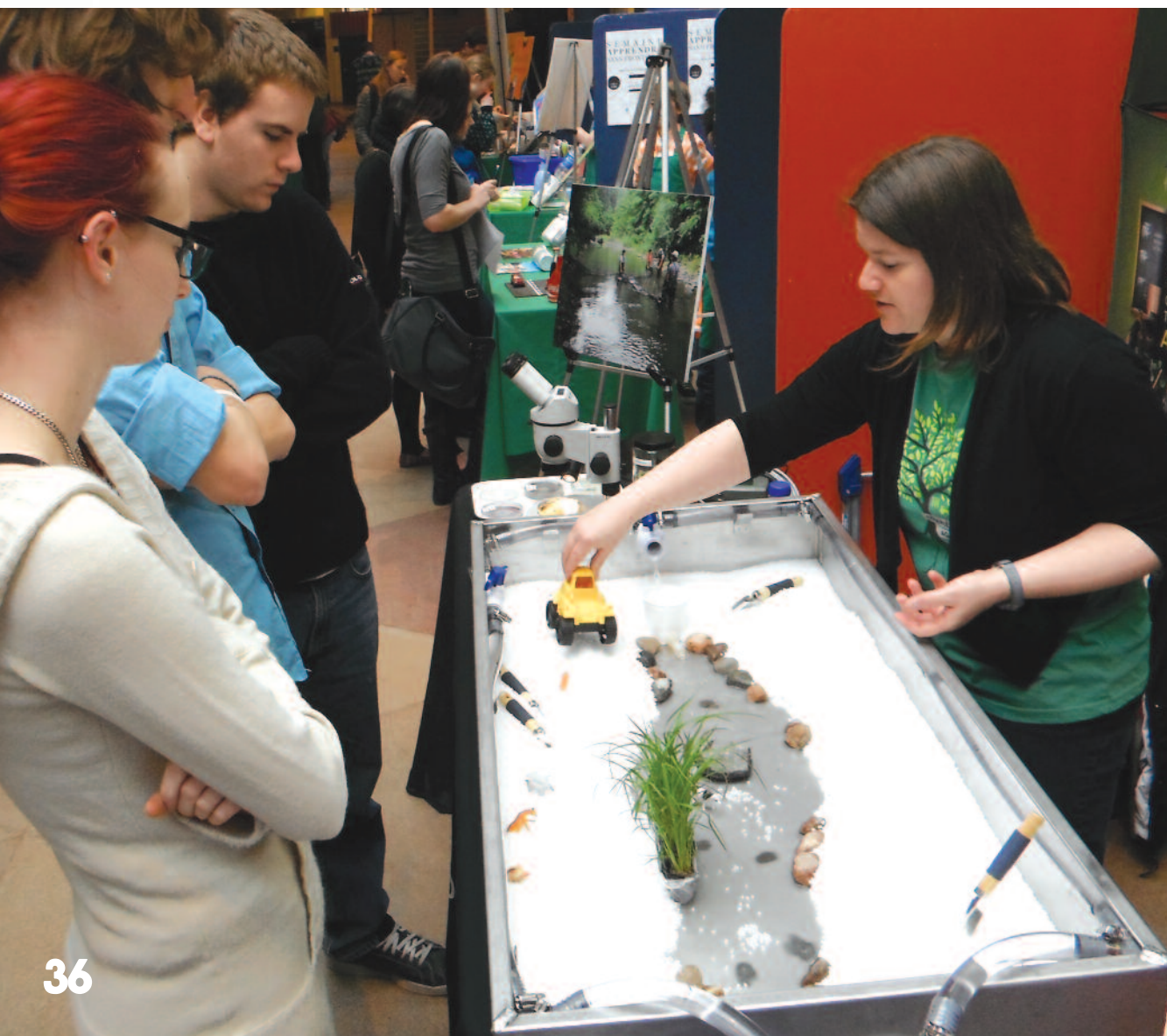
- > entreprises en génie rural
- > ministères et organismes gouvernementaux
- > clubs-conseils et cabinets d'experts-conseils en agroenvironnement
- > municipalités et MRC
- > organismes de bassins versants (OBV)
- > établissements d'enseignement et centres de recherche

Tes études universitaires – Passerelles DEC-BAC

Tu profites de passerelles pour faciliter tes études à l'université, selon ta voie de spécialisation, au baccalauréat en agronomie, agroéconomie ou génie agroenvironnemental ou au certificat en horticulture et espaces verts. D'autres passerelles s'offrent peut-être à toi. **Attention!** Des cours collégiaux préalables à l'université peuvent être exigés. Renseigne-toi auprès des universités.

