

nourris
tes projets
d'avenir :

étude en agroalimentaire



AGRICULTURE / ARBORICULTURE-ÉLAGAGE / BOUCHERIE / BOULANGERIE / FLEURISTERIE
HORTICULTURE ORNEMENTALE / PÂTISSERIE / PÊCHE PROFESSIONNELLE / PRÉPARATION DES
PRODUCTIONS ACÉRIQUE / PRODUCTIONS LAITIÈRE / PRODUCTIONS PORCINE / PRODUCTIONS DE
PRODUCTIONS HORTICOLE / RÉALISATION D'AMÉNAGEMENTS PAYSAGERS / VENTE DES P
EXPLOITATION ET PRODUCTION DES RESSOURCES MARINES (AQUACULTURE) / GESTION ET EXP
AGRICOLE (PRODUCTIONS ANIMALES DU PRODUCTIONS VÉGÉTALES) / P
ORNEMENTALE / TECHNIQUES DE SANTÉ ANIMALE / TECHNIQUES ÉQUINES / TECHNOLOGIE DE LA
DE L'ENVIRONNEMENT / TECHNOLOGIE DE LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS / TECHN

Québec 

nourris
tes projets
d'avenir :

étude en agroalimentaire

L'agroalimentaire et les pêches sont des secteurs d'activité dynamiques et compétitifs. Ce sont deux de nos grandes richesses collectives. Joins-toi aux dizaines de milliers de travailleuses et travailleurs qui nourrissent déjà le Québec. Que ce soit en production, en transformation ou en commercialisation des aliments et des boissons, plusieurs emplois se présentent à toi, en plus de ceux disponibles dans des domaines connexes comme la diététique et le transport des marchandises.

Pour t'y préparer, il existe de nombreux programmes d'études professionnelles et techniques adaptés aux besoins de l'industrie qui t'apporteront des connaissances et des habiletés pertinentes et pratiques, notamment grâce aux stages en entreprises. Ces programmes d'études sont élaborés en partenariat avec les acteurs de l'industrie agroalimentaire et des pêcheries pour te donner l'assurance de pouvoir relever avec succès et professionnalisme les défis qui t'attendent.

On dit que l'appétit vient en mangeant; ainsi, développe ton appétit et tes compétences pour nourrir le Québec. Inscris-toi dans un collège (privé ou public), un institut de technologie agroalimentaire ou une commission scolaire offrant ces programmes d'études. Ces établissements d'enseignement offrent également de nombreuses autres formations de niveau professionnel ou technique dans le secteur de l'industrie bioalimentaire et dans celui de la transformation et de la commercialisation des aliments ou qui couvrent la gestion et le démarrage d'une entreprise agricole ainsi que la planification et la gestion de la production agricole. Informe-toi!

PROGRAMMES D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES OFFERTS AU QUÉBEC

Voici la liste des programmes d'études offerts au Québec en formation professionnelle (les numéros indiqués entre parenthèses réfèrent à l'identification des différents lieux de formation autorisés et dont la liste est donnée à la fin du document) :



Aquaculture

(22)

L'élevage des poissons et des mollusques, tu connais? C'est le métier pratiqué par les personnes qui travaillent dans les piscicultures. C'est là que les soins nécessaires sont apportés pour que petits poissons deviennent

grands. Si tu possèdes des aptitudes pour les sciences et que tu aimes les activités extérieures, tu t'y sentiras comme un poisson dans l'eau.



Arboriculture-élagage

(9-35-43)

Travailler en plein-air, même en ville? Voilà ce qu'un métier en arboriculture-élagage pourrait te permettre. Ce métier consiste à planter, à fertiliser, à ébrancher,

à abattre et à essoucher les arbres en milieu urbain. C'est un travail qui exige une bonne capacité physique et qui s'adresse aux personnes qui ne souffrent pas de vertige.



Boucherie

(1-5-10-15-17-28-32-37-42-44-45-50-52-57-61)

Débiter, couper, trancher? C'est bien connu, le travail en boucherie demande dextérité et précision. Ce qui est moins connu, c'est que tu devras également aimer travailler auprès de la clientèle si tu veux décrocher un poste dans un marché d'alimentation ou une

boucherie de détail. Le service à la clientèle, c'est une priorité! Des postes sont également disponibles dans les usines d'abattage et de transformation où les emplois sont généralement plus répétitifs. C'est une question de goût!

