



Cégep de  
Chicoutimi

**Stages en alternance travail-études**  
**Guide de l'employeur**

# **Diététique et transformation alimentaire**



# Sommaire

Stages en alternance travail-études	/2
Nature du stage	/2
Les principales caractéristiques	/2
L'organisation du stage	/3
Le déroulement du stage	/3
L'évaluation du stage	/4
Les avantages de la formule ATE	/5
Associations et licences	/5
Les cours suivis	
Avant le premier stage	/6
Avant le deuxième stage	/6
Les qualifications des stagiaires	/7
Logiciels spécialisés	/8
Crédits d'impôts remboursables	/9

# Avant-propos

Le **Cégep de Chicoutimi** offre le programme Techniques de diététique et transformation alimentaire. Nos étudiants bénéficient de l'expertise d'une équipe dynamique formée d'enseignants de différentes formations universitaires comme : Nutrition, Sciences et technologie alimentaire et Consommation. Dans le cadre de leur apprentissage, les étudiants ont accès à trois laboratoires spécialisés de transformation et production de mets, à un laboratoire d'évaluation sensorielle et un de microbiologie, à un comptoir de distribution de repas ainsi qu'à des logiciels répondants aux exigences du marché.

Le programme intègre la formule des stages en alternance travail-études (ATE). Cette formule pédagogique permet d'offrir des stages rémunérés d'une durée d'environ 8 à 12 semaines, en plus de préparer l'étudiant à exercer graduellement l'activité professionnelle à laquelle il se destine par l'acquisition d'expériences concrètes et pertinentes en milieu de travail. La formule des stages ATE vise également à développer une synergie avec les entreprises du milieu.

Les entreprises participantes peuvent bénéficier d'incitatifs financiers, notamment un crédit d'impôt pour stage en milieu de travail ainsi que la subvention salariale Accueillez un stagiaire. Pour plus d'informations, consultez la page 8 du présent guide.

Pour toutes ces raisons et plus encore, il nous fait plaisir de vous offrir cet été les services de nos stagiaires de première et de deuxième année en Techniques de diététique et transformation alimentaire.

En espérant travailler en collaboration avec vous, nous demeurons disponibles pour répondre à vos questions.

Denise Harvey  
Enseignante responsable des stages ATE  
dharvey@cchic.ca

N.Réf. : X2 728 015



# Stages en alternance travail-études

## La nature du stage



La formule de l'alternance travail-études vise à préparer l'étudiant à exercer sa future profession par l'acquisition d'expériences concrètes en milieu de travail. Elle vise également à répondre aux besoins en main-d'œuvre de l'entreprise.

En vue de réaliser ce double objectif, il importe que :

- Le stage s'inscrit à l'intérieur des activités normales de l'entreprise.
- Le stagiaire se voit confier des tâches dont la nature est en corrélation avec son champ d'études et le niveau des compétences acquises au cégep.
- Le stagiaire développe des apprentissages connexes et complémentaires.

