

1<sup>er</sup> cycle

Baccalauréat en  
**SCIENCES ET  
TECHNOLOGIE  
DES ALIMENTS**



UNIVERSITÉ  
**LAVAL**

Faculté des sciences de l'agriculture  
et de l'alimentation

## Soyez formé dans un domaine où la science s'invite à votre table !

### Ce programme en bref

Ce programme fera de vous un spécialiste en sciences des aliments. À ce titre, vous aurez la responsabilité d'assurer la qualité et l'innocuité des aliments, d'améliorer des produits, de mettre au point de nouveaux aliments et d'en gérer la production. Votre bagage de connaissances comprendra notamment une base solide en biochimie, en chimie et en microbiologie, de même que dans les domaines de la production et de la transformation des aliments.

### Stage et formation pratique

Vous réaliserez au moins deux stages obligatoires rémunérés en milieu industriel. Le premier stage vous permettra de vous familiariser avec différentes activités de l'industrie alimentaire et le second vous donnera l'occasion d'exercer des activités professionnelles. Vous pourrez également réaliser un projet en milieu industriel et un stage optionnel dans une équipe de recherche. Vous acquerez ainsi une expérience pratique qui facilitera votre entrée sur le marché du travail.

### Votre avenir

Le taux de placement est excellent, puisque le nombre de finissants de ce domaine ne suffit pas à pourvoir tous les postes disponibles. Sans compter que les salaires sont des plus concurrentiels.

Ce programme vous donne accès à l'Ordre des chimistes du Québec et à l'Ordre des agronomes du Québec (selon certaines conditions).

Vous serez recruté par des entreprises de transformation et de distribution des aliments, par des fournisseurs d'ingrédients et d'équipements ou par des organismes gouvernementaux.

Vous pourrez également poursuivre vos études aux cycles supérieurs, notamment au Département des sciences des aliments.

### Les carrières en sciences et technologie des aliments

#### AGENT DE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

- Conçoit et formule de nouveaux produits alimentaires
- Améliore les produits et les procédés existants

#### GESTIONNAIRE DE LA QUALITÉ

- Élabore et implante des programmes d'hygiène, de contrôle et d'assurance qualité
- Cible les problèmes de qualité et trouve des solutions adaptées
- Supervise et gère le travail de l'équipe de techniciens spécialistes en laboratoire

#### COORDONNATEUR DE LA PRODUCTION

- Supervise le processus de transformation depuis la matière première jusqu'à la livraison des produits
- Assure la rentabilité des opérations et veille à la qualité des produits et à la sécurité des procédés de production
- Planifie et évalue l'utilisation des ressources humaines et matérielles nécessaires à la production

#### CONSEILLER TECHNIQUE OU REPRÉSENTANT

- Visite et conseille les clients dans leurs choix de procédés ou de formulations alimentaires
- Répond aux tendances du marché et aux préoccupations des clients

#### INSPECTEUR ALIMENTAIRE

- Analyse et évalue la qualité des produits alimentaires afin de s'assurer qu'ils respectent les lois et les règlements
- Inspecte les usines alimentaires et évalue l'hygiène et la salubrité des établissements
- Participe à la résolution des problèmes ou au redressement de situations qui ne répondent pas aux normes et aux règlements

### Aperçu de quelques cours

Cours	Titre du cours	Crédits
STA-1001	Chimie des aliments I	3
CHM-1003	Chimie organique I	3
STA-1002	Microbiologie alimentaire	3
STA-2001	Laboratoire de microbiologie alimentaire industrielle	2
STA-2010	Produits du blé et oléagineux	3
STA-3008	Analyse des aliments et laboratoire I	3
STA-2008	Salubrité des usines alimentaires	3
STA-2003	Qualité des aliments I	3
STA-2005	Produits laitiers	3
STA-2011	Procédés de conservation	4
STA-2006	Produits végétaux	3
STA-3004	Transformation des aliments I	3
STA-3006	Aliments, nutriments et nutraceutiques	3
PHI-2902	Enjeux éthiques de l'agroalimentaire contemporain	3
STA-1100	Goût, saveurs et analyse sensorielle	3

## ADMISSION

### PROGRAMME NON CONTINGENTÉ

### CONDITIONS D'ADMISSION

VOUS DEVEZ ÊTRE TITULAIRE D'UN DES DEC SUIVANTS :

	COURS
DEC en sciences, lettres et arts	
Baccalauréat international - sciences pures et appliquées	
DEC en sciences de la nature	
Autre DEC et avoir réussi les cours suivants	Mathématiques NYA, NYB ou Mathématiques 103-77, 203-77 ou Mathématiques 103-RE, 203-RE Physique NYA, NYB, NYC (ou 101, 201 et 301) Chimie NYA, NYB (ou 101 et 201) Biologie NYA (ou 301)