(10-50)

Boulangerie



Le métier de boulangère ou de boulanger allie précision et création. Tu apprendras à maîtriser la chimie du pain pour faire différents produits de boulangerie, comme les croissants et les brioches, en suivant les recettes avec rigueur. Tu devras aussi

développer ton sens artistique pour rendre alléchants les produits vendus dans les restaurants, les supermarchés et les boulangeries artisanales pour lesquelles il y a actuellement un véritable engouement.

(2-9-12-18-30-35-41-46-51-59-60)

Fleuristerie



Les fleuristes participent à tous les événements marquants de la vie, heureux ou malheureux : naissances, mariages, anniversaires, maladies et décès. Pour effectuer ta principale tâche, soit préparer les arrangements

floraux, le sens de la créativité et de l'esthétisme sont des aptitudes que tu dois déjà avoir développées. Tu dois aussi avoir le goût des contacts avec la clientèle et aimer agir comme conseillère ou conseiller.

(12-30-43-46)

Grandes cultures



Tu aimerais travailler dans des exploitations de céréales, de maïs, de soya, et autres? Tu seras appelé à effectuer divers travaux liés à la préparation du sol, à l'ensemencement, à l'entretien des cultures, aux récoltes, à

l'inspection et à l'entretien des installations et de l'équipement. C'est le métier idéal pour démontrer ta grande polyvalence et ton autonomie.





Horticulture ornementale

(9-12-18-31-35-40-43-46-51-58-60)

Le spécialiste en horticulture est, en quelque sorte, le médecin des plantes. Il se spécialise dans leur plantation et leurs soins. Cette formation t'apprendra à connaître leur composition et leur mécanisme de croissance ainsi que les maladies qui peuvent les

affecter. Selon tes intérêts pour le travail d'aménagement et de plantation ou de conseillère ou conseiller auprès de la clientèle, tu travailleras dans les serres commerciales, les entreprises horticoles et d'aménagement paysager ou encore les municipalités.



Pâtisserie

(5-9-10-11-17-32-34-37-45-50-53-57-61)

Les pâtisseries mettent l'eau à la bouche. Il faut aimer les gourmandises pour pratiquer ce métier qui exige de la rigueur aux étapes de préparation d'une recette et un sens artistique développé à l'étape de la décoration des gâteaux, des chocolats, des pièces

montées et autres douceurs sucrées. Si la pâtisserie est un art culinaire basé sur la chimie des aliments, elle laisse place également à l'imagination et à la création de nouvelles recettes une fois les principes de base appris.