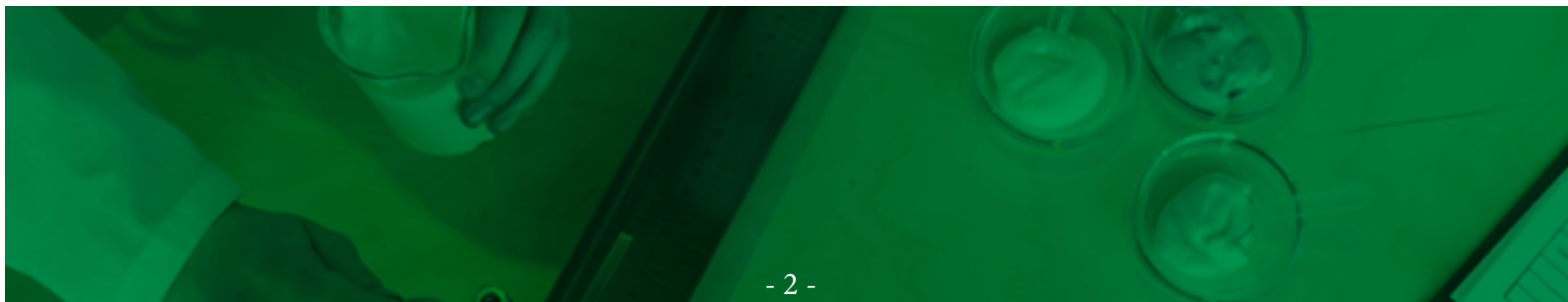


## Les principales caractéristiques

- Le contenu du stage est défini par l'entreprise en fonction de ses besoins.
- L'entreprise choisit son stagiaire à la suite de l'analyse des curriculum vitae et des entrevues.
- Le stage fait partie intégrante des programmes d'études ATE.
- Le stagiaire devient un employé de l'entreprise, soumis à ses règles et rémunéré selon ses normes. Il peut être congédié s'il ne satisfait pas aux critères de performance ou aux exigences de l'entreprise.
- Le stagiaire doit effectuer deux stages d'une durée d'environ 8 à 12 semaines chacun pour un minimum de 224h. Le stage s'effectue durant la période estivale (de mi-mai à mi-août).
- L'entreprise bénéficie de la possibilité d'engager le même stagiaire pour les deux stages prévus au programme d'études.
- L'entreprise peut, si elle le désire, choisir plus d'un stagiaire.

Minimum  
**224**  
heures

de **8 à 12**  
semaines  
de mai à août



# L'organisation du stage

## La recherche de stages

La recherche de stages est encadrée par l'enseignante responsable de l'ATE au sein du département de Diététique et transformation alimentaire. Un stage peut être le résultat de la démarche personnelle de l'étudiant. Toutefois, elle doit être soumise à une procédure d'approbation.

## Le processus de placement

Les offres de stage devront obligatoirement être publiées sur la plateforme CégepCarrière afin d'être diffusées aux étudiants. Ce logiciel permet aussi de compléter les contrats d'embauche (ententes tripartites) et de gérer les différents rapports et documents requis dans le cadre du programme ATE.

Pour publier une offre de stage, rendez-vous sur le lien : <https://stage-employeur.cchic.ca>

Au besoin, l'employeur est invité à contacter l'enseignante responsable des stages pour discuter des procédures et modalités d'affichage.

Les curriculum vitae des étudiants intéressés à l'offre de stage sont expédiés à la personne responsable de l'embauche en entreprise. Ce dernier est invité à transmettre les noms des candidats retenus pour une entrevue afin de faciliter la coordination avec le département. Il est à noter également qu'il est plus facile de satisfaire les attentes des étudiants et de l'entreprise lorsque l'offre de stage décrit bien la nature dudit stage. Les professeurs du département peuvent participer à cet arrimage.

## Le déroulement du stage

L'objectif de l'étudiant est de s'intégrer le plus rapidement possible à son milieu de travail.

À titre d'employé rémunéré par l'entreprise, l'étudiant doit :

- Formuler des objectifs de stage au cours des premières semaines afin d'établir un consensus sur la façon dont le mandat doit être réalisé.
- Devenir rapidement productif.
- Se soumettre aux conditions de travail et aux règlements de l'entreprise : horaire, sécurité, ponctualité, confidentialité, etc.
- Prendre progressivement des responsabilités.
- Respecter la durée du stage, sauf lors de circonstances incontrôlables : grève, lock-out, maladie, etc.
- Effectuer ses deux stages dans la même entreprise si celle-ci le désire.

# L'évaluation du stage

## La visite en milieu de travail

Durant le stage, l'enseignant responsable du programme ATE au Département de diététique et transformation alimentaire visite le stagiaire dans son milieu de travail. Le but de cette visite est de discuter du travail du stagiaire avec le superviseur en entreprise.