Mythe à assainir

Les emplois en agroenvironnement sont rares puisque le milieu agricole est défavorable à la protection de l'environnement. FAUX. La protection de l'environnement prend une part importante en agriculture depuis une dizaine d'années. En plus des différentes lois et réglementations qui régissent le secteur, les producteurs sont conscients que pour continuer d'exploiter leurs ressources, ils doivent aussi les préserver et les protéger. D'ailleurs, l'expérience nous démontre que les étudiants de cette voie se placent facilement sur le marché du travail.



PAROLES D'UNE ACCRO DE L'AGRO...

Amélie Couture, diplômée en TPHE, voie D, technicienne agronomique – Ferti conseil Rive-Sud
« Mes études en Technologie de la production horticole et de l'environnement m'ont offert la chance de me plonger dans deux de mes passions : l'agriculture et l'environnement. Dans ce programme, j'ai appris beaucoup sur les pratiques en production agricole et de façon très concrète, notamment, grâce à la ferme-école située à même le campus et à plusieurs visites chez des producteurs. De plus, j'ai acquis des connaissances sur les bonnes pratiques culturales et sur les lois environnementales qui régissent le domaine de l'agriculture, afin de pouvoir être en mesure d'offrir des services-conseils aux producteurs. Au terme de mes études, j'ai eu la chance de décrocher rapidement un contrat d'un an dans un emploi directement lié à ma formation. »

VOIE D : ENVIRONNEMENT TPHE (153.BO)



PAYSAGE ET COMMERCIALISATION EN HORTICULTURE ORNEMENTALE

PCHO (153.CO)

CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE



C'EST POUR TOI SI...

Tu souhaites embellir le paysage, donner des conseils techniques, concevoir, planifier, réaliser et entretenir des espaces verts et des aménagements paysagers respectant et protégeant l'environnement.

Tu es créatif, manuel, bon planificateur et soucieux de la protection de l'environnement en milieu urbain.

Tu t'intéresses

- > au design
- > aux végétaux
- > au travail à l'extérieur
- > à la nature et à l'environnement
- > à la création de jardins et de paysages

Tu veux apprendre à

- > concevoir, planifier et réaliser un projet d'aménagement paysager, un espace vert, un paysage aquatique et des espaces urbains;
- > entretenir un aménagement paysager adéquatement en te basant sur tes connaissances des végétaux, de la fertilisation et amendement, de l'irrigation, des méthodes de contrôle des organismes nuisibles, etc.;
- > utiliser la machinerie et l'équipement horticoles, ainsi que les matériaux et produits d'entretien de façon sécuritaire;
- > gérer une équipe de travail et une entreprise de services horticoles;
- > comprendre et lutter contre les problématiques environnementales en milieu urbain à l'aide des phytotechnologies.

TU CHOISIS L'ITA POUR

- > te former dans une école innovante ayant intégré au programme **les nouvelles tendances en aménagement du paysage** : gestion des eaux pluviales, lutte des îlots de chaleur urbains, végétalisation des bâtiments (toits et murs), jardins comestibles, jardins de pluie, sols percolants, alternatives aux pelouses, etc.;
- > profiter de **nos installations inégalées** pour te mettre en action en milieu réel : Jardin Daniel A. Séguin, Pavillon horticole écoresponsable et espaces extérieurs, atelier d'aménagement paysager, atelier de dessin et de conception et salle informatique de dessin assisté par ordinateur;
- > **réaliser en équipe un jardin**, de la planification jusqu'à l'inauguration, accompagné par les professeurs et technologues;
- > avoir la chance de remporter un prix pour le jardin de la relève, remis par l'Association des paysagistes professionnels du Québec pour ton projet de jardin collectif, tout comme nos finissants des 10 dernières années;
- > explorer l'horticulture ornementale et environnementale par le biais de visites de jardins, d'organismes œuvrant en horticulture, de ruelles et de toitures vertes ou lors d'un voyage pédagogique.

