



## 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><br>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><br>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 \$ |