## L'évaluation de l'étudiant par l'entreprise

Le responsable du programme ATE au Département de diététique et transformation alimentaire met à la disposition de l'entreprise une fiche de notation où les critères d'appréciation du stagiaire sont identifiés et définis. L'employeur est invité à transmettre son appréciation sur la qualité de la contribution du stagiaire dans les tâches qui lui ont été assignées. Il est aussi invité à noter les améliorations qui pourraient être apportées dans la formation de l'étudiant.

## Le rapport du stage

L'étudiant doit présenter un rapport à la suite de chaque stage. C'est un compte rendu de l'expérience vécue en stage. Il a pour objectif d'amener l'étudiant à réfléchir sur le déroulement de son stage, à intégrer les différents éléments qui le composent et à faire le bilan des acquis. Si le rapport contient des renseignements de nature confidentielle, il doit être approuvé et signé par la personne responsable en entreprise, principalement pour éviter des problèmes quant à la confidentialité.

## La rencontre post-stage

L'entrevue de retour de stage est l'occasion pour l'étudiant et le département de faire le bilan de l'expérience de travail qui vient d'être vécue. Elle permet de discuter du prochain stage, de prévoir des ajustements tant sur les plans du savoir, du savoir-faire que du savoir-être et d'amener l'étudiant à relever concrètement de nouveaux défis.



- ASSURER LE RESPECT DU CADRE LÉGAL ET DES STANDARDS INHÉRENTS AU DOMAINE ALIMENTAIRE
- COORDONNER LA PRODUCTION DE METS, LA DISTRIBUTION ET LE SERVICE DES REPAS
- INTERPRÊTER LES RÉACTIONS PHYSIO-CHIMIQUES PROPRES AUX TRANSFORMATIONS ALIMENTAIRES
- CONTRÔLER LES REVENUS ET DÉPENSES D'EXPLOITATION D'UN SERVICE ALIMENTAIRE
- COLLABORER À L'ÉLABORATION ET À L'APPLICATION DES OUTILS DE PRÉVENTION DES RISQUES DE CONTAMINATION DES ALIMENTS

## Les avantages de la formule ATE

En intégrant le savoir, le savoir-faire et le savoir-être au cœur des études, la formule de l'alternance travail-études procure de nombreux avantages aux entreprises qui participent à cette méthode de formation.

Elle permet :

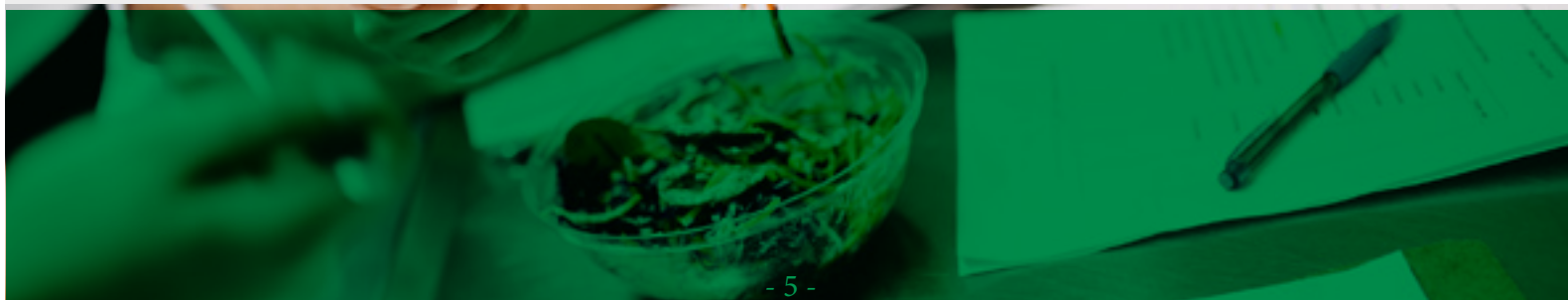
- De choisir un stagiaire dans une optique d'embauche future et d'évaluer ses aptitudes.
- D'absorber des surcharges de travail.
- De combler des vacances temporaires.
- De contribuer à la formation d'un futur technicien tout en bénéficiant de ses services.
- De dégager du personnel spécialisé pour répondre à d'autres priorités.
- De profiter d'une main-d'œuvre étudiante pour réaliser un projet, une étude, une recherche qui seraient autrement reportés ultérieurement.