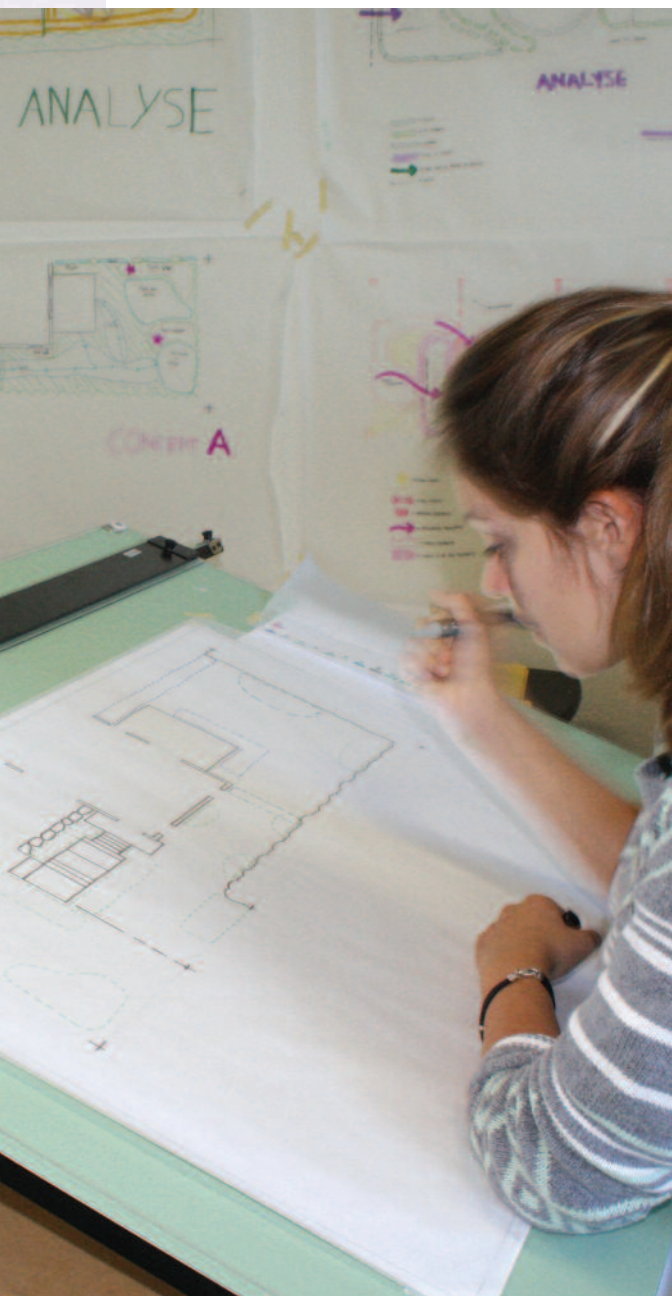


Ton AGROformation

POUR ÊTRE ADMISSIBLE, IL TE FAUT : Les mathématiques de la séquence Culture, société et technique de la 4^e secondaire ou les mathématiques 514.

Campus de Saint-Hyacinthe

Session 1 Français Anglais Fonctions physiologiques végétaux 1 Anatomie et morphologie végétaux Sols, substrats, composts Machineries horticoles et SST Structure de paysage : bois Profession technologue horticulteur Planter et entretenir : herbacés, couvre-sols, pré-fleuris	32 h de cours/sem.	Session 2 Écriture et littérature Anglais Activité physique et santé Fonctions physiologiques végétaux 2 Protection écologique végétaux 1 Arpentage et équipements horticoles Améliorer, fertiliser sols et substrats Identification végétaux 1 Design paysage 1 <i>Stage rémunéré</i>	29 h de cours/sem.	Session 3 Littérature et imaginaire Activité physique et efficacité Cours complémentaire 1 Structure paysage : pierre, produits béton Identification végétaux 2 Planter et entretenir : arbustes, conifères, grimpants Protection écologique végétaux 2 Design paysage 2	29 h de cours/sem.
Session 4 Littérature québécoise Philosophie et rationalité Activité physique et autonomie Horticulteur et développement durable Planter et entretenir : arbres, plantes fruitières Techniques multiplication végétaux Estimation, gestion projets horticoles Composer paysage avec végétaux Dessin aménagement paysager Préparation stage technique <i>Stage rémunéré</i>	32 h de cours/sem.	Session 5 L'être humain Élaborer et entretenir paysages aquatiques Protection écologique végétaux 3 Phytotechnologies et infrastructures vertes 1 Identification végétaux 3 Techniques irrigation, éclairage Bilan stage technique Gestion, commercialisation 1 Réaliser jardin-école 1	27 h de cours/sem.	Session 6 Éthique et politique Cours complémentaire 2 Identification végétaux 4 Arboriculture urbaine Communications horticoles Phytotechnologies et infrastructures vertes 2 Gestion, commercialisation 2 Réaliser jardin-école 2	21 h de cours/sem.





TECHNOLOGIE DES PROCÉDÉS ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS

TPQA (154.AO)

CAMPUS DE LA POCATIÈRE
CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE



C'EST POUR TOI SI...

Tu souhaites en savoir plus sur les procédés alimentaires, contrôler la fabrication des aliments, en développer de nouveaux et assurer leur qualité.

Tu es méthodique, rigoureux, organisé, observateur et attiré par le secteur alimentaire et les sciences.