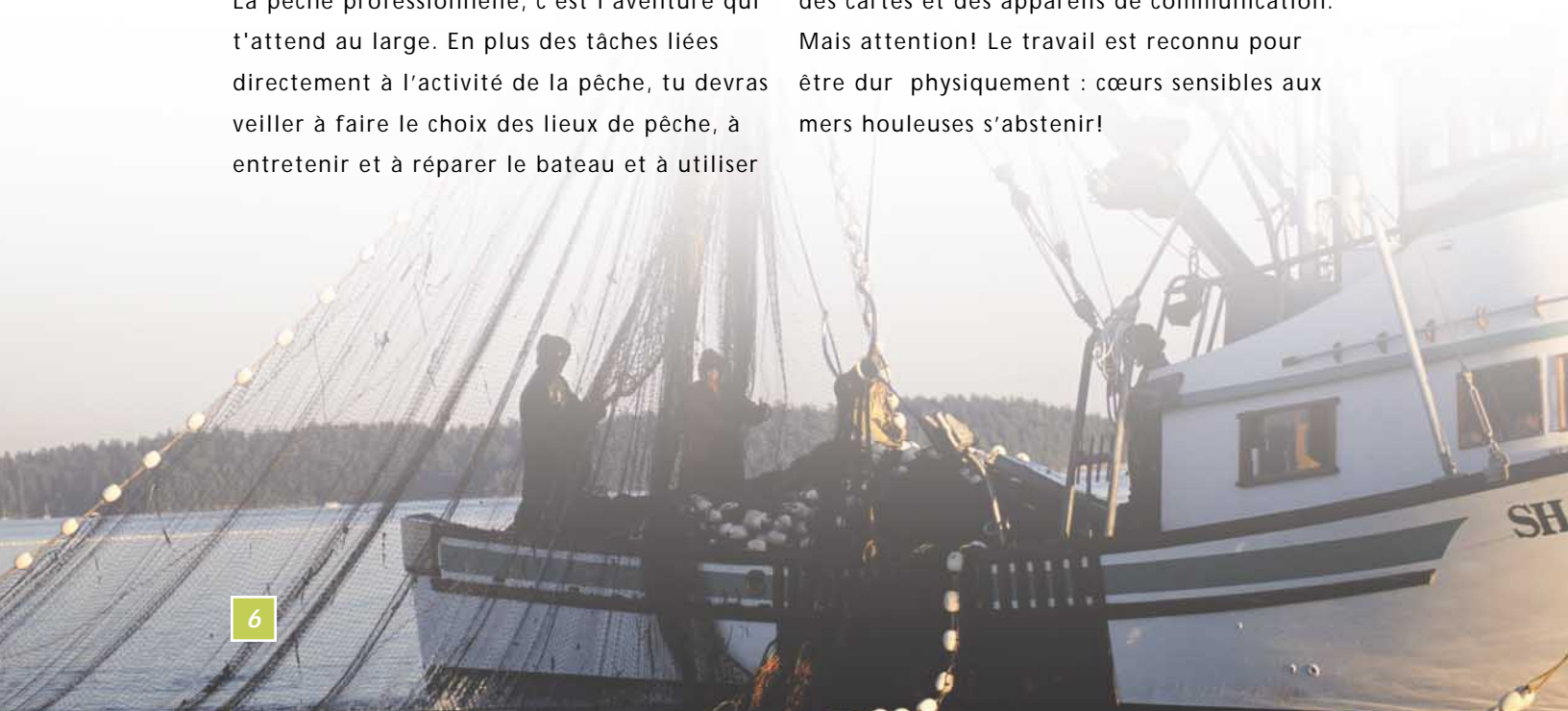


Pêche professionnelle

(21-22-23-24-25-56)

La pêche professionnelle, c'est l'aventure qui t'attend au large. En plus des tâches liées directement à l'activité de la pêche, tu devras veiller à faire le choix des lieux de pêche, à entretenir et à réparer le bateau et à utiliser

des cartes et des appareils de communication. Mais attention! Le travail est reconnu pour être dur physiquement : cœurs sensibles aux mers houleuses s'abstenir!



Préparation des produits de la pêche

(26)



Le spécialiste de la préparation des produits de la pêche doit apprendre à préparer, à transformer et à conserver les poissons, mollusques et crustacés. De la réception des produits à leur mise en marché, il doit assimiler tous les aspects du travail qui garantissent

aux consommateurs l'achat d'un produit frais et de qualité. Selon tes intérêts, tu pourras t'embarquer sur un chalutier ou travailler dans une usine de transformation ou une poissonnerie.



Production acéricole

(3-19)



L'acériculture consiste en l'exploitation et la culture de l'érable à sucre. Pour y travailler, tu devras participer aux différentes tâches liées aux activités d'une érabièrerie. Tu apprendras comment traiter et transformer l'eau d'érable en de multiples produits pour se sucrer le

bec. Selon la saison, tu devras aussi faire l'entretien des arbres, des chemins et des bâtiments, l'installation du système d'extraction de l'eau d'érable et faire fonctionner l'équipement de pompage et d'évaporation.

(2-4-12-14-18-19-20-22-28-30-40-43-46-58-60)

Production laitière



(12-18-27-45)

Production porcine



(2-4-12-14-18-19-20-22-28-30-46-58-60)

Production de bovins de boucherie



Les porcs et les bœufs destinés à la consommation humaine et les vaches laitières exigent des soins alimentaires et hygiéniques de qualité. Pour travailler dans ces trois types de production les plus importants chez nous, tu devras effectuer les travaux de préparation du sol pour la croissance des plantes qui serviront à l'alimentation des animaux.

Avoir sous ta responsabilité la santé et la croissance de dizaines de bêtes est un travail exigeant. Tu devras donc démontrer un grand sens des responsabilités, de la polyvalence et de l'autonomie dans les tâches qui te seront confiées.



Production horticole

(9-12-18-30-43-46-58)

Le champ d'activité du spécialiste en production horticole est large et diversifié. À ce titre, tu pourras cultiver des fruits et légumes, des plantes vertes ainsi que des fleurs vivaces et annuelles en champ ou en serre. Tu apprendras également à superviser des équipes de travail. On t'enseignera aussi

comment entretenir les équipements horticoles et aratoires, les bâtiments et les serres. Si tu veux compléter ta formation, l'attestation de spécialités en horticulture te fournira les outils pour aller plus loin.