### Pour l'étudiant : un diplôme, de l'expérience et des références.

La formule de l'alternance travail-études procure des avantages importants à l'étudiant qui s'en prévaut. Elle lui permet :

- De mieux faire le lien entre la théorie et la pratique.
- De confirmer son choix de carrière.
- De financer partiellement ou totalement ses études.
- De se familiariser avec les relations interpersonnelles en milieu de travail.
- De se préparer graduellement à la pratique de sa future profession.
- D'être plus motivé dans ses sessions d'études.
- De cumuler jusqu'à six mois d'expérience pertinente et ainsi, de se rendre plus compétitif sur le marché du travail.
- De faciliter sa transition de l'école au marché du travail.
- D'acquérir de nouvelles compétences.

Cette coopération avec le milieu du travail forme, sans contredit, des étudiants compétents et productifs au terme de leurs études. Ils quittent donc le cégep avec un diplôme, de l'expérience et des références.



# Les cours suivis

## Avant le premier stage :

Techniques de diététique et transformation alimentaire		
	Cours de formation générale	Formation spécifique
Première année	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 cours de littérature</li> <li>• 2 cours d'éducation physique</li> <li>• 1 cours de philosophie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profession du technicien</li> <li>• Alimentation santé I et II</li> <li>• Biologie humaine</li> <li>• Éléments de base en nutrition</li> <li>• Chimie alimentaire</li> <li>• Outils informatiques en diététique</li> </ul>
<p>La première année représente 495 heures d'apprentissage théorique et 300 heures d'activités pratiques, pour un total de 795 heures. Stage 1 (de mai à août)</p>		

## Avant le deuxième stage :

Techniques de diététique et transformation alimentaire		
	Cours de formation générale	Formation spécifique
Deuxième année	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 cours de littérature</li> <li>• 2 cours d'anglais</li> <li>• 1 cours de philosophie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrition et vie</li> <li>• Gestion alimentaire</li> <li>• Biochimie alimentaire</li> <li>• Transformation des aliments et contrôle des procédés I et II</li> <li>• Animation en nutrition</li> <li>• Comptabilité de base</li> <li>• Organisation à la production</li> <li>• Microbiologie alimentaire</li> </ul>
<p>La deuxième année représente 510 heures d'apprentissage théorique et 405 heures d'activités pratiques, pour un total de 915 heures. Stage 2 (de mai à août)</p>		
Retour		Présentation du rapport sur leurs stages devant le département (professeurs, techniciens et étudiants)

# Les qualifications du stagiaire

## Au premier stage - Les étudiants sont en mesure d'accomplir ces tâches :

- Appliquer les diverses règles d'hygiène et de salubrité selon les normes établies dans chaque milieu de travail.
- Établir le lien entre les aliments du Guide alimentaire canadien et leur préparation culinaire dans l'optique d'une cuisine santé.
- Utiliser divers logiciels d'usage courant.
- Analyser les besoins nutritionnels d'un adulte en santé en y associant des conseils nutritionnels.

Au bout de deux sessions de formation, le futur technologue peut s'intégrer à une équipe de travail. À noter que tous les stagiaires ont déjà eu à travailler seuls ou en équipe.

Au retour de son premier stage, l'étudiant continue sa formation avec la motivation et l'intérêt suscités par son passage dans le milieu de travail. Il continue de perfectionner et d'étendre ses connaissances relatives à la nutrition, à la transformation, à la gestion et au contrôle de la qualité des aliments.