Tu t'intéresses

- > au monde de l'alimentation
- > à la qualité et la salubrité des aliments
- > au travail de laboratoire
- > à la mise au point de nouveaux aliments
- > aux technologies
- > au travail d'équipe
- > à la chimie

Tu veux apprendre à

- > assurer la qualité et l'innocuité des aliments;
- > contrôler les procédés de fabrication des produits alimentaires et savoir comment utiliser les équipements prévus à cet effet;
- > inspecter les aliments;
- > effectuer des analyses de laboratoire : chimie, physicochimie, microbiologie et évaluation sensorielle;
- > contribuer à la recherche, au développement et à la mise au point de nouveaux aliments (sans gluten, enrichis de vitamine C, etc.);
- > établir et maintenir un système d'assurance qualité pour une entreprise de transformation;
- > gérer des projets techniques;
- > coordonner une équipe de travail.

TU CHOISIS L'ITA POUR

- > bénéficier d'une solide **formation exclusivement consacrée à la transformation des aliments, le contrôle qualité et l'inspection;**
- > te former sur des **installations et de l'équipement de pointe** similaires à ce que l'on trouve dans les entreprises québécoises : usines pilotes en produits laitiers, carnés, végétaux et boulangers, cuisine expérimentale, laboratoires d'analyse alimentaire et d'évaluation sensorielle;
- > profiter du **DEC-BAC exclusif** entre l'ITA et l'Université Laval permettant à nos diplômés d'obtenir leur baccalauréat en sciences et technologie des aliments plus rapidement;
- > **trouver ton emploi** grâce à la journée carrière où des employeurs viennent à ta rencontre, l'alternance travail-études au campus de La Pocatière et la réalisation de ton projet intégrateur appuyé par une entreprise de l'industrie au campus de Saint-Hyacinthe;
- > explorer le secteur de la transformation des aliments par le biais d'**activités pédagogiques** : visites d'entreprises, journée exploratoire, rencontres thématiques trimestrielles (bière, thé/café, fromage, etc.) et Journée « Employé d'un jour » au campus de La Pocatière ou voyage d'études au campus de Saint-Hyacinthe.



Ton AGROformation

POUR ÊTRE ADMISSIBLE, IL TE FAUT : Les mathématiques de la séquence Technico-sciences OU Sciences naturelles de la 4^e secondaire ET Science et technologie OU Applications technologiques et scientifiques de la 4^e secondaire ET Science et technologie de l'environnement OU Sciences de l'environnement de la 4^e secondaire. OU Selon l'ancien régime, Mathématiques 436 et Sciences physiques 436.

Campus de La Pocatière

Session 1 26 h de cours/sem. Français Activité physique et santé Constituants chimiques alimentaires Analyse professionnelle Relations professionnelles Microbiologie alimentaire Santé, sécurité et hygiène au travail	Session 2 30 h de cours/sem. Écriture et littérature Activité physique et efficacité Gels, mousses et émulsions Fermentations alimentaires Changements physicochimiques alimentaires Microbiologie alimentaire 2 Micro-informatique <i>Stage rémunéré</i>	Session 3 31 h de cours/sem. Philosophie et rationalité Anglais Lavage et assainissement Transformation produits de boulangerie et céréalières Analyses instrumentales Contrôle transformation végétaux Statistique appliquée à la qualité
Session 4 30 h de cours/sem. Littérature et imaginaire Anglais Évaluation sensorielle Dépannage mécanique Principes d'assurance qualité Formulation produits carnés Procédés de transformation du lait <i>Stage rémunéré</i>	Session 5 28 h de cours/sem. Littérature québécoise L'être humain Cours complémentaire 1 Planification projet technique Dépannage électrique Contrôle fabrication fromages Contrôle fabrication produits carnés	Session 6 30 h de cours/sem. Éthique et politique Activité physique et autonomie Cours complémentaire 2 Gestion ressources humaines Réalisation projet technique Automatisation Nutrition, emballage et étiquetage

Campus de Saint-Hyacinthe

Session 1 29 h de cours/sem. Activité physique et santé Contrôler microorganismes 1 Devenir technologue Bonnes pratiques de fabrication 1 Outils mathématiques en alimentaire 1 Constituants alimentaires Solutions chimiques Milieu de travail sécuritaire	Session 2 33 h de cours/sem. Français Philosophie et rationalité Activité physique et efficacité Changements physicochimiques alimentaires Analyser constituants alimentaires 1 Bonnes pratiques de fabrication 2 Outils mathématiques en alimentaire 2 Principes physiques dans fonctionnement des équipements Orientation de l'activité synthèse	Session 3 31 h de cours/sem. Écriture et littérature L'être humain Anglais Activité physique et autonomie Procédures de nettoyage et assainissement Traitements de conservation Formulations de produits carnés Données avec outils statistiques Principes électriques fonctionnement des équipements Planification de l'activité synthèse
Session 4 31 h de cours/sem. Littérature et imaginaire Contrôler microorganismes 2 Stabiliser systèmes Fabriquer produits laitiers Planifier projet de fin d'études Évaluations sensorielles en recherche et développement Fonctionnement système automatisé	Session 5 29 h de cours/sem. Littérature québécoise Cours complémentaire 1 Développement, mise en place système qualité Analyser les constituants alimentaires 2 Procédés de fabrication : produits végétaux Procédés de fabrication : produits laitiers Coordination et efficacité équipe de travail	Session 6 25 h de cours/sem. Éthique et politique Anglais Cours complémentaire 2 Procédés de fabrication : produits carnés Procédés de fabrication : produits de boulangerie Réaliser projet de fin d'études



