



## La formation en transformation alimentaire, un investissement!

Le service de formation continue de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ) accompagne l'industrie de la transformation alimentaire à augmenter la productivité de ses employés, développer des compétences techniques et atteindre les normes de conformité les plus élevées.

Nos programmes s'adressent spécialement à une clientèle corporative, offrant des solutions adaptées aux besoins des entreprises du secteur agroalimentaire. Que vous soyez une grande entreprise ou une PME, nos formations sont conçues pour répondre à vos exigences professionnelles.



**GESTION DE LA QUALITE ET DE LA SALUBRITE DES ALIMENTS**

Formations	Emplacement	Dates	Durée	Coût
<b>HACCP I: Principes généraux du système HACCP (RSAC)</b>	En ligne	23 septembre au 4 octobre 2024	7 h	275 \$
	Saint-Hyacinthe	15 octobre 2024		
	En ligne	13 au 24 janvier 2025		
	Saint-Hyacinthe	25 février 2025		
<b>Maximiser la préparation à l'audit externe (GFSI ou client)</b>	En ligne	1 octobre 2024	4 h	200 \$
		20 mars 2025		
<b>HACCP II: Mise en œuvre des programmes préalables au système HACCP (RSAC)</b>	En ligne	14 octobre au 1 <sup>er</sup> novembre 2024	14 h	495 \$
	Saint-Hyacinthe	5 au 6 novembre 2024		
	En ligne	10 février au 7 mars 2025		
	Saint-Hyacinthe	11 au 12 mars 2025		
<b>Culture de sécurité et qualité alimentaire</b>	En ligne	21 au 22 octobre 2024	7 h	275 \$
		3 au 4 juin 2025		
<b>Système HACCP (Rafraîchissement)</b>	En ligne	4 au 15 novembre 2024	7 h	300 \$
<b>Comment répondre aux exigences du référentiel FSSC 22000 (Version 6)</b>	Saint-Hyacinthe	7 au 8 novembre 2024	14 h	575 \$
		21 au 22 mai 2025		
<b>HACCP III: Élaboration du plan HACCP (RSAC)</b>	En ligne	11 novembre au 13 décembre 2024	14 h	600 \$
	Saint-Hyacinthe	26 au 27 novembre 2024		
	En ligne	25 mars au 25 avril 2025		
	Saint-Hyacinthe	15 au 16 avril 2025		
<b>Défense alimentaire</b>	En ligne	14 novembre 2024	4 h	250 \$
		14 mai 2025		
<b>Comment répondre aux exigences du référentiel SQF Édition 9</b>	Saint-Hyacinthe	20 au 21 novembre 2024	14 h	600 \$
		9 au 10 avril 2025		

## GESTION DE LA QUALITE ET DE LA SALUBRITE DES ALIMENTS (SUITE)

Formations	Emplacement	Dates	Durée	Coût
Fraude alimentaire	En ligne	22 novembre 2024	4 h	250 \$
		15 mai 2025		
Validation des mesures de maîtrise	En ligne	4 au 5 décembre 2024	14 h	495 \$
Préparer un audit interne efficace	Saint-Hyacinthe	19 février 2025	7 h	300 \$

## HYGIENE ET SALUBRITE

Formations	Emplacement	Dates	Durée	Coût
Formation des formateurs en hygiène et salubrité alimentaires	Saint-Hyacinthe et en ligne	9 septembre 2024 au 10 janvier 2025	52 h	1 200 \$
<b>Nouvelle formule</b> Hygiène et salubrité alimentaires pour les manipulateurs	Saint-Hyacinthe	7 octobre 2024	6 h	130 \$
	En ligne	7 au 15 octobre 2024		120 \$
	Saint-Hyacinthe	20 janvier 2025		130 \$
	En ligne	20 au 28 janvier 2025		120 \$
<b>Nouvelle formule</b> Hygiène et salubrité alimentaires pour les gestionnaires	Saint-Hyacinthe	21 au 22 octobre 2024	12 h	225 \$
	En ligne	21 octobre au 4 novembre 2024		200 \$
	Saint-Hyacinthe	10 au 11 janvier 2025		225 \$
	En ligne	10 au 21 janvier 2025		200 \$
Analyse de dossier en vue d'équivalence exemption formation hygiène et salubrité alimentaires	-	1er août 2024 au 31 décembre 2025	-	125 \$
Demande de copies d'examens pour les Formateurs MAPAQ en hygiène et salubrité alimentaires	-	En continu	-	75 \$

