

FAÇONNE UN MONDE À TON IMAGE



**RÉPERTOIRE DES
PROGRAMMES**
ADMISSION 2023-2024



L'ITAQ C'EST...

- Le seul établissement d'enseignement collégial dédié exclusivement à l'agroalimentaire au Québec depuis 60 ans.
- Près de 13 000 diplômés depuis 1965.
- 7 programmes techniques (DEC) correspondant à des champs d'intérêt variés.
- 2 programmes d'études conduisant à une attestation d'études collégiales (AEC).
- Plus de 70 formations continues, faisant de l'ITAQ la référence en perfectionnement en agroalimentaire au Québec.

CHOISIR L'ITAQ, C'EST FAIRE LE CHOIX D'UNE ÉCOLE OÙ :

- tu vivras une expérience stimulante et motivante qui te permettra de te dépasser;
- tu recevras un enseignement de qualité, pratique et adapté à la réalité d'aujourd'hui afin de développer ton plein potentiel;
- tu atteindras tes objectifs personnels et tu seras épaulé par une équipe dévouée et experte dans son domaine;
- tu auras accès à des installations pédagogiques directement sur les campus;
- tu auras un accès privilégié aux joueurs importants de l'industrie et tu auras l'occasion de nouer des relations essentielles pour ton avenir professionnel.

SI DES QUESTIONS SUBSISTENT À LA SUITE DE TA LECTURE, COMMUNIQUE AVEC NOUS!

information@itaq.ca

- **Campus de La Pocatière**
418 856-1110, p. 1216
- **Campus de Saint-Hyacinthe**
450 778-6504, p. 6416

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. Adresse-toi à la Direction **Expérience étudiante et mobilité** de ton campus pour obtenir la grille de cours officielle de ton programme. Les préalables propres à chacun des programmes sont ceux en vigueur au moment de la publication du répertoire.

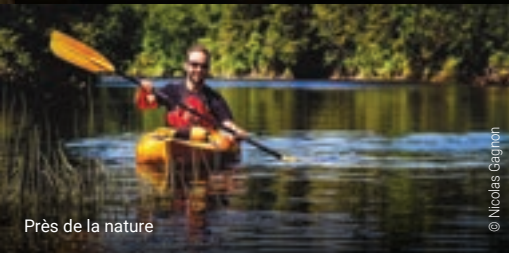
Les textes sont à jour en date du 17 juin 2022.

TABLE DES MATIÈRES

L'ITAQ et son milieu de vie	p. 4
La vie collégiale	p. 6
Les services à l'ITAQ	p. 7
Les installations pédagogiques	p. 8
Le campus de La Pocatière et la Ferme-école LAPOKITA	p. 10
Le campus de Saint-Hyacinthe et la Ferme-école MASKITA	p. 12
Les programmes DEC :	
> Gestion et technologies d'entreprise agricole 152.B0	p. 14
> Technologie des productions animales 153.A0	p. 16
> Technologie du génie agromécanique 153.D0	p. 18
> Technologie de la production horticole agroenvironnementale 153.F0	p. 20
> Paysage et commercialisation en horticulture ornementale 153.C0	p. 22
> Technologie des procédés et de la qualité des aliments 154.A0	p. 24
> Techniques équines 155.A0	p. 26
L'admission et la formation générale	p. 28
Les programmes AEC	p. 29
La formation continue	p. 30



Le campus de La Pocatière et la ferme-école au cœur même de la ville, près de toutes les commodités



Près de la nature

© Nicolas Gagnon



Plus de 150 ans d'histoire d'enseignement agricole



© Nicolas Gagnon

LA POCATIÈRE: UNE VILLE DE PLUS DE 150 ANS D'EXPÉRIENCE EN ENSEIGNEMENT AGRICOLE



ACCESSIBILITÉ

- > À 1 heure 30 minutes de Québec
- > Au cœur de la ville de La Pocatière, tout près des services et des commerces

TRANSPORT

- > Autocars Orléans Express
- > Transport en commun offert par Trans-apte inc.
- > Service de covoiturage
- > Stationnement à prix abordable sur le campus
- > Vélogare

LOGEMENT

- > Résidences du Cégep de La Pocatière à deux pas du campus
- > Chambres et logements situés à distance de marche du campus
- > Bottin des logements disponible sur le portail Omnivoix et sur le site Internet de l'ITAQ



De nombreuses installations sportives et récréatives



Le Quartier des études supérieures, formé par l'ITAQ, le Cégep de Saint-Hyacinthe et la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal



SAINT-HYACINTHE: TECHNOPOLE AGROALIMENTAIRE DEPUIS 1993



ACCESSIBILITÉ

- > À moins de 45 minutes de Montréal



TRANSPORT

- > Autobus Orléans Express
- > EXO secteur Vallée du Richelieu
- > Transport en commun offert par le transport collectif régional de la MRC des Maskoutains
- > Service de covoiturage
- > Stationnement à prix abordable sur le campus
- > Vélogare

LOGEMENT

- > Chambres et logements situés à distance de marche du campus
- > Bottin des logements disponible sur le portail Omnivoix et sur le site Internet de l'ITAQ

LA VIE COLLÉGIALE

UN MILIEU DE VIE ACCUEILLANT ET STIMULANT
QUI RÉUNIT DES PASSIONNÉS DE PARTOUT AU QUÉBEC!



Un espace de vie stimulant

© Eric Lathoussier



Des équipes sportives de compétition en collaboration avec les cégeps de Saint-Hyacinthe et de La Pocatière

© Jean-François Massé



Les Gaulois de La Pocatière

© Dorothee Harnsey

SPORTIF, ENVIRONNEMENTAL, SOCIAL, COMMUNAUTAIRE...

peu importe ton profil, tu pourras prendre part à de nombreux comités, associations et activités en fonction de tes champs d'intérêt!



Une journée d'accueil et d'intégration



Ventes de légumes et de plantes produits et récoltés par les étudiants



Visite de ferme pédagogique



L'ITAQ, c'est aussi une deuxième famille!



Expo-Poc, grande foire agricole ouverte au public organisée par les étudiants du campus de La Pocatière



Près de 13 000 diplômés de l'ITAQ depuis sa fondation en 1962

LES SERVICES À L'ITAQ

DES SERVICES POUR FACILITER
TON CHEMINEMENT SCOLAIRE



Un appui particulier pour vivre un stage à l'étranger ou un projet en coopération internationale



Un centre des multimédias pour réaliser tous tes projets



Des journées carrière regroupant de nombreux employeurs
et un service de placement qui reçoit plus de 2000 offres d'emploi

L'ITAQ MET À TA DISPOSITION PLUSIEURS SERVICES QUI RÉPONDENT À TES BESOINS!

- > Aide pédagogique individuelle (API)
- > Aide financière
- > Aide psychosociale
- > Résidences étudiantes (campus de La Pocatière)
- > Aide au logement
- > Service de placement et appui particulier aux stages hors Québec
- > Bourses et concours
- > Service de covoiturage
- > Services adaptés et centres d'aide aux étudiants
- > Associations des anciennes et des anciens de l'ITA (diplômés)
- > Centre de la petite enfance Alakazoum (campus de Saint-Hyacinthe)



Les étudiants sont encouragés à participer à divers concours
et ils sont appuyés par leur enseignant dans leur démarche



Près de 75 000\$ en prix et en bourses distribués annuellement

DES INSTALLATIONS PÉDAGOGIQUES POUR UN APPRENTISSAGE PRATIQUE!



FERMES-ÉCOLES

La **Ferme-école LAPOKITA**, sur le campus de La Pocatière, permet l'apprentissage en production laitière, porcine, bovine et avicole ainsi qu'en production végétale avec son complexe de serres, ses 314 hectares de terres en culture, dont 109 en culture biologique et un verger.

Le campus compte également sur des installations biologiques certifiées par Québec Vrai : des hectares de grandes cultures, une parcelle pour la culture maraîchère, une serre et des vignes.

La **Ferme-école MASKITA**, sur le campus de Saint-Hyacinthe, permet l'apprentissage en production laitière et bovine. La ferme compte un troupeau de quelques vaches Jersey et une centaine de bêtes de race Holstein, dont une cinquantaine en lactation. Elle met également à la disposition des étudiants 75 hectares de terres.



CENTRE AVICOLE ET PORCIN

Le **Centre avicole et porcine** du campus de Saint-Hyacinthe est mis à la disposition des étudiants pour mettre en pratique les cours de régie de troupeaux et d'alimentation animale dans ces deux secteurs d'activité.

UNITÉ DE PRODUCTION LAIITIÈRE BIOLOGIQUE

Sur le campus de La Pocatière, la production en mode biologique a une place de choix avec l'**Unité de production laitière biologique** et ses 42 vaches de races jersey et canadienne en stabulation libre sur litière accumulée et compostée ainsi qu'un salon de traite à la fine pointe de la technologie.



PARCS ET ATELIERS DE MACHINERIE

Conduite, entretien, réparation de machinerie, soudure, électricité et construction de bâtiments... ces apprentissages sont mis en pratique dans d'imposants **parcs de machinerie** et dans des **ateliers de génie rural**.



COMPLEXE SERRICOLE

Le **complexe serricole**, situé sur le campus de Saint-Hyacinthe, comprend **24 serres dont une serre froide et 6 grands tunnels en champs** qui permettent l'apprentissage de la phyto-protection, de la production légumière et fruitière et de la production ornementale.