ET APRÈS TON DEC... 95%

Tes possibilités de carrière

- > inspecteur d'usines et de produits alimentaires
- > technologue en recherche et développement de nouveaux produits alimentaires
- > technologue en contrôle de qualité des produits alimentaires
- > technologue en procédés de fabrication alimentaire et en transformation de produits alimentaires
- > responsable de l'assurance qualité et du contrôle de la qualité
- > superviseur de production ou en entretien préventif et sanitaire
- > conseiller ou représentant technique



Tes employeurs potentiels

- > services d'inspection gouvernementaux
- > laboratoires d'analyse et de recherche alimentaire
- > entreprises de production alimentaire
- > entreprises de fabrication artisanale
- > fournisseurs d'équipements et d'ingrédients alimentaires
- > cabinets d'experts-conseils

Tes études universitaires – Passerelles DEC-BAC

Tu profites d'une passerelle unique avec l'Université Laval en sciences et technologie des aliments qui te reconnaîtra l'équivalent d'une année d'études universitaires sous présentation de ton diplôme en TPQA de l'ITA! Un seul cours collégial préalable à l'université est exigé et peut être offert à l'ITA pendant ton DEC. D'autres passerelles sont disponibles, renseigne-toi auprès des universités.

Le mythe brûlé

Avec cette formation, je vais être manœuvre sur la chaîne de production dans une grande entreprise de fabrication alimentaire. FAUX. En étant formé en procédés et qualité des aliments, tu es destiné à valider les procédés de transformation ou contrôler le produit à différentes étapes de production. Tu pourras, par exemple, faire les analyses en laboratoire pour vérifier que les valeurs nutritives affichées et la teneur en gras du yogourt correspondent au produit réel. Ce rôle de vérificateur est indispensable pour les entreprises et par conséquent nos diplômés sont recherchés! À preuve, la formation TPQA s'est classée dans le Top 5 des techniques les plus payantes à l'entrée du marché du travail dans la revue L'Actualité de novembre 2014. Salaire moyen offert : 46 436 \$. De plus, les entreprises de fabrication alimentaire ne sont pas les seules entreprises qui embauchent nos diplômés. Réfère-toi à la section « Et après ton DEC » du site de l'ITA pour connaître toutes les autres possibilités de carrière et employeurs.



Encore plus d'information...

L'Ordre des technologues professionnels du Québec met en vedette le programme de Technologie des procédés et de la qualité des aliments dans sa section « Les cégeps dans l'Ordre ». Celle-ci présente la formation en témoignages et en images. Plus d'information : otpq.qc.ca.

PAROLES D'UNE ACCRO DE L'AGRO...



Mélanie Girard, diplômée en TPQA, formatrice

« Après une technique en diététique, je me suis dirigée à l'université à la faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation. J'y ai rencontré une foule de diplômés de l'ITA. Ils étaient comme une grande famille et avaient tous adoré leur formation technique. C'est alors que j'ai pris la plus belle décision de ma vie : retourner au collégial en Technologie des procédés et de la qualité des aliments (TPQA) à l'ITA. Avec ma passion pour les aliments, c'était la formation qu'il me fallait! J'ai découvert tout le volet de la technologie alimentaire, soit l'ensemble des techniques de transformation d'un aliment, ainsi que les équipements utilisés pour ces procédés. Et à l'ITA, on est chanceux en termes d'installations avec toutes les usines et les laboratoires disponibles. Le programme de TPQA m'a donné un net avantage par rapport au contrôle et l'assurance qualité. À ma diplomation, j'ai ainsi pu accéder à des postes de technologue en recherche et développement et d'assurance qualité. Plus récemment, je suis devenue moi-même formatrice dans le cadre de cours de perfectionnement offerts aux travailleurs de l'industrie. »



TECHNOLOGIE DES PROCÉDÉS ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS

TPQA (154.AO)





Ton AGROformation

Voie A : Équitation western
Voie B : Équitation classique
Voie D : Randonnée équestre

POUR ÊTRE ADMISSIBLE, IL TE FAUT : Tu n'as besoin d'aucun préalable spécifique, mais tu dois répondre aux conditions d'admission au collégial, présentées à la page 50. Le nombre de places est limité à 10 étudiants par voie de spécialisation. Une sélection basée sur la qualité du dossier scolaire est appliquée. Compte tenu du contingentement, l'ITA accorde la priorité aux étudiants résidents du Québec et citoyens canadiens.