## BOISSONS ALCOOLIQUES

Formations	Emplacement	Dates	Durée	Coût
Fabrication artisanale de cidre	Saint-Hyacinthe et en ligne	5 février au 12 mars 2025	17 h	475 \$
Introduction à la vinification	Vignoble en Montérégie	14 au 22 mars 2025	28 h	À venir

**MISE EN CONSERVE INDUSTRIELLE ET ARTISANALE**

Formations	Emplacement	Dates	Durée	Coût
Procédé de mise en conserve pour les productions artisanales	Saint-Hyacinthe et en ligne	7 octobre au 18 novembre 2024	40 h	550 \$
Appertisation des produits alimentaires et fermeture des contenants	Saint-Hyacinthe	25 au 29 novembre 2024	42 h	860 \$

**PRODUITS VEGETAUX**

Formations	Emplacement	Dates	Durée	Coût
Transformation artisanale de fruits : gelées, beurres et sirops	Saint-Hyacinthe et en ligne	4 au 6 décembre 2024	18 h	460 \$
Déshydratation artisanale de fruits et de légumes	Saint-Hyacinthe et en ligne	14 avril au 9 mai 2025	12 h	320 \$

**PRODUITS LAITIERS ET FORMATIONS PREALABLES A UN PERMIS**

Formations	Emplacement	Dates	Durée	Coût	
Examen de vérification/réglage des systèmes de pasteurisation	Saint-Hyacinthe	1 septembre 2024 au 30 juin 2025	Niveau 1 pratique	3 h	600 \$
			Niveau 1 théorique	1 h	250 \$
			Niveau 2 pratique	3 h	600 \$
			Niveau 2 théorique	2 h	250 \$
			Niveau 3 pratique	3 h	600 \$
			Niveau 3 théorique	2 h	250 \$
Collecte de lait à la ferme	Saint-Hyacinthe	9 au 13 septembre 2024	32 h	700 \$	
		9 au 13 décembre 2024			
		17 au 21 février 2025			
		9 au 13 juin 2025			
Contrôle de la fabrication de produits laitiers	Saint-Hyacinthe et en ligne	19 septembre au 21 novembre 2024	62 h	920 \$	
		10 avril au 12 juin 2025			

## PRODUITS LAITIERS ET FORMATIONS PREALABLES A UN PERMIS (SUITE)

Formations	Emplacement	Dates	Durée	Coût
Qualité du lait de la traite à la transformation	Saint-Hyacinthe et en ligne	16 septembre au 11 octobre 2024	17 h	375 \$
		7 avril au 9 mai 2025		
General principles of the pasteurization process	Online	30 septembre au 4 novembre 2024	21 h	600 \$
		13 janvier au 10 mars 2025		
		7 avril au 16 juin 2025		
Principes généraux du procédé de pasteurisation	En ligne	30 septembre au 4 novembre 2024	21 h	600 \$
		13 janvier au 10 mars 2025		
		7 avril au 16 juin 2025		
Modalité d'essai des systèmes de pasteurisation	En ligne	11 novembre au 16 décembre 2024	14 h	450 \$
		31 mars au 18 avril 2025		
System test procedures pasteurization	Online	11 novembre au 16 décembre 2024	14 h	450 \$
		31 mars au 18 avril 2025		
Apprenti-essayeur- Collecte de lait à la ferme	En ligne	1 janvier au 31 décembre 2025	14 h	100 \$