USINES-PILOTES

Avec les **usines-pilotes alimentaires** sur le campus de Saint-Hyacinthe et le **Centre de développement bioalimentaire du Québec** à La Pocatière, les étudiants profitent d'une formation dans des usines technologiques en transformation des produits végétaux, carnés, laitiers et de boulangerie.

CENTRE ÉQUESTRE

Avec un **centre équestre** qui comprend une écurie d'une soixantaine de chevaux, un manège intérieur chauffé en plus de **carrières d'entraînement extérieures**, une **écurie de reproduction**, le campus de La Pocatière dispose des installations nécessaires à l'apprentissage du domaine équin.



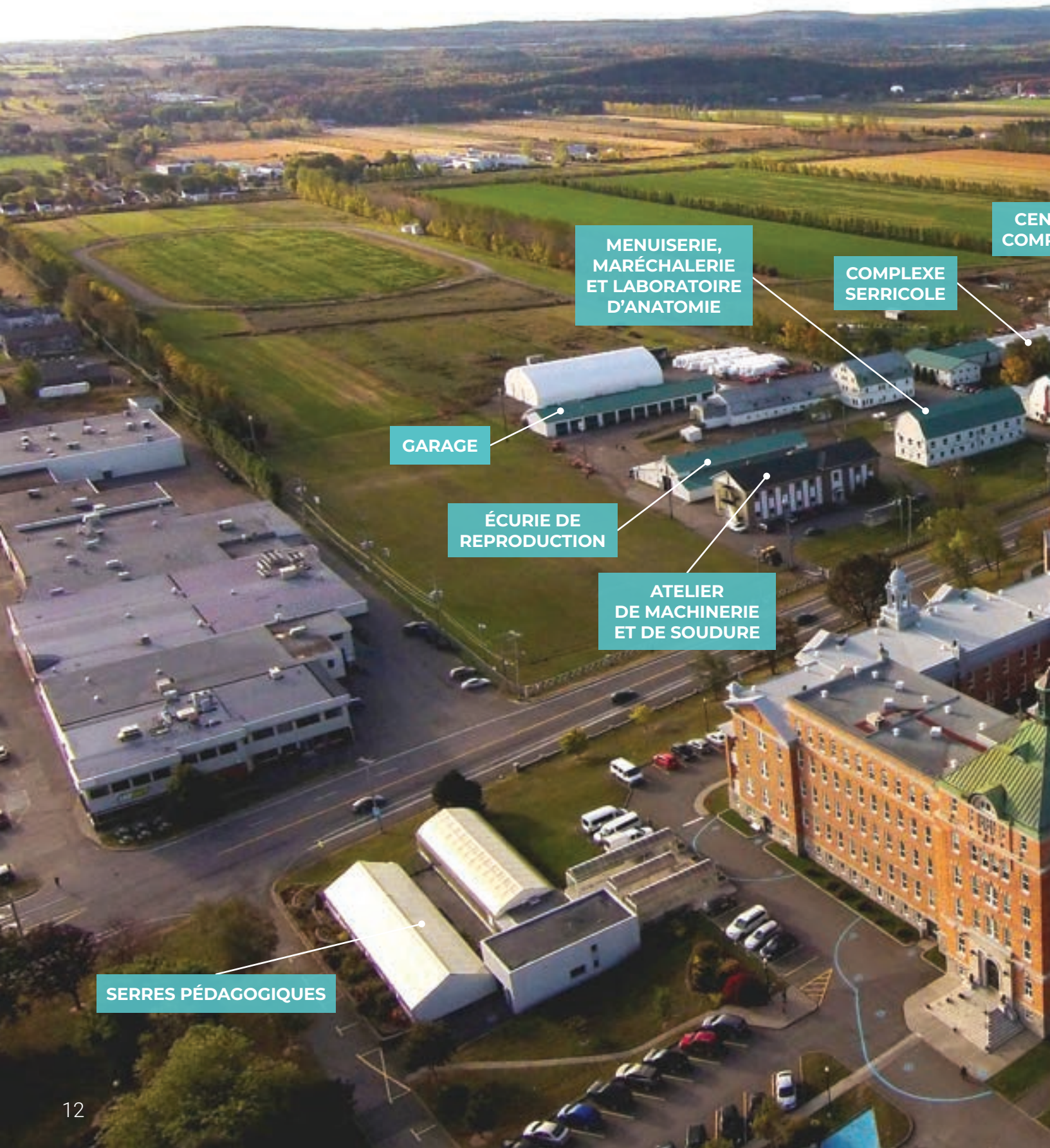
PAVILLON HORTICOLE

Le **Pavillon horticole écoresponsable**, situé sur le campus de Saint-Hyacinthe, met en vitrine l'agriculture urbaine et l'efficacité énergétique. Sa toiture verte, appelée **TechnoLAB d'agriculture urbaine**, vise l'aménagement d'espaces urbains restreints – balcons, terrasses, murs et toits – en surfaces de production originales.

JARDIN DANIEL A. SÉGUIN

Couvrant 4,5 hectares, le **Jardin Daniel A. Séguin**, situé à l'avant du campus de Saint-Hyacinthe, accueille annuellement 15 000 visiteurs. Cet endroit est utilisé par les futurs technologues-paysagistes qui y dessinent et réalisent des espaces verts en plus d'y effectuer différents laboratoires horticoles : identification de végétaux, design, réalisation et entretien de projets d'aménagements, dépistage d'insectes et de maladies, arboriculture, etc. C'est l'environnement idéal et unique pour expérimenter et apprendre!

LE CAMPUS DE LA POCATIÈRE ET LA FERME-ÉCOLE LAPOKITA



MENUISERIE,
MARÉCHALERIE
ET LABORATOIRE
D'ANATOMIE

COMPLEXE
SERRICOLE

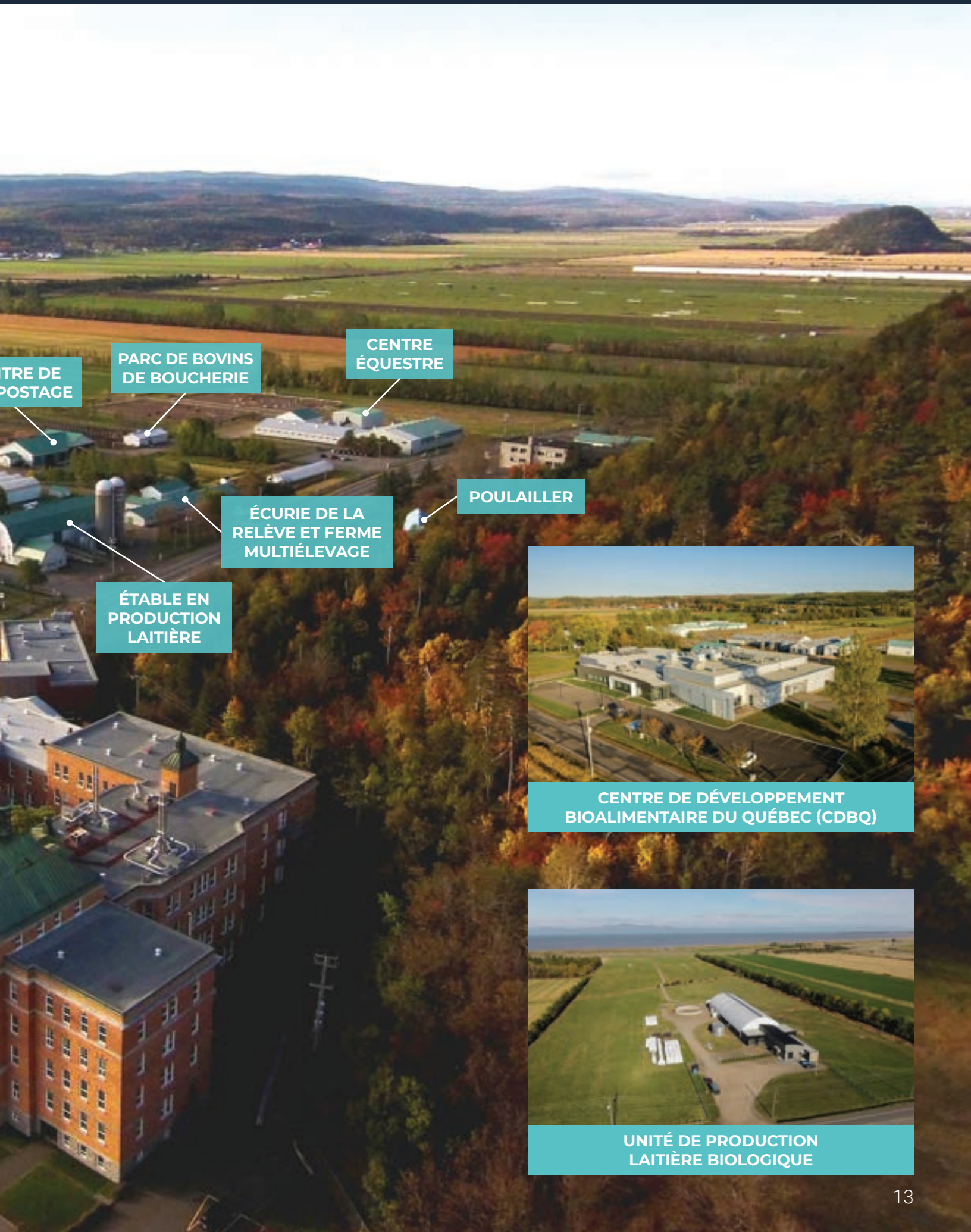
CEN
COM

GARAGE

ÉCURIE DE
REPRODUCTION

ATELIER
DE MACHINERIE
ET DE SOUDURE

SERRES PÉDAGOGIQUES



BUREAU DE POSTAGE

PARC DE BOVINS DE BOUCHERIE

CENTRE ÉQUESTRE

ÉCURIE DE LA RELÈVE ET FERME MULTIÉLEVAGE

POULLAILLER

ÉTABLE EN PRODUCTION LAITIÈRE



CENTRE DE DÉVELOPPEMENT BIOALIMENTAIRE DU QUÉBEC (CDBQ)



