

SECTEUR DE FORMATION 03 – ALIMENTATION ET TOURISME

TECHNOLOGIE DES PROCÉDÉS ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS (DEC 154.A0)

TABLEAUX D'HARMONISATION

TABLE DES MATIÈRES

Présentation	1
Programmes d'études en lien d'harmonisation	1
Information sur les tableaux d'harmonisation.....	1
Tableaux d'harmonisation intra-ordre	3
Technologie des procédés et de la qualité des aliments et Gestion d'un établissement de restauration	5
Gestion d'un établissement de restauration et Technologie des procédés et de la qualité des aliments.....	6
Tableaux d'harmonisation intersectorielle	7
Technologie des procédés et de la qualité des aliments et Techniques de diététique	9
Techniques de diététique et Technologie des procédés et de la qualité des aliments	10
Technologie des procédés et de la qualité des aliments et Technologie de la transformation des produits aquatiques.....	11
Technologie de la transformation des produits aquatiques et Technologie des procédés et de la qualité des aliments	12

Présentation

L'harmonisation des programmes d'études professionnelles et techniques est une orientation ministérielle. Elle consiste à établir des similitudes et une continuité entre les programmes d'études du secondaire et du collégial, que ce soit dans un même secteur de formation ou dans des secteurs de formation différents, en vue d'éviter la duplication des offres de formation, de reconnaître les compétences acquises et de faciliter les parcours de formation.

L'harmonisation contribue à établir une offre cohérente de formation, en particulier à faire en sorte que les fonctions de travail auxquelles préparent les programmes d'études soient bien identifiées et distinguées. S'il arrive que l'exercice de ces fonctions nécessite l'acquisition de compétences communes, les travaux d'harmonisation permettent de les repérer. Toutefois, même en l'absence de compétences communes, les programmes d'études n'en sont pas moins harmonisés.

L'harmonisation est dite interordres lorsqu'elle porte sur des programmes d'études d'ordres d'enseignement différents, elle est intra-ordre lorsqu'elle porte sur des programmes d'études d'un même ordre d'enseignement et elle est intersectorielle lorsqu'elle porte sur des programmes d'études de secteurs de formation différents.

Les travaux menés dans une perspective d'harmonisation des programmes d'études permettent, notamment, et le cas échéant, la mise au jour de leur communauté de compétences. Les compétences partagées par deux programmes d'études ou plus et dont l'acquisition de l'une permet la reconnaissance de l'autre sont dites *communes*. Des compétences communes ayant le même énoncé et dont toutes les composantes sont le calque l'une de l'autre sont dites *identiques*; lorsque des compétences communes ne sont pas identiques mais présentent un niveau de similitude tel qu'elles sont de valeur égale, elles sont dites *équivalentes*.

Les travaux d'harmonisation réalisés pour le programme *Technologie des procédés et de la qualité des aliments* (DEC 154.A0) ont permis d'identifier des compétences communes avec d'autres programmes d'études.

Programmes d'études en lien d'harmonisation

Le programme d'études *Technologie des procédés et de la qualité des aliments* (DEC 154.A0) présente des compétences communes avec les programmes d'études suivants :

- Gestion d'un établissement de restauration (DEC 430.B0);
- Techniques de diététique (DEC 120.A0);
- Technologie de la transformation des produits aquatiques (DEC 231.B0).

Information sur les tableaux d'harmonisation

Dans ce document, les résultats des travaux d'harmonisation sont présentés sous forme de tableaux et sont regroupés selon les rubriques suivantes : les tableaux d'harmonisation intra-ordre qui sont regroupés dans une première partie et les tableaux d'harmonisation intersectorielle qui font l'objet d'une deuxième partie.

Chaque tableau se divise verticalement en deux sections et met en lien deux programmes d'études, le programme de référence¹ et un programme avec lequel il a des compétences communes. Pour chacun de ces programmes, le tableau présente les éléments d'identification qui sont le titre, le type de sanction, le code du programme, l'année d'approbation, son nombre de compétences ou de modules, la durée totale de formation, les énoncés de compétences communes et leur code respectif.

Lorsque les compétences communes entre deux programmes d'études ne sont pas identiques mais équivalentes, elles donnent lieu à deux tableaux distincts qui sont présentés l'un à la suite de l'autre. Le premier tableau présente les compétences qui peuvent être reconnues à la personne issue du programme de référence et qui s'inscrit dans le programme harmonisé au programme de référence; à l'inverse, le second tableau présente les compétences qui peuvent être reconnues à la personne issue du programme harmonisé au programme de référence et qui s'inscrit dans le programme de référence.

Le programme d'études dont est issue la personne et dans lequel elle a acquis une ou des compétences est dit « programme de provenance »; le programme d'études dans lequel la personne souhaite poursuivre sa formation et se faire reconnaître les compétences déjà acquises est dit « programme de destination ». Dans chacun des tableaux, la section de gauche est réservée au programme de provenance et la section de droite est réservée au programme de destination.

Avant chaque tableau, le programme de provenance et le programme de destination sont identifiés et un court texte rend explicite le cheminement de la personne à l'intérieur de ces deux programmes d'études.