Campus de La Pocatière

Session 1 28 h de cours/sem. Philosophie et rationalité Activité physique et santé Équitation élémentaire 1 Aspects scientifiques des régies Conduite de sa formation et de sa profession Aspect technique des régies et éthologie Habilitation maréchalerie	Session 2 32 h de cours/sem. Français L'être humain Cours complémentaire 1 Pathologie des équidés Équitation élémentaire 2 Éthologie et manipulation Analyse des régies Habilitation à la gestion courante Habilitation à l'informatique	Session 3 28 h à 31 h de cours/sem. Écriture et littérature Éthique et politique Intégration des acquis de régie Conduite de l'alimentation Analyse de situations technico-économiques Conduite des soins Voies A et B Habilitation et physiologie entraînement (propre à la voie) Habilitation enseignement (propre à la voie) Voie D Planification et conduite de randonnée 1 Habilitation à l'entraînement randonnée
Session 4 26 h à 31 h de cours/sem. Littérature et imaginaire Anglais Activité physique et efficacité Conduite de la régie Promotion, marketing et développement de marché Formation estivale en entreprise Intégration des acquis de gérance (propre à la voie)	Voies A et B Conduite de l'enseignement (propre à la voie) Conduite de l'entraînement (propre à la voie) Voie D Planification et conduite de randonnée 2 Habilitation à l'enseignement randonnée Voies A et B Intégration des acquis d'équitation (propre à la voie) Voie D Intégration des acquis de randonnée	Session 5 20 h à 28 h de cours/sem. Analyse santé-sécurité au travail Exercice métier de gérant Exercice métier d'entraîneur 1 (propre à la voie) Voies A et B Pédagogie appliquée (propre à la voie) Voie D Exercice métier d'agent de promotion en tourisme équestre Exercice métier de guide
Session 6 23 h à 25 h de cours/sem. Littérature québécoise Anglais Activité physique et autonomie Cours complémentaire 2 Conduite de l'élevage Projet professionnel Voies A et B Exercice métier d'entraîneur 2 (propre à la voie) Voie D Habilitation à l'attelage		



TECHNIQUES ÉQUINES

TÉ (155-AO)

CAMPUS DE LA POCATIÈRE



C'EST POUR TOI SI...

Tu souhaites enseigner l'équitation, travailler avec les chevaux, les entraîner, les soigner et participer à la gérance d'un centre équestre.

Tu es passionné des chevaux au point d'en faire un métier, observateur, débrouillard, autonome, sociable, travaillant.

Tu t'intéresses

- > aux chevaux
- > à l'animation et l'enseignement
- > au travail d'équipe
- > aux tâches variées
- > à la vie en plein air
- > au travail manuel

Tu veux apprendre à

- > enseigner l'équitation;
- > gérer les opérations d'un centre équestre : tenue de livres, gestion des ressources humaines et financières, régie, suivi de l'alimentation, des ferrages, du travail des chevaux, etc.;
- > monter à cheval et entraîner des chevaux;
- > prodiguer des soins aux chevaux et détecter les problèmes de santé plus sérieux nécessitant l'intervention d'un vétérinaire (maladies, boiteries);
- > élaborer et appliquer un programme d'élevage;
- > animer des groupes.

TES CHOIX DE VOIES DE SPÉCIALISATION

Le programme t'offre trois voies de spécialisation selon ton projet de carrière.

Voie A : Équitation western

Voie B : Équitation classique

Voie D : Randonnée équestre

TU CHOISIS L'ITA POUR

- > profiter du **seul programme de niveau collégial (DEC)** dans le domaine équin au Québec;
- > avoir une **formation solide et polyvalente** dispensée par des professeurs spécialisés et expérimentés en médecine vétérinaire, entraînement, gérance d'écurie, régie, éthologie, maréchalerie, randonnée équestre, tous soutenus par des techniciennes passionnées;
- > vivre des **apprentissages en situation réelle** de travail, la formation misant sur le volet « pratique »;
- > bénéficier d'**infrastructures spécialisées** telles qu'une écurie d'une soixantaine de chevaux, une écurie de reproduction, un manège intérieur chauffé, des carrières d'entraînement extérieures et des sentiers de randonnée;
- > participer à **une foule d'activités** parallèles à ta formation : conférences, cliniques spécialisées, visites d'écuries, l'organisation d'un spectacle équestre.