UNITÉ DE PRODUCTION LAITIÈRE BIOLOGIQUE

LE CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE ET LA FERME-ÉCOLE MASKITA

PARC ET
ATELIER DE
MACHINERIE

SERRES POUR
LES PROJETS DE
PRODUCTION

JARDIN DANIEL
A. SÉGUIN

PAVILLON HORTICOLE
ÉCORESPONSABLE ET TECHNOLAB
D'AGRICULTURE URBAINE



GRANDS TUNNELS

CENTRE AVICOLE ET PORCIN

ÉTABLE EN PRODUCTION LAITIÈRE

COMPLEXE SERRICOLE

PÉPINIÈRE

PARC DE BOVINS DE BOUCHERIE


USINES-PILOTES EN TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

FAÇONNE UN MONDE À TON IMAGE

GESTION ET TECHNOLOGIES D'ENTREPRISE AGRICOLE (GTEA)

152.B0

 La Pocatière

 Saint-Hyacinthe



FORMATION UNIQUE

Profils en production animale biologique, uniques au Québec, disponibles au campus de La Pocatière



SUBVENTIONS

50 000 \$ de subvention de La Financière agricole du Québec* pour t'établir sur ton entreprise et programme d'aide à la relève agricole des PLQ

*Accessible sous certaines conditions



PASSERELLE DEC-BAC*

Agronomie, Agroéconomie



ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES

Possibilité de 2 stages pour acquérir de l'expérience et mettre en pratique la théorie apprise



Le campus de La Pocatière propose, en exclusivité au Québec, trois spécialisations en production animale 100 % biologique et en cultures végétales associées : production laitière, monogastrique et polygastrique.



PRÉALABLES

- Diplôme d'études secondaires
- Satisfaire aux conditions d'admission de l'ITAQ (p. 28)

C'EST POUR TOI PARCE QUE :

- tu es passionné par l'agriculture et tu souhaites approfondir tes connaissances dans la production de ton choix, en mode conventionnel ou biologique;
- tu désires gérer ta propre ferme ou diriger une entreprise agricole et développer les habiletés requises pour ce métier;
- tu t'intéresses à l'agriculture durable, aux innovations technologiques ainsi qu'à tous les équipements et à la machinerie agricole.

ON APPREND QUOI EN GTEA ?

- appliquer des pratiques culturales ou d'élevage optimales;
- gérer l'utilisation du fonds de terre, du boisé et des bâtiments agricoles ainsi que du parc de machinerie et d'équipements agricoles;
- intégrer les nouvelles technologies, méthodes de travail et tendances pour maintenir ton entreprise au sommet dans ce domaine en constante évolution;
- établir un plan d'affaires en lien avec ton projet de démarrage, ton projet d'intégration ou le développement d'une entreprise établie.

ET ENSUITE ?

Possibilités de carrière

- Gestionnaire de ton entreprise agricole
- Gérant d'une entreprise agricole
- Technologue agricole

Milieus de travail

- Dans ton entreprise agricole
- Dans toute autre entreprise agricole

Vers l'université

* La passerelle DEC-BAC, par le biais de la reconnaissance de cours au programme universitaire, permet d'alléger les études universitaires voire même d'en raccourcir la durée. D'autres passerelles existent. Renseigne-toi, car les universités peuvent exiger des cours collégiaux préalables.

UNIQUE COMME L'ITAQ

- Les deux campus jouissent d'une réputation de qualité qui s'est confirmée au fil des ans. Comptant sur la plus forte concentration d'étudiants se destinant à la relève d'une entreprise agricole au Québec, l'ITAQ forme une relève de grande qualité grâce à l'expertise multidisciplinaire de son corps professoral et des technologues sur place.
- L'approche pédagogique par projet te permettra de gérer en équipe une production animale ou végétale. Comme en entreprise, tu devras faire le plan d'affaires, la production et la mise en marché des produits.



La production en mode biologique à une place de choix avec l'Unité laitière biologique du campus de La Pocatière.

1 PROGRAMME : PLUSIEURS PROFILS DE SPÉCIALISATION

CAMPUS DE LA POCATIÈRE

Les cours de spécialisation s'offrent à partir de la **2^e session**.

- Laitier
- Bovin
- Ovin et caprin
- Porcin
- Autres productions animales
- Productions végétales spécialisées (fruits et légumes)

Trois profils en production animale biologique **uniques au Québec** sont également offerts :

- Laitier biologique
- Polygastriques biologiques (bovin de boucherie, ovin et caprin)
- Monogastriques biologiques (porcin et avicole)

GRILLE DE COURS

Session 1

Communication écrite
Anglais
Gestion de la matière organique (si production biologique)
Initiation aux productions animales
Introduction à la production biologique
Santé et sécurité au travail
Gestion et travail du sol
Introduction aux productions végétales
Exercer le métier 1 : gérant de production
Habilitation à l'économie et à la gestion
33 h de cours/sem.

Session 2

Anglais
Gestion de l'entretien des machineries et des équipements
Gestion des ennemis 1
Régie des cultures 1 : implantation
Exercer le métier 2 : gérant de la production
Comptabilité et gestion administrative
Conduite d'une production végétale (biologique, propre au profil)
Fertilité et fertilisation (biologique, propre au profil)
Production 1 : régie de l'élevage ou végétale spécialisée (propre au profil)
Production 1 : régie de l'élevage ou végétale spécialisée (cours au choix, autre que le profil)
33 h de cours/sem.

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 3

Activité physique et santé
Écriture et littérature
Gestion des bâtiments et fonds de terre
Régie des cultures 2 : récolte et conservation
Organisation du travail
Exercer le métier 3 : gestion des ressources
Gestion des ennemis 2 (biologique, propre au profil)
Production 2 : santé et alimentation ou végétale spécialisée (propre au profil)
Mise en marché (propre au profil)
30 h de cours/sem.

Session 4

Activité physique et efficacité
Littérature et imaginaire
Philosophie et rationalité
Exercer le métier 4 : gérant des ressources
Régie des cultures 3 : programme de culture (biologique, selon le profil)
Production 3 : régie alimentation ou végétale spécialisée (propre au profil)
Gestion technico-économique (propre au profil)
28 h de cours/sem.

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 5

Activité physique et autonomie
L'être humain
Cours complémentaire 1
Portrait agroenvironnemental
Exercer le métier 5 : gestionnaire d'entreprise
Production 4 : reproduction et génétique ou végétale spécialisée (propre au profil)
Choix système de production (propre au profil)
Gestion financière (propre au profil)
29 h de cours/sem.

Session 6

Littérature québécoise
Éthique et politique
Cours complémentaire 2
Environnement d'affaires
Technologie et diversification
Exercer le métier 6 : gestionnaire d'entreprise agricole
Qualité des produits (propre au profil)
24 h de cours/sem.

CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE

Les cours de spécialisation s'offrent à partir de la **2^e année**.

- Laitier
- Autres polygastriques (bovin de boucherie, ovin et caprin)
- Monogastriques (porcin et avicole)
- Maraîcher
- Cultures commerciales

À la 5^e et à la 6^e session, il te sera également possible de choisir parmi une grande variété de cours à la carte, selon tes champs d'intérêt.

GRILLE DE COURS

Session 1

Français
Anglais
Pratiques d'entreprise agricole
Agriculture aujourd'hui
Gestion des ennemis des cultures
Pratiques de régie des productions animales
Pratiques de productions végétales
Utilisation des équipements de sols et de cultures
Outils de gestion et de comptabilité 1
31 h de cours/sem.

Session 2

Écriture et littérature
Anglais
Gestionnaire d'entreprise agricole aujourd'hui
Bâtiments, équipements et installations 1
Entretiens préventifs et réparations
Programme d'amendements et de fertilisation
Stage 1 et pratiques de régie
Outils de gestion et comptabilité 2
28 h de cours/sem.

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 3

Philosophie et rationalité
Littérature et imaginaire
Budget et diagnostic d'une entreprise
Organisation du travail : Stage et Projet 1
Régie durable des grandes cultures (selon le profil)
Machines : semis et récolte (selon le profil)
Profil : animal

- Notions de base en zootechnie
- Régie bovins laitiers 1 ou Régie de 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
29 h de cours/sem.