Réalisation d'aménagements paysagers

(9-12-18-31-35-43-46-51-56-58)

Pour réaliser les aménagements paysagers des parcs, des résidences privées et des entreprises, il faut développer son sens artistique et sa capacité à lire des plans et des croquis. Cette formation t'apportera les compétences néces-

saires pour construire des structures de soutien ou décoratives en bois, en béton et autres matériaux qui s'intègrent dans les aménagements.



Vente des produits de la pêche

(25)

Voilà l'occasion de transmettre ses connaissances et sa passion pour les produits de la mer. Cette formation te permettra de préparer divers produits de la mer dans un marché d'alimentation ou dans une poissonnerie. Tu apprendras à préparer les produits

frais, à faire l'étalage, l'entreposage et l'expédition, à préparer des plats cuisinés et même à gérer une entreprise pour ceux qui ont la bosse des affaires et voudraient démarrer leur propre entreprise.

PROGRAMMES D'ÉTUDES TECHNIQUES OFFERTS AU QUÉBEC

Voici la liste des programmes d'études offerts au Québec en formation technique (les numéros indiqués entre parenthèses réfèrent à l'identification des différents lieux de formation autorisés et dont la liste est donnée à la fin du document) :

(27) Exploitation et production des ressources marines (Aquaculture)



La chasse aux trésors marins est ouverte. Le programme technique en aquaculture te donne l'opportunité, par exemple, d'effectuer des recherches sur les animaux aquatiques élevés en captivité ou dans leur

habitat naturel. Les piscicultures, les organismes gouvernementaux et les entreprises maritimes te permettront de plonger dans un univers qui mettra à profit ton amour pour le monde marin.

(7-8-13-16-21-29-33-48-49-54-62) Gestion et exploitation d'entreprise agricole (Productions animales ou productions végétales)



Vivre au rythme de la ferme et des saisons, voilà ce qu'offre cette formation qui développera tes capacités d'organisation et de gestion. Que tu travailles sur une ferme ou que tu sois propriétaire d'une exploitation agricole, tu devras te charger de tous les aspects de la production, des semences aux

récoltes, de la naissance des animaux à l'abattage, de l'achat et de l'entretien à la réparation de l'équipement. Tu pourras aussi travailler dans une coopérative, pour un syndicat agricole ou une entreprise spécialisée dans la vente de produits et d'équipements et offrant des services agroalimentaires.



Paysage et commercialisation en horticulture ornementale

(36-49)

Cette formation te fournira les outils pour faire des croquis et des plans d'aménagement et pour connaître les techniques de production et de soins des plantes. Tu devras jouer avec les formes, la matière et l'espace. Que tu sois formé en aménagement paysager, en

aménagement des espaces verts ou en commercialisation des produits, tu pourras travailler notamment dans les centres de jardinage, les parcs et les golfs ou pour les détaillants et grossistes de produits horticoles.



Techniques de santé animale

(6-21-33-39-47-55-63)

Tu aimes les animaux, et devenir technicienne ou technicien en santé animale t'intéresse? Cette formation te permettra, entre autres, de travailler dans les cliniques vétérinaires, les centres de recherche, les entreprises pharmaceutiques, les fermes d'élevage, les animaleries ou les différentes succursales de

la Société protectrice des animaux. Tu assisteras le vétérinaire lors des chirurgies, tu apprendras à reconnaître les modifications du comportement animal, à faire des analyses et des injections ainsi qu'à prodiguer tous les soins courants de santé que requièrent les animaux qui te seront confiés.



Techniques équinnes

(8)

Au pas, au trot ou au galop, cette formation te mènera vers des lieux de travail où les chevaux sont rois, principalement les centres équestres et les camps de vacances. Tu devras entraîner les chevaux pour répondre aux

objectifs de leur propriétaire : la randonnée, la course ou les concours hippiques. Il te faudra aussi agir comme palefrenière ou palefrenier en nourrissant le cheval et en entretenant son box.

(8-29-33-49)

Technologie de la production horticole et de l'environnement



En devenant spécialiste en matière de culture des sols, tu sauras tout sur les pratiques de la culture biologique et conventionnelle (en champ et en serre) des fruits, des

légumes et des plantes ornementales. Tu apprendras aussi à gérer et à développer une entreprise agricole ainsi qu'à commercialiser des produits.