1 Le programme de référence est celui pour lequel est spécifiquement rédigé le document d'accompagnement.

Tableaux d'harmonisation intra-ordre

Programme de provenance : Technologie des procédés et de la qualité des aliments
2008

Programme de destination : Gestion d'un établissement de restauration
2005

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme Technologie des procédés et de la qualité des aliments peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme Gestion d'un établissement de restauration, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

Technologie des procédés et de la qualité des aliments 2008 DEC – 154.A0 20 compétences, 1 965 heures		Gestion d'un établissement de restauration 2005 DEC – 430.B0 25 compétences, 2 130 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
00XA	Promouvoir l'hygiène, la santé et la sécurité au travail	0482	Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail
00XL	Assurer la salubrité des lieux	048F	Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité
et			
00XA	Promouvoir l'hygiène, la santé et la sécurité au travail		
et			
00XD	Contrôler les microorganismes dans le milieu alimentaire		
00XQ	Contrôler la fabrication des produits carnés	0483	Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production
et			
00XR	Contrôler la fabrication des produits laitiers		
et			
00XS	Contrôler la fabrication des produits de boulangerie		
et			
00D9	Contrôler la fabrication des produits à base de végétaux		

Programme de provenance : Gestion d'un établissement de restauration
2005

Programme de destination : Technologie des procédés et de la qualité des aliments
2008

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme Gestion d'un établissement de restauration peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme Technologie des procédés et de la qualité des aliments, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

Gestion d'un établissement de restauration 2005 DEC – 430.B0 25 compétences, 2 130 heures		Technologie des procédés et de la qualité des aliments 2008 DEC – 154.A0 20 compétences, 1 965 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
0482	Intervenir en matière de santé et de sécurité au travail	00XA	Promouvoir l'hygiène, la santé et la sécurité au travail
et			
048F	Contrôler les risques reliés à l'hygiène et à la salubrité		
048J	Gérer le personnel d'un service	00XN	Coordonner une équipe de travail
0483	Réaliser les préparations culinaires d'un centre de production	00XK	Optimiser les recettes en produits carnés
et			
0486	Élaborer et standardiser une recette		

Tableaux d'harmonisation intersectorielle

Programme de provenance : Technologie des procédés et de la qualité des aliments
2008

Programme de destination : Techniques de diététique
2007

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme Technologie des procédés et de la qualité des aliments peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme Techniques de diététique, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

Technologie des procédés et de la qualité des aliments 2008 DEC – 154.A0 20 compétences, 1 965 heures		Techniques de diététique 2007 DEC – 120.A0 18 compétences, 1 875 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
00XC	Effectuer des analyses physicochimiques sur les aliments	0470	Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires
et		et	
00XD	Contrôler les microorganismes dans le milieu alimentaire	0472	Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage

Programme de provenance : Techniques de diététique
2007

Programme de destination : Technologie des procédés et de la qualité des aliments
2008

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme Techniques de diététique peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme Technologie des procédés et de la qualité des aliments, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

Techniques de diététique 2007 DEC – 120.A0 18 compétences, 1 875 heures		Technologie des procédés et de la qualité des aliments 2008 DEC – 154.A0 20 compétences, 1 965 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
0470	Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires	00XC	Effectuer des analyses physicochimiques sur les aliments
et		et	
0472	Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage	00XD	Contrôler les microorganismes dans le milieu alimentaire
0477	Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation	00XN	Coordonner une équipe de travail

Programme de provenance : Technologie des procédés et de la qualité des aliments
2008

Programme de destination : Technologie de la transformation des produits aquatiques
2008

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme Technologie des procédés et de la qualité des aliments peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme Technologie de la transformation des produits aquatiques, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

Technologie des procédés et de la qualité des aliments 2008 DEC – 154.A0 20 compétences, 1 965 heures		Technologie de la transformation des produits aquatiques 2008 DEC – 231.B0 19 compétences, 1 950 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
00XA	Promouvoir l'hygiène, la santé et la sécurité au travail	049M	Promouvoir l'hygiène, la santé et la sécurité au travail
00XL	Assurer la salubrité des lieux	049N	Assurer la salubrité en milieu de travail
00XP	Procéder à des évaluations sensorielles	049P	Évaluer la qualité organoleptique des matières premières et des produits
00XD	Contrôler les microorganismes dans le milieu alimentaire	049R	Contrôler les microorganismes dans le milieu alimentaire
00XN	Coordonner une équipe de travail	049W	Coordonner une équipe de travail
00XC	Effectuer des analyses physicochimiques sur les aliments	0500	Effectuer des analyses physicochimiques des aliments
00XE	Intervenir en cas de problème de fonctionnement de l'équipement de production	049Y	Assurer le fonctionnement de l'équipement

Programme de provenance : Technologie de la transformation des produits aquatiques
2008

Programme de destination : Technologie des procédés et de la qualité des aliments
2008

La personne ayant acquis une ou des compétences du programme Technologie de la transformation des produits aquatiques peut se voir reconnaître la ou les compétences jugées communes avec celles du programme Technologie des procédés et de la qualité des aliments, si elle choisit d'y poursuivre sa formation.

Technologie de la transformation des produits aquatiques 2008 DEC – 231.B0 19 compétences, 1 950 heures		Technologie des procédés et de la qualité des aliments 2008 DEC – 154.A0 20 compétences, 1 965 heures	
Code	Énoncé de la compétence	Code	Énoncé de la compétence
049M	Promouvoir l'hygiène, la santé et la sécurité au travail	00XA	Promouvoir l'hygiène, la santé et la sécurité au travail
049N	Assurer la salubrité en milieu de travail	00XL	Assurer la salubrité des lieux
049P	Évaluer la qualité organoleptique des matières premières et des produits	00XP	Procéder à des évaluations sensorielles
049R	Contrôler les microorganismes dans le milieu alimentaire	00XD	Contrôler les microorganismes dans le milieu alimentaire
049W	Coordonner une équipe de travail	00XN	Coordonner une équipe de travail
0500	Effectuer des analyses physicochimiques des aliments	00XC	Effectuer des analyses physicochimiques sur les aliments