## Au deuxième stage - Les étudiants sont en mesure d'accomplir ces tâches :

(en plus des compétences ci-haut nommées)

- Analyser les besoins nutritionnels d'une personne en santé aux différentes étapes de la vie en y associant les conseils nutritionnels préventifs.
- Établir des liens entre des aliments, leur transformation et le contrôle de leurs procédés.
- Gérer un service alimentaire.
- Interpréter des analyses à partir des tests effectués en laboratoire et provenant du domaine alimentaire.
- Créer et animer des activités de sensibilisation en nutrition.
- Produire une recette en grande quantité pour une collectivité.
- Appliquer les opérations comptables courantes à une entreprise de service.
- Réaliser des analyses physico-chimiques et microbiologiques.

L'ensemble des apprentissages réalisés tout au long de ses études permet au diplômé de s'adapter au domaine de l'alimentaire en évolution constante. Sa formation l'amène à être polyvalent et à travailler dans des milieux très diversifiés selon ses compétences, ses habiletés et ses intérêts.

## Logiciels spécialisés *utilisés en cours de formation*

Liste non exhaustive :

### Avant le premier stage

- MicroGesta

### Avant le deuxième stage (en ajout à ceux du 1<sup>er</sup> stage)

- MicroGesta

# Obligations

Les employeurs sont invités à prendre connaissance de la *Loi sur la protection des stagiaires en milieu de travail* : [legisquebec.gouv.qc.ca/fr/document/lc/P-39.3](https://legisquebec.gouv.qc.ca/fr/document/lc/P-39.3)

De plus, les obligations liées à la Loi sur la santé et la sécurité du travail doivent être respectées en tout temps par l'établissement d'enseignement et par l'environnement de stage.

**Référence:** [cnesst.gouv.qc.ca/fr/conditions-travail/statuts-particuliers/stages-stagiaires](https://cnesst.gouv.qc.ca/fr/conditions-travail/statuts-particuliers/stages-stagiaires)

## Incitatifs financiers...

### Crédit d'impôt remboursable

Les entreprises autres que publiques peuvent bénéficier du crédit d'impôt pour stage en milieu de travail. Le Cégep de Chicoutimi fournira tous les formulaires requis afin de réclamer ce crédit d'impôt.

<https://www.revenuquebec.ca/fr/entreprises/impots/impot-des-societes/credits-dimpot-des-societes/credits-auxquels-une-societe-peut-avoir-droit/credit-dimpot-stage-en-milieu-de-travail-etudiant-temps-plein/>

### Programme Accueillez un stagiaire

Les employeurs qui embauchent un étudiant en alternance travail-études peuvent avoir accès au programme *Accueillez un stagiaire*, un programme financé par le gouvernement fédéral qui propose une subvention salariale pour les étudiants de niveau postsecondaire.

Les entreprises peuvent bénéficier d'un accompagnement personnalisé dans leurs démarches d'accueil de stagiaires et dans le dépôt de leur demande afin de faciliter l'obtention de la subvention.

Pour plus d'informations, visitez le site à l'adresse ci bas :  
[pratiquesrh.com/services/accueillez-un-stagiaire](https://pratiquesrh.com/services/accueillez-un-stagiaire)



# Diététique et transformation alimentaire



## Pour plus d'information

### Questions sur les stages

**Denise Harvey**

Enseignante responsable de l'ATE  
418 549-9520, poste 1354  
[dharvey@cchic.ca](mailto:dharvey@cchic.ca)

### Questions administratives

**Service de placement**

418 549-9520, poste 2223

[placement.ate@cchic.ca](mailto:placement.ate@cchic.ca)

<https://cchic.ca/employeurs-ate/>

Pour en savoir plus sur l'alternance travail-études (ATE)

<http://ate.inforoutefpt.org/>

Et pour en savoir plus sur le crédit d'impôt

<http://creditimpot.inforoutefpt.org/>

**cchic.ca**