(29-49)

Technologie de la transformation des aliments



Cette formation te préparera à jouer notamment un rôle en supervision de la production et en contrôle de la qualité des produits dans le vaste domaine de la transformation des aliments. Tu devras faire preuve de rigueur pour assurer la livraison d'un produit de qualité dans les délais requis.

Tu devras mettre à profit ta capacité d'analyse pour résoudre de nombreux problèmes qui peuvent survenir sur les chaînes de production. La recherche et le développement sont également deux voies d'avenir découlant de cette formation.

(49)

Technologie des équipements agricoles



La charrue et les chevaux de trait sont révolus. On doit dorénavant parler d'agriculture de précision avec la mise en marché d'équipements agricoles toujours plus sophistiqués. Tu devras assurer la vente, l'entretien et la réparation de ces équipements et conseiller l'exploitant

agricole. Il te faut donc aimer la mécanique, l'électronique et l'informatique et mettre à profit tes talents de communicatrice ou de communicateur. La majorité des diplômées et diplômés travaillent pour une entreprise de vente de matériel agricole.



Technologie des productions animales

(8-49)

Devenir conseillère experte ou conseiller expert en production animale, ça t'intéresse? Grâce à ta formation, tu pourras maîtriser les techniques de gestion de soins de santé et d'hygiène de la ferme, évaluer les conditions de développement des cultures, gérer une équipe de travail et développer une

approche-client pour les services-conseils. Tu aideras ainsi l'exploitante ou l'exploitant agricole à maximiser les ressources disponibles. Tu pourrais ainsi travailler autant au sein d'organismes gouvernementaux, de meuneries, de fermes spécialisées, de bureaux de recherche que de coopératives agricoles.



Transformation des produits de la mer

(27)

Cette formation mène à des emplois de supervision des opérations et de contrôle de la qualité dans les usines de transformation des produits marins. La rigueur est de mise pour assurer la qualité et la fraîcheur du produit, de son entrée à sa sortie de l'usine.

Tu devras coordonner, superviser et évaluer le travail effectué et assurer le rendement et le bon état de fonctionnement de l'équipement. Les compétences en biochimie marine et en gestion du personnel sont donc à développer pour occuper ces postes.



LISTE DES ÉTABLISSEMENTS DE FORMATION AUTORISÉS

Abitibi-Témiscamingue (Région 08) (819 763-3001)

- 1 - Centre de formation professionnelle Lac-Abitibi
- 2 - Centre Frère-Moffette

Bas-Saint-Laurent (Région 01) (418 727-3600)

- 3 - Centre de formation professionnelle du Fleuve-et-des-Lacs
- 4 - Centre de formation professionnelle Mont-Joli-Mitis
- 5 - Centre de formation professionnelle Pavillon-de-l'Avenir
- 6 - Cégep de La Pocatière
- 7 - Cégep de Matane
- 8 - Institut de technologie agroalimentaire de La Pocatière

Capitale-Nationale (Région 03) (418 643-7934)

- 9 - Centre de formation professionnelle Fierbourg (CFP Trait-Carré)
- 10 - Centre intégré en alimentation et tourisme

Centre-du-Québec (Région 17) (819 371-6711)

- 11 - Centre Marie-Rivier
- 12 - Centre de formation professionnelle (École d'agriculture de Nicolet)
- 13 - Cégep de Victoriaville

Chaudière-Appalaches (Région 12) (418 643-7934)

- 14 - Centre de formation agricole de Saint-Anselme
- 15 - Centre de formation professionnelle L'Envolée de Montmagny
- 16 - Cégep de Lévis-Lauzon

Estrie (Région 05) (819 820-3382)

- 17 - Centre de formation professionnelle 24-juin
- 18 - Centre de formation professionnelle de Coaticook (CRIFA)
- 19 - Centre de formation professionnelle du Granit
- 20 - Vocational Education Center - Lennoxville
- 21 - Cégep de Sherbrooke

Gaspésie - Îles-de-la-Madeleine (Région 11) (418 727-3600)

- 22 - Centre l'Envol
- 23 - Centre de formation professionnelle C.-E.-Pouliot
- 24 - Centre de formation professionnelle de Hopetown
- 25 - Centre de formation professionnelle de la Commission scolaire des Îles
- 26 - Centre spécialisé des pêches
- 27 - Cégep de la Gaspésie et des Îles