Session 4

Activité physique et santé
Littérature québécoise
Planifier un projet en entreprise 1
Opportunité d'affaires et marchés (selon le profil)
Gestion de l'entreprise (selon le profil)
Projet de production 2 (selon le profil)
Machinerie (selon le profil)
Profil : laitier- Régie bovins laitiers 2 et 3
- Profil : autres polygastriques**
- Régie de santé et du bien-être
- Production de viande
- Profil : monogastrique**
- Production de viande et d'œufs
- Régie de production intensive
- Profil : maraîcher**
- Culture maraîchère en champ
- Cultures fruitières en champ et verger
- Profil : cultures commerciales**
- Cultures industrielles 2
- Régie des cultures en champ 1
28 h de cours/sem.

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 5

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, installations 2 (selon le profil)
31 h de cours/sem.

Session 6


Activité physique et autonomie
Éthique et politique
Cours complémentaire 2
Projet d'établissement en agriculture
Politiques et marchés
Cours de spécialisation 3 et 4 (au choix)
Innovation technologique (selon le profil)
27 h de cours/sem.

FAÇONNE UN MONDE À TON IMAGE

TECHNOLOGIE DES PRODUCTIONS ANIMALES (TPA)

153.AO

 La Pocatière

 Saint-Hyacinthe



FORMATION UNIQUE

Formation collégiale unique au Québec axée sur les principales productions animales



SUBVENTIONS

50 000 \$ de subvention de La Financière agricole du Québec* pour t'établir sur ton entreprise

*Accessible sous certaines conditions



PASSERELLE DEC-BAC*

Agronomie, Agroéconomie, Génie agroenvironnemental



ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES

Possibilité de 2 stages pour acquérir de l'expérience et mettre en pratique la théorie apprise



Au campus de La Pocatière, l'apprentissage des productions animales tend vers l'agriculture durable englobant le mode de production biologique et conventionnelle.



PRÉALABLES

- Diplôme d'études secondaires
- Satisfaire aux conditions d'admission de l'ITAQ (p. 28)

C'EST POUR TOI PARCE QUE :

- tu es passionné par les animaux de la ferme, les soins à leur prodiguer et la production des végétaux qui les nourrissent;
- tu souhaites travailler dans le domaine des services-conseils, du soutien technique, de la gérance d'entreprises agricoles ou de la recherche pour être en support aux producteurs agricoles;
- tu t'intéresses à l'utilisation des nouvelles technologies en régie des troupeaux et à leurs effets sur l'environnement.

ON APPREND QUOI EN TPA ?

- assurer un soutien technique lié aux pratiques agricoles durables des productions animales;
- appliquer un programme de productions végétales destinées à l'alimentation animale;
- comprendre et à évaluer la situation technique et financière d'une entreprise agricole de façon à formuler des recommandations pour aider les gestionnaires d'entreprise à optimiser le potentiel de leur ferme;
- offrir un service de représentation en production animale, en grandes cultures durables, en économie et en commercialisation;
- appuyer les producteurs dans la poursuite des 5 objectifs d'une agriculture durable en production animale.

ET ENSUITE ?

Possibilités de carrière

- Conseiller technique en production animale et végétale
- Représentant commercial
- Gérant de ferme (production spécialisée)
- Technologue agricole
- Technicien en financement agricole ou en assurances agricoles
- Inspecteur
- Assistant à la recherche

UNIQUE COMME L'ITAG

- L'Institut t'offre une formation polyvalente axée sur les principales productions animales du Québec : laitière (conventionnelle et biologique), bovine, porcine, avicole et ovine, ainsi que sur les productions végétales destinées à l'alimentation animale : plantes fourragères, cultures commerciales, grains et oléagineux.



Milieux de travail

- Entreprises de services-conseils
- Entreprises d'alimentation animale, meuneries et coopératives agricoles
- Entreprises d'intrants en production végétale
- Entreprises de services agricoles
- Ministères et organismes publics
- Établissements d'enseignement et centre de recherches
- Fermes spécialisées et regroupements de producteurs agricoles
- Institutions de financement

Vers l'université

* La passerelle DEC-BAC, par le biais de la reconnaissance de cours au programme universitaire, permet d'alléger les études universitaires voire même d'en raccourcir la durée. D'autres passerelles existent. Renseigne-toi, car les universités peuvent exiger des cours collégiaux préalables.

GRILLES DE COURS

CAMPUS DE LA POCATIÈRE

Session 1

Communication écrite
Activité physique et santé
Principes d'anatomie et de physiologie animales
Introduction aux grandes cultures
Analyse des fonctions de travail
Régie de productions animales
Comptabilité agricole
Micro-informatique
29 h de cours/sem.

Session 2

Écriture et littérature
Activité physique et efficacité
Réalisation d'un programme d'amendement et de fertilisation
Génétique
Conseil en production porcine 1
Microbiologie en productions animales
Évaluation de la qualité des aliments
Intégration des acquis de régie
29 h de cours/sem.

Possibilité de stage

Session 3

Philosophie et rationalité
Analyse de problèmes de protection de l'environnement
Récolte et conservation d'une culture
Conseil en production porcine 2
Conseil en production bovine 1
Élaboration d'un programme d'alimentation
Conseil en production avicole 1
Économie et gestion agricole
29 h de cours/sem.

Session 4

Littérature et imaginaire
Utilisation rationnelle des pesticides
Conseil en production ovine et caprine 1
Conseil en production laitière 1
Conseil en production avicole 2
Conseil en production bovine 2
Fonctionnement économique
Relations professionnelles
29 h de cours/sem.

Possibilité de stage

Session 5

Littérature québécoise
Anglais
L'être humain
Cours complémentaire 1
Programme de culture 1
Conseil en production laitière 2
Conseil en production ovine et caprine 2
Gestion agricole avancée
31 h de cours/sem.

Session 6

Éthique et politique
Anglais
Activité physique et autonomie
Cours complémentaire 2
Valeur ajoutée
Conseil en productions animales 3
Programme de culture 2
Gestion d'une équipe de travail
Impact économique d'un conseil technique
27 h de cours/sem.

CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE

Session 1

Activité physique et santé
Philosophie et rationalité
Français
Fonctionnement de la cellule vivante
Fonctions de travail
Économie d'une entreprise agricole
Pratiques de régie animale
Système micro-informatique
26 h de cours/sem.

Session 2

Activité physique et efficacité
L'être humain
Écriture et littérature
Anatomie et physiologie du végétal
Notions d'anatomie et physiologie animales
Programme d'amendement et de fertilisation
Cycles des composés biologiques
27 h de cours/sem.

Possibilité de stage

Session 3

Activité physique et autonomie
Littérature et imaginaire
Anglais
Cours complémentaire 1
Qualité des aliments
Production d'une culture
Programme d'amélioration génétique
Éléments de comptabilité
Retour de stage 1
29 h de cours/sem.

Session 4

Littérature québécoise
Intégration au 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
33 h de cours/sem.

Possibilité de stage

Session 5

Intégration à la profession (phase 1)
Support technique: bovins de boucherie
Notions de protection: bovins laitiers 2
Situation technico-économique et financière
Problèmes de protection de l'environnement
Programme de récolte et conservation de cultures
Support technique: porcins 2
Installations et équipements
30 h de cours/sem.

Session 6


Éthique et politique
Anglais
Cours complémentaire 2
Intégration à la profession (phase 2)
Gérer une équipe de travail en agriculture
Organismes, politiques et commercialisation agricole
Programme de culture
Support technique: ovins
Impact économique et financier du conseil technique
29 h de cours/sem.



FAÇONNE UN MONDE À TON IMAGE

TECHNOLOGIE DU GÉNIE AGROMÉCANIQUE (TGA)

153.DO

 Saint-Hyacinthe



FORMATION UNIQUE

Formation collégiale unique au Québec axée sur la machinerie agricole et les équipements intérieurs de ferme



SUBVENTIONS

30 000 \$ de subvention de La Financière agricole du Québec* pour t'établir sur ton entreprise

*Accessible sous certaines conditions



PASSERELLE DEC-BAC*

Agronomie, Agroéconomie, Génie agroenvironnemental, Génie mécanique, de la construction et de la production automatisée



ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES

Possibilité de 2 stages pour acquérir de l'expérience et mettre en pratique la théorie apprise

PRÉALABLES

- Diplôme d'études secondaires
- Satisfaire aux conditions d'admission de l'ITAQ (p. 28)

C'EST POUR TOI PARCE QUE :

- tu es mordu de machinerie agricole et d'équipements intérieurs de ferme, d'agriculture de précision et de nouvelles technologies;
- tu veux aider les producteurs par le diagnostic et la résolution des problèmes techniques sur la machinerie et les équipements agricoles ou par un service-conseil lors de leur processus d'achat;
- tu aimes comprendre comment les choses fonctionnent et tu désires acquérir des connaissances plus vastes quant aux nouvelles technologies qui sont omniprésentes et qui ne cessent de gagner en importance dans le milieu agroalimentaire.

ON APPREND QUOI EN TGA ?

- faire des tests pour déceler et résoudre un problème technique de source électronique, tant en hydraulique, en pneumatique, en robotique, en automatisation qu'en électricité;
- conseiller les producteurs dans le cadre de leur processus d'achat en considérant leurs besoins et les conséquences économiques, financières et environnementales de l'acquisition de l'équipement recommandé;
- assurer le service à la clientèle et la gestion d'une équipe de travail, d'un service de pièces, de réparation ou d'entretien;
- former les producteurs agricoles à l'usage des technologies, des méthodes de travail et de calibrage qui permettent d'améliorer leurs performances dans un esprit de développement durable;
- réaliser des croquis et des dessins techniques sur ordinateur en vue de planifier des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation d'équipements.