ET APRÈS TON DEC... 

Tes possibilités de carrière

- > instructeur d'équitation
- > propriétaire ou gérant des opérations d'un centre équestre
- > entraîneur de chevaux
- > éleveur
- > guide de tourisme équestre
- > palefrenier



Tes employeurs potentiels

- > écoles d'équitation
- > centres équestres
- > camps de vacances
- > écuries privées
- > fermes d'élevage
- > stations touristiques

Tes études universitaires – Passerelles DEC-BAC

Tu profites d'une passerelle pour faciliter tes études à l'université au baccalauréat en agronomie. D'autres possibilités s'offrent peut-être à toi. **Attention!** Des cours collégiaux préalables à l'université peuvent être exigés. Renseigne-toi auprès des universités.

Mythe à ruer

Il n'y a pas d'emploi dans ce domaine. FAUX. Chaque année le service de placement de l'ITA reçoit plus d'offres d'emploi que de diplômés dans ce programme, principalement parce que tes apprentissages iront au-delà de l'équitation, de l'instruction et de l'entraînement. Il sera notamment question de soins et de pathologie, d'alimentation, d'éthologie, d'élevage et de gestion. Ce sera également plus facile pour toi de te trouver un emploi si tu es prêt à changer de région, si tu acceptes les horaires de travail variés et si tu maîtrises l'anglais.



Conseil de Nathalie

« Attention! Au moment de faire ta demande d'admission, tu devras indiquer la voie de ton choix. Si tu apprécies le plein air, le camping et l'animation de groupe, la voie Randonnée équestre est pour toi. Si tu as plutôt un intérêt pour l'enseignement et les milieux compétitifs, les voies Équitation western ou Équitation classique risquent plus de répondre à tes attentes. Communique avec moi, participe à notre journée portes ouvertes ou inscris-toi à Étudiant d'un jour pour avoir plus de détails : estuagro.ca. »

PAROLES D'UNE ACCRO DE L'AGRO...



Carole Durand, diplômée en TÈ, voie D, propriétaire d'Écurie Du-Rang

« Toute de suite après ma diplomation, j'ai trouvé un emploi dans une écurie d'élevage de Haflinger. Cependant, je souhaitais avoir ma propre entreprise. J'ai donc mis à profit la propriété familiale et ses installations en transformant un bâtiment de ferme en écurie. Grâce au soutien de mes parents, mon rêve s'est réalisé. Ma formation m'a fourni les fondements de mon travail. J'assume moi-même la gestion de l'entreprise, la régie, l'entraînement, de même que plusieurs soins et je sais exactement quand je dois faire appel aux spécialistes pour m'appuyer. Mon écurie peut recevoir jusqu'à 24 chevaux en haute saison dont la majorité est hébergée en pension extérieure, mais je les entraîne tous. Je donne également des cours, même lorsque je fais des randonnées, l'instruction prend une place importante. Je crois qu'éduquer les gens à la conduite des chevaux est aussi important que d'avoir des chevaux bien entraînés. La formation c'est si important que je ne cesse de me perfectionner. En côtoyant des gens du domaine équestre, j'ai constaté à quel point ma formation en Techniques équines m'a permis d'acquérir une bonne base, tant technique que théorique, et d'être autonome et professionnel. »



TECHNIQUES ÉQUINES

TÈ (155-AO)



TA DEMANDE D'ADMISSION À L'ITA

DEMANDE D'ADMISSION
pour la session d'automne
Date limite : 1^{er} mars

Ta demande d'admission se fait en ligne, sur les sites Web des services régionaux d'admission associés à nos campus :

au www.sracq.qc.ca, pour les programmes offerts au campus de La Pocatière;
au www.sram.qc.ca pour les programmes offerts au campus de Saint-Hyacinthe.

Conseil de Jean-Luc

« **Attention!** Même si le programme auquel tu désires t'inscrire n'est pas contingenté, il est important de faire ta demande avant le 1^{er} mars. Il arrive que le nombre de demandes d'admission dépasse, dès le premier tour, le nombre de places disponibles pour des programmes habituellement non contingentés. Le programme ne sera alors plus offert aux tours suivants. »

DEMANDE D'ADMISSION
pour la session d'hiver
Date limite : 1^{er} novembre

Tu devras faire ta demande d'admission au SRACQ ou au SRAM dans le programme Tremplin DEC en précisant le programme technique que tu vises. En janvier, lors de ta première session, tu suivras des cours de formation générale et possiblement un ou deux cours de spécialisation n'exigeant aucun préalable. À l'automne suivant, tu intégreras le programme technique de ton choix. Amorcer ta formation à l'hiver ne raccourcit pas la durée de tes études. Tu complèteras ton programme en sept sessions légèrement allégées, plutôt qu'en six sessions « régulières ».