Lanaudière (Région 14) (450 430-3611)

- 28 - Centre de formation professionnelle de l'Argile
- 29 - Cégep régional de Lanaudière à Joliette

Laurentides (Région 15) (450 430-3611)

- 30 - Centre de formation agricole de Mirabel
- 31 - Centre de formation professionnelle Le Florès
- 32 - École hôtelière des Laurentides
- 33 - Cégep Lionel Groulx

Laval (Région 13) (450 430-3611)

- 34 - École hôtelière de Laval
- 35 - Centre de formation horticole de Laval
- 36 - Cégep Montmorency

Mauricie (Région 04) (819 371-6711)

- 37 - Centre de formation professionnelle Bel-Avenir
- 38 - École d'alimentation et d'hôtellerie
- 39 - Collège Laflèche

Montérégie (Région 16) (450 928-7438)

- 40 - Centre de formation professionnelle Châteauguay Valley
- 41 - Centre de formation professionnelle de Châteauguay
- 42 - Centre de formation professionnelle de la Pointe-du-Lac
- 43 - Centre de formation professionnelle des Moissons
- 44 - Centre de formation professionnelle des Patriotes/Pavillon Ozias-Leduc
- 45 - Centre de formation professionnelle Jacques-Rousseau
- 46 - École professionnelle de Saint-Hyacinthe
- 47 - Cégep de Saint-Hyacinthe
- 48 - Cégep de Saint-Jean-sur-Richelieu
- 49 - Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Montréal-Centre (Région 06) (514 873-4630)

- 50 - Centre Calixa-Lavallée
- 51 - École des métiers de l'horticulture de Montréal
- 52 - Riverside Park Technology Center
- 53 - Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)
- 54 - MacDonald College
- 55 - Vanier College

Nord-du-Québec (Région 10) (819 763-3001)

- 56 - Centre de formation professionnelle Chisasibi

Outaouais (Région 07) (819 772-3382)

- 57 - Centre Relais de la Lièvre
- 58 - Centre de formation professionnelle Seigneurie
- 59 - Centre de formation professionnelle Vision-Avenir

Saguenay-Lac-Saint-Jean (Région 02) (418 695-7982)

- 60 - Centre de formation professionnelle d'Alma
- 61 - Centre de formation professionnelle Arvida
- 62 - Cégep d'Alma
- 63 - Cégep de St-Félicien

Pour en savoir plus, n'hésite pas à téléphoner au service des renseignements des directions régionales du ministère de l'Éducation au numéro correspondant à la région où se donne le programme de formation qui t'intéresse.

Tu peux également communiquer avec le service d'orientation de ton école ou de ton collègue ou explorer les sites Internet suivants : www.meq.gouv.qc.ca et www.inforoutefpt.org

AQUACULTURE // ARBORICULTURE-ÉLAGAGE // BOUCHERIE // BOULANGERIE // FLEURISTERIE // GRANDES CULTURES
HORTICULTURE ORNEMENTALE // PÂTISSERIE // PÊCHE PROFESSIONNELLE // PRÉPARATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE
PRODUCTION ACÉRIQUE // PRODUCTION LAITIÈRE // PRODUCTION PORCINE // PRODUCTION DE BOVINS DE BOUCHERIE
PRODUCTION HORTICOLE // RÉALISATION D'AMÉNAGEMENTS PAYSAGERS // VENTE DES PRODUITS DE LA PÊCHE
EXPLOITATION ET PRODUCTION DES RESSOURCES MARINES (AQUACULTURE) // GESTION ET EXPLOITATION D'ENTREPRISE
AGRICOLE (PRODUCTIONS ANIMALES OU PRODUCTIONS VÉGÉTALES) // PAYSAGE ET COMMERCIALISATION EN HORTICULTURE
ORNEMENTALE // TECHNIQUES DE SANTÉ ANIMALE // TECHNIQUES ÉQUINES // TECHNOLOGIE DE LA PRODUCTION HORTICOLE
ET DE L'ENVIRONNEMENT // TECHNOLOGIE DE LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS // TECHNOLOGIE DES ÉQUIPEMENTS
AGRICOLES // TECHNOLOGIE DES PRODUCTIONS ANIMALES // TRANSFORMATION DES PRODUITS DE LA MER

17-9988

Je réussis. Tu réussis. Nous réussissons.

Éducation
Québec 