UNIQUE COMME L'ITAG

- L'Institut te permet d'apprendre avec des experts et des spécialistes du domaine de la machinerie agricole et d'équipements intérieurs de ferme.
- En plus d'avoir accès à une grande variété d'installations sur le campus, tu apprendras avec de la machinerie dernier cri prêtée par l'industrie agricole.
- Avec 100 % des diplômés en emploi depuis près de 10 ans, les étudiants sont assurés de trouver un emploi à la fin de leurs études dans le domaine qui les passionne.



ET ENSUITE ?

Possibilités de carrière

- Conseiller technique
- Spécialiste de machinerie et d'équipements agricoles
- Gérant aux pièces, aux ventes et au service à la clientèle
- Représentant commercial
- Technologue en diagnostic
- Superviseur de travaux d'installation
- Formateur

Milieus de travail

- Fabricants et distributeurs de machinerie et d'équipements
- Entreprises de vente et de services de machinerie et d'équipements
- Firmes de génie-conseil
- Entreprises de drainage
- Entreprises agricoles

Vers l'université

* La passerelle DEC-BAC, par le biais de la reconnaissance de cours au programme universitaire, permet d'alléger les études universitaires voire même d'en raccourcir la durée. D'autres passerelles existent. Renseigne-toi, car les universités peuvent exiger des cours collégiaux préalables.

GRILLE DE COURS

CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE

Session 1

Français
Activité physique et santé
Machines de travail du sol
Outils mathématiques et informatiques
Introduction à la profession
Santé et sécurité au travail
Travaux manuels techniques
28 h de cours/sem.

Session 2

Écriture et littérature
Philosophie et rationalité
Activité physique et efficacité
Pratiques de régie de production animale
Principe de physique mécanique
Introduction aux équipements intérieurs
Machines en production végétale
Notions d'électricité
Habilités techniques
(préparation stage 1)
33 h de cours/sem.

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 3

Littérature et imaginaire
Anglais
Activité physique et autonomie
Habilités techniques (retour de stage 1)
Croquis et dessins
Diagnostic des problèmes de transmissions et des systèmes hydrauliques
Choix et installation d'équipements intérieurs
Système de contrôle automate programmable
32 h de cours/sem.

Session 4

Littérature québécoise
Anglais
L'être humain
Représentation commerciale
Analyser l'environnement économique d'une entreprise agricole
Panneaux de contrôle
Diagnostic des problèmes mécaniques des moteurs
Pratiques de régie des productions végétales
Habilités en diagnostic et en représentation (préparation de stage 2)
33 h de cours/sem.

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 5

Cours complémentaire 1
Habilités en diagnostic et en représentation (retour de stage 2)
Gérer une équipe de travail
Problèmes de commande électronique 1
Analyse de l'organisation financière
Activités de formation et information
Technologies en agriculture de précision et optimisation
28 h de cours/sem.

Session 6

Éthique et politique
Cours complémentaire 2
Problèmes de protection de l'environnement
Problèmes de commande électronique 2
Conséquences économiques et financières d'un conseil technique
Gestion d'un département des pièces et services
Atelier d'intégration
25 h de cours/sem.



FAÇONNE UN MONDE À TON IMAGE

TECHNOLOGIE DE LA PRODUCTION HORTICOLE AGROENVIRONNEMENTALE (TPHA)

153.FO

La Pocatière

Saint-Hyacinthe



FORMATION UNIQUE

Exclusivité au Québec, programme offert sur 2 ans disponible sur les deux campus



SUBVENTIONS

50 000 \$ de subvention de La Financière agricole du Québec*
*Accessible sous certaines conditions



PASSERELLE DEC-BAC*

Agronomie, Agroéconomie, Biologie, Génie agroenvironnemental, Certificat en horticulture et gestion d'espaces verts



ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES

Possibilité de 2 stages pour acquérir de l'expérience et mettre en pratique la théorie apprise



L'ITAQ est l'établissement qui offre le plus grand nombre d'heures de formation en biologique pour ce programme au Québec! Le campus de La Pocatière offre plus de 750 heures en production légumière et fruitière biologique.

PRÉALABLES

- Diplôme d'études secondaires
- Satisfaire aux conditions d'admission de l'ITAQ (p. 28)

C'EST POUR TOI PARCE QUE :

- tu es passionné par la production de végétaux (fruits, légumes, fleurs, arbres, arbustes, etc.) et les pratiques culturales diverses;
- tu souhaites travailler en mode biologique, agroenvironnemental ou agroécologique, en serre, en champ ou en abri froid;
- tu t'intéresses à la production, à la gérance, aux services-conseils ou à la représentation commerciale en horticulture et à la mise en place de projets multiples.

ON APPREND QUOI EN TPHA ?

- identifier et sélectionner des végétaux, connaître leurs différentes parties et leur physiologie, les multiplier, les planter, les entretenir et les récolter selon différentes méthodes, en serre ou en champ;
- caractériser et préparer les différents sols ou substrats en appliquant les bonnes pratiques de conservation bénéfiques aux cultures et pour l'environnement;
- planifier et gérer des productions horticoles en régie agroenvironnementale et biologique;
- évaluer la portée économique des conseils techniques;
- commercialiser un service et un produit horticole, diriger une équipe de travail, réaliser des projets de production et analyser les résultats.

ET ENSUITE ?

Possibilités de carrière

- Technologue agricole ou horticole
- Conseiller technique en production
- Inspecteur en production horticole et agricole
- Représentant technique et commercial
- Conseiller technique en assurances agricoles
- Gérant de production horticole
- Dépisteur en phytoprotection

Milieus de travail

- 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 : semences, engrais et produits phytosanitaires
- Municipalités, ministères ou organismes publics
- Institutions, centres et stations de recherche
- Entreprises horticoles (fermes) diversifiées ou spécialisées

UNIQUE COMME L'ITAQ

- L'Institut utilise une approche de production agroenvironnementale, biologique et agroécologique respectueuse de l'environnement.
- L'ITAQ te donne accès à un vaste réseau de professionnels en agroalimentaire.
- À la fin de ton cheminement scolaire, tu pourras élaborer un projet de production de ton choix ou faire un essai en recherche.

La grille de cours sur 2 ans* est disponible sur le site Internet de l'ITAQ, et ce, pour les deux campus.

* Le démarrage d'une cohorte du programme accéléré – 2 ans est déterminé chaque année après l'élaboration des horaires.

1 PROGRAMME : PLUSIEURS PROFILS DE SPÉCIALISATION AVEC DIFFÉRENTS MODÈLES DE PRODUCTION

Au cours de ta formation, tu apprendras à produire différents végétaux selon diverses pratiques culturales. En troisième année, tu auras à choisir la spécialisation que tu souhaites développer. Tu pourras également choisir parmi différents cours selon tes intérêts dans les deux campus.

CAMPUS DE LA POCATIÈRE

Au campus de La Pocatière, tu pourras te spécialiser selon le mode de production.

2 options s'offrent à toi : Agroécologie ou horticulture spécialisée

GRILLE DE COURS

Session 1

Communication écrite
Le technicien horticole et sa profession
Identification des végétaux
Caractérisation des sols et substrats
Santé et sécurité au travail
Problèmes abiotiques 1
Machinerie de production horticole
26 h de cours/sem.

Session 2

Écriture et littérature
Philosophie et rationalité
Problèmes abiotiques 2
Dépistage des organismes utiles et nuisibles
Relation de travail en milieu professionnel
Multiplication des végétaux 1
Programme de fertilisation 1
Protection de l'environnement
31 h de cours/sem.

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 3

L'être humain
Anglais
Activité physique et santé
Mise en marché des produits horticoles
Équipements de production horticole
Programme de fertilisation 2
Gérer l'environnement d'une serre
Régie de culture en serre 1
Régie de culture maraîchère en champs 1
32 h de cours/sem.

Vers l'université

* La passerelle DEC-BAC, par le biais de la reconnaissance de cours au programme universitaire, permet d'alléger les études universitaires voire même d'en raccourcir la durée. D'autres passerelles existent. Renseigne-toi, car les universités peuvent exiger des cours collégiaux préalables.

Session 4

Littérature et imaginaire
Anglais
Activité physique et efficacité
Multiplication des végétaux 2
Régie de culture en serre 2
Approche client
Régie de culture fruitière en champs 1
Lutte intégrée
30 h de cours/sem.

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 5

Littérature québécoise
Cours complémentaire 1
Activité physique et autonomie
Analyse technico-économique
Profil agroécologique :

- Design agroécologique
- Production agroécologique
- Agroforesterie
- Agriculture intégrée

Profil horticulture spécialisée :

- Régie de cultures fruitières en champs 2
- Utilisation de plantes agroenvironnementales
- Régie de culture maraîchère en champs 2
- Régie de grandes cultures

29 h de cours/sem.

Session 6

Éthique et politique
Cours complémentaire 2
Démarche-conseil
Recherche et développement
Projet entrepreneurial
Plan de production végétale
Choix de 1 cours parmi les suivants :

- Acériculture
- Agriculture urbaine
- Agriculture internationale

26 h de cours/sem.

CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE

Au campus de Saint-Hyacinthe, tu pourras te spécialiser selon le type de culture.

- Culture de légumes en serre
- Culture de légumes en champs, en abris froids et grandes cultures
- Culture fruitière
- Culture de plantes ornementales
- Culture d'arbres et d'arbustes

GRILLE DE COURS

Session 1

Français
Le technologue dans sa profession
Identification et classification des végétaux
Sols et substrats
Croissance et développement des végétaux 1
Machinerie et équipements en horticulture
Dépistage des organismes nuisibles et utiles
Prévention en horticulture
29 h de cours/sem.

Session 2

Écriture et littérature
Philosophie et rationalité
Croissance et développement des végétaux 2
Dynamique de travail en milieu professionnel
Technique de multiplication des végétaux 1
Fertilisation et amendement
Protéger l'environnement en agriculture
28 h de cours/sem.

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 3

L'être humain
Anglais
Activité physique et santé
Culture en serre 1
Équipement et outillage en horticulture
Culture de légumes en champs, abris froids et mise en marché 1
Contrôle de l'environnement en serre
Fertilisation agroenvironnementale
30 h de cours/sem.

Session 4

Littérature et imaginaire
Anglais
Activité physique et efficacité
Cultures en serre 2
Technique de multiplication des végétaux 2
Gestion intégrée des ennemis des cultures
Culture de légumes en champs, abris froids et mise en marché 2
Cultures fruitières 1
32 h de cours/sem.

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 5

Littérature québécoise
Cours complémentaire 1
Activité physique et autonomie
Planification de la mise en marché
Recherche et développement appliqués
Planifier un programme de culture (1 choix parmi les cours suivants) :

- Légumes en serre
- Culture de légumes ou grandes cultures en champs, abris froid
- Arbres et arbustes
- Cultures fruitières
- Cultures de plantes ornementales en serre

Profil fruits et légumes

- Grandes cultures
- Cultures fruitières 2

Profil ornemental

- Cultures ornementales spécialisées
- Arbres et arbustes

29 h de cours/sem.

Session 6

Éthique et politique
Cours complémentaire 2
Aspect économique d'un projet
La plante au service de l'horticulture
Choix de 2 cours parmi les cours suivants :

- Permaculture
- Agriculture urbaine
- Agroforesterie
- Innovations et tendances en agriculture
- Phytotechnologies

Projet en production horticole (1 choix parmi les cours suivants) :


- Projet en serres
- Projet en légumes, champs, abris froids ou grandes cultures
- Projet en recherche appliquée
- Projet en culture fruitière
- Projet en agriculture urbaine

26 h de cours/sem.

FAÇONNE UN MONDE À TON IMAGE

PAYSAGE ET COMMERCIALISATION EN HORTICULTURE ORNEMENTALE (PCHO)

153.CO

 Saint-Hyacinthe



PRÉALABLES

- Diplôme d'études secondaires
- Mathématiques CST 4^e secondaire
- Satisfaire aux conditions d'admission de l'ITAQ (p. 28)

C'EST POUR TOI PARCE QUE :

- tu es passionné par l'horticulture, l'aménagement du paysage et des espaces verts, la culture des plantes, leurs bienfaits et l'environnement;
- tu veux devenir un technologue polyvalent et participer à la planification et à la gestion de projets résidentiels ou municipaux ainsi que dans les centres de jardinage;
- tu désires créer et réaliser des aménagements qui contribuent à la lutte contre les changements climatiques, à l'amélioration de la biodiversité, la santé des sols et la qualité des eaux.

ON APPREND QUOI EN PCHO ?

- connaître et cultiver les plantes selon leurs fonctions, leurs caractéristiques et leurs besoins pour les utiliser et les entretenir dans des projets de verdissement;
- créer et entretenir des projets d'aménagements paysagers ornementaux, écologiques et nourriciers (agriculture urbaine et permaculture) ainsi que des lieux de vie conviviaux, artistiques et intelligents;
- développer et entretenir des espaces verts (arboriculture, forêt urbaine, parcs et jardins);
- corriger les problématiques environnementales à l'aide des plantes et des techniques innovantes de phytotechnologies;
- gérer des projets d'aménagement à partir de l'étude du site jusqu'à la conception d'un plan technique, en passant par le choix des végétaux, des matériaux et l'estimation des coûts;
- gérer des chantiers et des équipes de travail en milieu horticole et utiliser sécuritairement des machineries et des équipements;
- conseiller et influencer les clients en centre de jardinage et en entreprises de services horticoles.

PUUR 
PAYSAGE

FORMATION UNIQUE

Un concept novateur de création d'espaces verts, signé ITAQ



SUBVENTIONS

30 000 \$ de subvention de La Financière agricole du Québec* pour t'établir sur ton entreprise

* Accessible sous certaines conditions



PASSERELLE DEC-BAC*

Architecture de paysage (unique à l'ITAQ), Agronomie, Certificat en horticulture et gestion d'espaces verts



CHEMINEMENT ACCÉLÉRÉ

Première institution offrant le programme horticole en cheminement accéléré sur 2 ans*.

* Voir tous les détails au itaq.ca

UNIQUE COMME L'ITAG

- Premier programme d'horticulture au Québec avec la plus longue tradition de formation horticole.
- Milieu d'experts du domaine disposant d'installations modernes, d'un atelier d'aménagement paysager et de design, d'un simulateur de réalité virtuelle ainsi que de machinerie et d'équipements horticoles de pointe.
- L'Institut possède un Pavillon horticole écoresponsable certifié LEED Or avec toitures et murs intérieurs et extérieurs végétalisés ainsi que de nombreux jardins-écoles.
- La formation intègre l'approche pédagogique PUUR Paysage qui t'amène à dépasser l'objectif d'embellissement d'un espace. Tu apprendras à maximiser les bienfaits des végétaux dans des aménagements paysagers plus « purs », plus résilients et plus bénéfiques pour l'environnement, la santé publique et le bien-être des collectivités. Murs végétaux, toitures vertes, marais filtrants, agriculture urbaine font partie des nombreuses notions que tu exploreras. L'ITAG est le seul établissement collégial qui introduit les phytotechnologies dans son cursus.
- Possibilité de stages en alternance travail-études, pour acquérir de l'expérience et mettre en pratique la théorie apprise.



NOUVEAUTÉ! PROGRAMME ACCÉLÉRÉ 2 ANS*!

Pour être admissible, vous devez répondre à certains critères de sélection. **Tous les détails sur le site Internet de l'ITAG.**

* Le démarrage d'une cohorte du programme accéléré - 2 ans est déterminé chaque année après l'élaboration des horaires.

ET ENSUITE ?

Possibilités de carrière

- Contremaître, chef d'équipe en horticulture, aménagement ou entretien
- Technologue en aménagement paysager (matériaux vivants et inertes, menuiserie)
- Dessinateur ou concepteur de jardins, de paysages, de plans d'aménagement
- Gestionnaire de projets (planification, approvisionnement, gestion de chantier)
- Conseiller ou gérant d'un centre de jardinage
- Responsable d'espaces verts ou de jardins publics
- Technologue, inspecteur en arboriculture
- Conseiller technique, chargé de projet en agriculture urbaine ou en phytotechnologies
- Représentant technique ou commercial
- Formateur

Milieus de travail

- Entreprises d'aménagement et d'entretien paysagers
- Municipalités, organismes gouvernementaux et organismes en environnement
- Centres de jardinage et détaillants de produits horticoles
- Entreprises spécialisées en irrigation, en éclairage, en bassins, en phytotechnologie ou en agriculture urbaine
- Fournisseurs et grossistes de produits horticoles
- Bureaux de consultants privés

Vers l'université

* La passerelle DEC-BAC, par le biais de la reconnaissance de cours au programme universitaire, permet d'alléger les études universitaires voire même d'en raccourcir la durée. D'autres passerelles existent. Renseigne-toi, car les universités peuvent exiger des cours collégiaux préalables.

1 PROGRAMME : 2 VOIES DE SPÉCIALISATION POSSIBLES POUR UNE FORMATION QUI REFLÈTE TES CHAMPS D'INTÉRÊT

- **Voie A** : Aménagement du paysage
- **Voie B** : Spécialisation en espaces verts

GRILLE DE COURS, PROGRAMME RÉGULIER

CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE

Session 1

Français
Activité physique et santé
Profession horticulteur et PUUR Paysage
Biologie végétale 1
Analyse du site et conditions de sol
Aménager avec des végétaux
Matériaux et paysage : techniques de base
Protection écologique : diagnostic et solutions alternatives
29 h de cours/sem.

Session 2

Écriture et littérature
Activité physique et efficacité
L'horticulteur et son environnement
Biologie végétale 2
Identifier et choisir des végétaux
Design du paysage : communication graphique
Santé des sols et substrats
Équipements et machineries horticoles
30 h de cours/sem.

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 3

Littérature et imaginaire
Activité physique et autonomie
Végétaux adaptés à son environnement
Design du paysage : résidentiel
Matériaux et paysage : techniques avancées
Protection écologique : interventions et conseils
Entretien des aménagements
Aménagements nourriciers et agriculture urbaine
30 h de cours/sem.