EN RÉORIENTATION OU VERS UN RETOUR À L'ÉCOLE

Tu as déjà suivi des cours de niveau professionnel, collégial ou universitaire et tu souhaites venir étudier à l'ITA? **Une fois admis**, demande aux aides pédagogiques individuels (API) l'évaluation de ton dossier scolaire. Des cours pourraient t'être crédités! De plus, si tu as complété une formation collégiale, tu pourrais suivre ton programme en mode accéléré, sur deux ans. Pour ce faire, remplis d'abord ta demande d'admission au programme régulier (3 ans), puis communique avec la Direction adjointe des affaires étudiantes de ton campus, pour leur mentionner ton intérêt envers le programme accéléré. Des conditions s'appliquent et ton dossier sera évalué par les responsables de ton programme.

CONDITIONS D'ADMISSION

Pour être admis à l'ITA dans un des programmes de niveau collégial, il faut :

- > avoir obtenu ou être en voie d'obtenir ton diplôme d'études secondaires (DES) et satisfaire, le cas échéant, aux préalables spécifiques du programme souhaité;
- OU
- > avoir obtenu ou être en voie d'obtenir un diplôme d'études professionnelles (DEP), satisfaire aux préalables spécifiques du programme souhaité et avoir réussi les matières suivantes :
 - langue d'enseignement de la 5^e secondaire;
 - langue seconde de la 5^e secondaire;
 - mathématiques de la 4^e secondaire.

Pour connaître les préalables spécifiques de chaque programme, réfère-toi au tableau récapitulatif en première page ou au descriptif complet du programme choisi. Tu peux aussi consulter la section Admission et inscription du site Internet de l'ITA au www.ita.qc.ca.

DROITS LIÉS À UNE INSCRIPTION À L'ITA

Pour un étudiant du Québec inscrit à temps plein :

- Droits de scolarité : aucun
- Droits liés aux études : 190 \$ par session* + le coût des livres

* *Sujet à changement. Ce montant inclut : notes de cours, cahiers de travaux pratiques, association étudiante et services aux étudiants.*



SI TU VEUX PLUS D'INFORMATION

Visite le site Internet de l'ITA
ita.qc.ca

TU AS DES QUESTIONS?

Nathalie Rioux
418 856-1110, poste 1216
nathalie.rioux@mapaq.gouv.qc.ca

Jean-Luc Sauvé
450 778-6504, poste 6416
jean-luc.sauve@mapaq.gouv.qc.ca

Campus de La Pocatière
401, rue Poiré
La Pocatière (Québec) G0R 1Z0
418 856-1110

Campus de Saint-Hyacinthe
3230, rue Sicotte, C.P. 70
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 7B3
450 778-6504


ita@mapaq.gouv.qc.ca

Le masculin est utilisé afin d'alléger le texte.
Les formations et les métiers présentés dans ce document s'adressent autant aux femmes qu'aux hommes.
Ce document n'a pas de valeur légale. Toute information qui y est contenue peut être modifiée sans préavis.
Les grilles de cours sont présentées à titre indicatif. Réfère-toi à la direction adjointe des affaires étudiantes de ton campus pour obtenir la grille de cours officielle de ton programme. Les textes sont à jour en date du 13 juin 2015.

Graphisme et impression : Imprimerie Maska inc.
Nombre d'exemplaires imprimés : 6 250

ISBN : 978-2-550-73341-6 (PDF)
ISBN : 978-2-550-73339-3 (Imprimé)
Dépôt légal : 2015
Bibliothèque et Archives nationales du Québec
Bibliothèque et Archives Canada



TU ES AGRO?

PORTES OUVERTES

Campus de La Pocatière

Samedi 14 novembre 2015
9 h 30 h à 14 h

Campus de Saint-Hyacinthe

Samedi 21 novembre 2015
9 h 30 h à 14 h

Salon national de l'Éducation de Montréal

15 et 16 octobre 2015
Place Bonaventure

Salon carrière formation de Québec

21 au 24 octobre 2015
Centre de foires de Québec

viens nous voir!

ÉTUDIANT D'UN JOUR

Vis une journée dans
l'un de nos programmes!

Inscris-toi au
www.estuagro.ca

L'ITA dans ta région

Surveille notre présence
dans ton école, un salon ou
un événement de ta région!

Découvre des métiers
de l'agroalimentaire
passionnants et faits pour toi
ESTUAGRO.CA

Pour plus d'information sur l'ITA et nos programmes

ITA.QC.CA