Session 4

Littérature québécoise
Philosophie et rationalité
Jardinerie : multiplier et cultiver des végétaux
Design du paysage : espaces verts et permaculture
Dessiner avec des outils technologiques
Projet de verdissement
Arboriculture urbaine et fruitière
Phytotechnologies 1
31 h de cours/sem.

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 5

Philosophie : L'être humain
Anglais
Cours complémentaire 1
Rôles des végétaux en aménagement
Estimer des projets horticoles
Projet de verdissement
Phytotechnologies 2
Foresterie urbaine et espaces verts
Paysages aquatiques
31 h de cours/sem.

Session 6


Éthique et politique
Anglais
Cours complémentaire 2
Jardinerie : aménager un espace de vie
Services-conseils en horticulture
Communiquer et influencer le monde horticole
Cliniques horticoles
Gérer des projets horticoles (selon la voie de spécialisation)
25 h de cours/sem.

FAÇONNE UN MONDE À TON IMAGE

TECHNOLOGIE DES PROCÉDÉS ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS (TPQA)

154.A0

 La Pocatière

 Saint-Hyacinthe



EXCELLENT TAUX DE PLACEMENT

Près de 100 % de nos diplômés sont en emploi dès la fin de leurs études



SUBVENTIONS

30 000 \$ de subvention de La Financière agricole du Québec* pour t'établir sur ton entreprise

*Accessible sous certaines conditions



PASSERELLE DEC-BAC*

Sciences et technologie des aliments, Agronomie, Agroéconomie, Génie alimentaire



ALTERNANCE TRAVAIL-ÉTUDES

Possibilité de 2 stages pour acquérir de l'expérience et mettre en pratique la théorie apprise



Le campus de La Pocatière consacre plusieurs heures d'enseignement à la transformation de produits biologiques, incluant la production, la transformation, la conservation et l'assainissement des unités de fabrication ainsi que du suivi des chartes de productions biologiques.



PRÉALABLES

- Diplôme d'études secondaires
- Mathématiques de la 4^e secondaire TS ou SN
- Sciences de la 4^e secondaire STE ou SE
- Satisfaire aux conditions d'admission de l'ITAQ (p. 28)

C'EST POUR TOI PARCE QUE :

- tu aimes les sciences et les technologies;
- tu t'intéresses aux procédés de fabrication des aliments;
- tu souhaites développer de nouveaux produits ou travailler dans le domaine du contrôle de la qualité et des procédés de fabrication des aliments.

ON APPREND QUOI EN TPQA ?

- contrôler des procédés de fabrication de produits laitiers, de boulangerie, de viande, de fruits et de légumes, de même que des boissons alcoolisées afin qu'ils respectent la réglementation et qu'ils soient salubres pour le consommateur;
- développer et améliorer des produits alimentaires (sans agents de conservation, sans gluten, etc.) ou des procédés de fabrication;
- inspecter les productions alimentaires et contrôler les aliments, les procédés de transformation et la conservation des aliments grâce à des analyses physicochimiques et microbiologiques en laboratoire;
- contribuer à l'implantation et au maintien d'un système d'assurance qualité pour une entreprise de transformation;
- comprendre le fonctionnement d'une unité de fabrication automatisée et intervenir en cas de problème de fonctionnement d'un équipement;
- coordonner une équipe de travail.

UNIQUE COMME L'ITAG

- L'Institut te permet d'apprendre avec des enseignants expérimentés et passionnés du milieu de la transformation alimentaire, dans une école à échelle humaine. Dès la première session, tu rencontreras des experts et des spécialistes de l'industrie.
- Avec les usines-pilotes alimentaires, tu profiteras d'une formation dans des usines technologiques en transformation des produits végétaux, carnés, laitiers et céréaliers.
- À la fin de ton parcours scolaire, tu pourras réaliser un projet de fin d'études qui te donnera l'occasion de collaborer avec une entreprise du domaine alimentaire et de toucher au développement durable à travers des activités pratiques.



ET ENSUITE ?

Possibilités de carrière

- Inspecteur d'usines et de produits alimentaires
- Technologue en recherche et développement de nouveaux produits alimentaires
- Technologue de laboratoire en contrôle de la 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
- Responsable des affaires réglementaires

GRILLES DE COURS

CAMPUS DE LA POCATIÈRE

Session 1

Communication écrite
Activité physique et santé
Constituants chimiques alimentaires
Analyse de la profession
Outils scientifiques
Microbiologie alimentaire 1
Santé, sécurité et hygiène au travail
26 h de cours/sem.

Session 2

Écriture et littérature
Activité physique et efficacité
Gels, mousses et émulsions
Fermentations alimentaires
Changements physico-chimiques alimentaires
Microbiologie alimentaire 2
Micro-informatique
30 h de cours/sem.

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 3

Philosophie et rationalité
Anglais
Lavage et assainissement
Transformation des produits de boulangerie et céréaliers
Analyses instrumentales
Conservation des aliments
Statistique appliquée à la qualité
29 h de cours/sem.

Session 4

Littérature et imaginaire
Anglais
Évaluations sensorielles
Dépannage mécanique
Principes d'assurance qualité
Formulation des produits carnés
Procédés de transformation du lait
30 h de cours/sem.

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 5

Littérature québécoise
L'être humain
Cours complémentaire 1
Planification d'un projet technique
Contrôle transformation des végétaux
Contrôle fabrication des fromages
Contrôle fabrication des produits carnés
29 h de cours/sem.

Session 6

Éthique et politique
Activité physique et autonomie
Cours complémentaire 2
Gestion des ressources humaines
Réalisation d'un projet technique
Systèmes automatisés
Nutrition, emballage et étiquetage
31 h de cours/sem.

Milieus de travail

- Services d'inspection gouvernementaux
- Laboratoires d'analyse et de recherche alimentaire
- Entreprises de production alimentaire
- Entreprises de fabrication artisanale ou industrielle
- Fournisseurs d'équipements, d'ingrédients alimentaires ou de services
- Centre de recherche et de développement

Vers l'université

* Entente unique avec l'Université Laval. La passerelle DEC-BAC, par le biais de la reconnaissance de cours au programme universitaire, permet d'alléger les études universitaires voire même d'en raccourcir la durée. D'autres passerelles existent. Renseigne-toi, car les universités peuvent exiger des cours collégiaux préalables.

CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE

Session 1

Activité physique et santé
Contrôle des micro-organismes 1
Devenir technologue
Bonnes pratiques de fabrication 1
Outils mathématiques en alimentaire 1
Constituants alimentaires
Solutions chimiques
Milieu de travail sécuritaire
29 h de cours/sem.

Session 2

Français
Philosophie et rationalité
Activité physique et efficacité
Changements physico-chimiques alimentaires
Analyse des constituants alimentaires 1
Bonnes pratiques de fabrication 2
Outils mathématiques en alimentaire 2
Principes physiques du fonctionnement des équipements
31 h de cours/sem.

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 3

Écriture et littérature
L'être humain
Anglais
Activité physique et autonomie
Procédures de nettoyage et d'assainissement
Traitements de conservation
Formulations de produits carnés
Analyse de données par des outils statistiques
Principes électriques du fonctionnement des équipements
30 h de cours/sem.

Session 4

Littérature et imaginaire
Contrôle des micro-organismes 2
Stabiliser les systèmes alimentaires
Fabriquer des produits laitiers
Planifier un projet technique
Évaluations sensorielles
Fonctionnement d'un système automatisé
30 h de cours/sem.

Possibilité de stage en alternance travail-études

Session 5

Littérature québécoise
Cours complémentaire 1
Développement et mise en place d'un système qualité
Analyse des constituants alimentaires 2
Contrôle de fabrication des produits végétaux
Contrôle fabrication des produits laitiers
Coordination d'une équipe de travail
29 h de cours/sem.

Session 6

Éthique et politique
Anglais
Cours complémentaire 2
Contrôle fabrication de produits carnés
Contrôle fabrication de produits de boulangerie
Projet de fin d'études
26 h de cours/sem.

FAÇONNE UN MONDE À TON IMAGE

TECHNIQUES ÉQUINES (TÉ)

155.A0

 La Pocatière



FORMATION UNIQUE

Formation collégiale dans le domaine équin unique au Québec.



SUBVENTIONS

30 000 \$ de subvention de La Financière agricole du Québec* pour t'établir sur ton entreprise

* Accessible sous certaines conditions



PASSERELLE DEC-BAC*

Agronomie



TROUVE TA VOIE!

Équitation classique ou équitation western : tu trouveras le profil qui te correspond!



PRÉALABLES

- Diplôme d'études secondaires
- Satisfaire aux conditions d'admission de l'ITAQ (p. 28)

Le nombre de places est limité à 18 étudiants en western et à 12 étudiants en classique. La sélection est basée sur la qualité du dossier scolaire. Compte tenu du contingentement, l'ITAQ accorde la priorité aux citoyens ou aux résidents canadiens qui demeurent au Québec.

Au moment de ta demande d'admission, tu devras choisir ta voie de spécialisation parmi les deux voies offertes.

TU SERAS CAPABLE DE :

- **assurer** le bien-être des chevaux dans toutes les sphères de leur utilisation;
- **mettre en place** des pratiques de gestion en lien avec l'agriculture durable;
- **gérer et organiser** les activités d'un centre équestre dans une approche écoresponsable et sécuritaire;
- **favoriser le bien-être** des personnes par le contact avec des chevaux;
- **conseiller une clientèle** débutante dans ses pratiques équestres.

TU AURAS DÉVELOPPÉ ?

- ton ouverture d'esprit, ta capacité d'adaptation à des situations nouvelles et ta créativité;
- ton professionnalisme et ta capacité à argumenter efficacement;
- un esprit de collaboration en faisant preuve de leadership
- une pensée rationnelle, critique et éthique;
- une aptitude à analyser différents types de situations et à les traiter rationnellement;
- des habiletés à communiquer en milieu de travail en français et en anglais;
- des compétences pour adopter un mode de vie sain et une pratique régulière d'activité physique.

UNIQUE COMME L'ITAG

- L'Institut possède une écurie d'une soixantaine de chevaux, une écurie de reproduction, un manège intérieur chauffé et des carrières d'entraînement extérieures.



EN RESPECT DU BIEN-ÊTRE ANIMAL ET DE L'ENVIRONNEMENT, TU AURAS APPRIS COMMENT :

- analyser et innover pour développer des pratiques écoresponsables;
- évaluer, conseiller et intervenir de façon engagée en matière de bien-être animal;
- gérer les ressources humaines, animales, financières et matérielles d'une entreprise équestre dans le respect de la santé et la sécurité;
- promouvoir l'entreprise équestre;
- conseiller la clientèle et interagir avec elle;
- assister les professionnels du milieu;
- appliquer des notions d'éthologie du cheval lors des manipulations quotidiennes;
- prendre en charge les cas cliniques de soins courants et leurs suivis et prodiguer des premiers soins en s'appuyant sur les concepts scientifiques et les recommandations du vétérinaire;
- reconnaître une bonne ration alimentaire selon les différents stades de vie du cheval;
- intervenir efficacement en reproduction équine;
- dépanner en maréchalerie;
- appliquer les techniques de base de l'équitation et analyser les résultats sur le cheval;
- enseigner l'équitation à une clientèle débutante;
- organiser et réaliser des activités qui permettent de mettre la clientèle en contact avec les chevaux dans divers contextes;
- réaliser les activités courantes de régie d'écurie et de régie du cheval.

1 PROGRAMME : 2 VOIES DE SPÉCIALISATION POUR UNE FORMATION À L'IMAGE DE TON PROJET DE CARRIÈRE

- **Voie A** : Équitation western
- **Voie B** : Équitation classique

ET ENSUITE ?

Au terme de ce programme, tu auras développé des compétences multidisciplinaires pour devenir un technologue du monde équin.

Milieus de travail

- Écoles d'équitation
- Centres équestres
- Camps de vacances
- Écuries privées
- Fermes d'élevage

Vers l'université

* La passerelle DEC-BAC, par le biais de la reconnaissance de cours au programme universitaire, permet d'alléger les études universitaires voire même d'en raccourcir la durée. D'autres passerelles existent. Renseigne-toi, car les universités peuvent exiger des cours collégiaux préalables.



L'ADMISSION

Il est important de faire ta demande avant le 1^{er} mars, car un programme peut être complet à la suite du premier tour d'admission. Celui-ci n'est alors plus offert aux tours suivants.

Dépose ta demande d'admission aux services régionaux associés à chacun de nos campus :

- La Pocatière : sracq.qc.ca
- Saint-Hyacinthe : sram.qc.ca

Pour être admis à l'ITAQ dans un des programmes de niveau collégial, tu dois être titulaire ou en voie d'obtenir un diplôme d'études secondaires (DES)

OU

être titulaire ou en voie d'obtenir un diplôme d'études professionnelles (DEP) 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

Le cas échéant, tu dois également satisfaire aux préalables du programme désiré. Pour les connaître, consulte la description du programme.

FRAIS D'INSCRIPTION

Pour un étudiant à temps plein, les frais d'inscription sont de 190 \$ par session* plus le coût du matériel.

Pour la clientèle internationale, les conditions d'admission et les frais d'inscription diffèrent. Pour plus de renseignements, visite la section Étudiants internationaux de notre site Internet.

* Sujet à changement. Ce montant comprend les notes de cours, les cahiers de travaux pratiques, ta contribution à l'Association étudiante et aux Services aux étudiants

LA FORMATION GÉNÉRALE, QU'EST-CE QUE C'EST?

Les cours de la formation générale visent à faire de toi un citoyen éclairé et responsable. Ils représentent près du tiers du cursus menant à l'obtention d'un diplôme d'études collégiales (DEC).

La formation générale est constituée des cours suivants :

- > Philosophie (3 cours)
- > Langue et littérature (4 cours)
- > Anglais, langue seconde (2 cours)
- > Éducation physique (3 cours)
- > Cours complémentaires (2 cours)

Tu pourras avoir de l'aide adaptée à tes besoins, notamment pour la philosophie et la passation de l'épreuve uniforme de langue dont la réussite est obligatoire pour l'obtention du DEC.



ÉTUDES À DISTANCE

AEC

TECHNIQUES DE TRANSFORMATION DU LAIT EN PRODUITS LAITIERS

est une formation complète permettant de développer les compétences nécessaires à la transformation du lait en une variété de produits laitiers (fromage, produits glacés, beurre, breuvages laitiers, etc).

- > Une formation technique de niveau collégial spécifique à la transformation laitière au Québec.
- > Formation hybride : *théorie* : à distance ou en présence *pratique* : en présence à Saint-Hyacinthe.
- > Développée en association avec l'industrie de la transformation laitière.
- > Taux de placement élevé, et ce, après seulement 8 mois de formation!

CONCRÈTEMENT VOUS APPRENDREZ :

- à maîtriser le fonctionnement, l'entretien et la réparation des appareillages utilisés en transformation laitière;
- à contrôler la production de produits laitiers;
- à appliquer les normes de santé et sécurité en usine laitière ainsi que l'assurance qualité.

TOUS LES DÉTAILS SUR LES AEC :
<https://bit.ly/AEC-ITAQ>



ÉTUDES À DISTANCE

AEC

MASSOTHÉRAPIE ÉQUINE

est un programme exclusif à l'ITAQ! Les objectifs du programme visent à :

- > appliquer des techniques de massage des muscles endoloris;
- > préparer les muscles des chevaux avant un entraînement ou une compétition et de les détendre après l'effort;
- > en lien avec le diagnostic et les recommandations de traitement du vétérinaire, prodiguer des massages au cheval pour son bien-être.

FORMATION HYBRIDE :

- théorie en ligne en mode synchrone et laboratoires en présence.
- le programme comprend 8 cours pour un total de 450 heures de formation.

PARTICULARITÉ DE L'ITAQ :

L'Institut possède une écurie d'une soixantaine de chevaux, une écurie de reproduction, un manège intérieur chauffé et des carrières d'entraînement extérieures.

CONDITIONS D'ADMISSION

Détenir l'un ou l'autre de ces brevets décernés par Cheval Québec : Cavalier 1 Western, Cavalier 2 Classique, Cavalier randonneur 2 (avant 2012) ou Cavalier randonneur 5 (à partir de 2012), Guide 1 de Tourisme équestre. Ou détenir toute autre formation et expérience jugée suffisante par l'ITAQ.

LA FORMATION CONTINUE

En présentiel ou en virtuel, voici les thèmes dans les différentes activités de formation offertes.

Le service de la formation continue développe et offre une panoplie de formations de perfectionnement et de développement professionnel ainsi que des activités sur mesure pour les entreprises œuvrant dans les domaines alimentaire, agricole, horticole et équin. Dans bien des cas, ces formations sont uniques au Québec.



FORMATIONS AGRICOLES

- > Agroécologie – Permaculture – Santé des sols
- > Agroenvironnement
- > Gestion
- > Mise en marché
- > Productions animales
- > Productions fruitières
- > Productions végétales
- > Sols et génie rural



FORMATIONS ÉQUESTRES

- > Bien-être, soins, régie et reproduction
- > Certifications Cheval Québec
- > Débordage et travaux au champs
- > Disciplines équestres
- > Pédagogie équestre
- > Perfectionnement professionnel
- > Thérapie utilisant le cheval
- > Autres formations équestres



• Formations spécialisées

• Une grande offre de formations variées et spécialisées dont les contenus répondent aux enjeux actuels du monde agroalimentaire. Après l'obtention de ton diplôme d'études collégiales, tu pourras poursuivre ton développement personnel et professionnel en participant à ces formations.



© Timolina



© Eric Laborné, MAPAQ

FORMATIONS ALIMENTAIRES

- > Aliments biologiques – préparé et valorisé
- > Conservation sous vide
- > Étiquetage et durée de vie
- > Hygiène et salubrité
- > Management de la sécurité
- > Produits carnés
- > Produits laitiers
- > Produits végétaux

FORMATIONS HORTICOLES

- > Agriculture urbaine
- > Aménagement
- > Conception
- > Entretien et lutte intégrée
- > Infrastructures vertes



© Martin Charbon

Pour tous les détails, visite le www.itaq.ca/formation-continue/





CAMPUS DE LA POCATIÈRE

401, rue Poiré
La Pocatière (Québec) G0R 1Z0
418 856-1110
information@itaq.ca

CAMPUS DE SAINT-HYACINTHE

3230, rue Sicotte
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 2M2
450 778-6504
information@itaq.ca



ITAQ.CA