

Transformation

Formation continue et sur mesure



École des pêches et de
l'aquaculture du Québec
Cégep de la Gaspésie et des Îles

Offre de cours
2021-2023

Certification, attestation de réussite et attestation de participation

Au terme de chacune des formations suivies par les candidat(e)s, l'École des pêches et de l'aquaculture du Québec (ÉPAQ) émettra soit une certification, une attestation de réussite ou une attestation de participation dans les cas suivants :

Certification :

L'ÉPAQ émet une certification pour attester que le candidat a complété avec succès la formation portant sur des notions relatives à des règlements et des lois en vigueur. Une évaluation sommative est administrée au candidat afin de confirmer l'atteinte des objectifs de la formation.

Attestation de réussite :

L'ÉPAQ émet une attestation de réussite pour attester que le candidat a complété avec succès la formation sur mesure ne portant pas sur des notions réglementaires ou législatives. Une évaluation sommative est administrée au candidat afin de confirmer l'atteinte des objectifs de la formation.

Attestation de participation :

L'ÉPAQ émet une attestation de participation lorsque le candidat a été présent à la formation. Pour délivrer l'attestation de participation, l'ÉPAQ s'assure que le candidat ait été présent à au moins 90 % du temps total prévu à la formation. Aucun examen sommatif n'a lieu pendant cette dernière.

Qualité et sécurité des aliments

Titre du cours	Durée	Description sommaire	Clientèle cible
1. Élaboration des étapes d'un PCP	1 jour	Ce cours présente les connaissances générales nécessaires pour la rédaction et la mise en œuvre d'un plan de contrôle préventif (PCP) qui répond aux exigences du <i>Règlement sur la salubrité des aliments au Canada</i> (RSAC).	Personnel de l'assurance et du contrôle de la qualité
2. Introduction au système HACCP	1 jour	Cette formation introduit aux principes du système HACCP qui sont en lien avec les systèmes de qualité. Cette méthode d'assurance qualité permet la maîtrise de la qualité des produits alimentaires.	Personnel du contrôle de la qualité
3. Élaboration d'un plan HACCP	3 jours	Cette formation permet de distinguer et d'appliquer les principes HACCP ainsi que de développer un plan HACCP.	Personnel de l'assurance de qualité
4. Audit qualité interne	1 jour	Cette formation permet d'identifier les points clés d'un processus d'audit qualité interne. Elle aide à préparer, à conduire et à conclure un audit interne de façon pertinente et efficace. Elle indique comment maîtriser les techniques de communication lors d'un audit qualité interne. Elle explique les modalités de réalisation des audits internes des systèmes de management. Elle précise comment gérer l'après-audit.	Responsables des services qualité et toute personne amenée à réaliser des audits internes (futur auditeur, nouvel auditeur, auditeur interne avec expérience)
5. Se préparer à un audit de certification	1 jour	Cette formation explique la place de l'audit dans une certification d'entreprise alimentaire. Elle précise le déroulement d'un audit externe et ce qui est attendu du personnel de l'entreprise lors de cet audit. Des situations réelles ou potentielles en entreprise seront abordées afin de bien se préparer.	Responsables des services qualité ou de l'encadrement intermédiaire de production, opérateurs d'équipements, préposés à la transformation
6. Procédures d'échantillonnage pour l'évaluation de la qualité des produits aquatiques	1 jour	Cette formation permet l'acquisition des connaissances suivantes : utiliser un plan d'échantillonnage en tenant compte de la sévérité du contrôle à effectuer et de la nature des produits aquatiques à évaluer; respecter les procédures de préparation du matériel, les techniques de prélèvement, les conditions de conservation et de transport des échantillons selon les exigences en vigueur.	Personnel de la production

Qualité et sécurité des aliments

Titre du cours	Durée	Description sommaire	Clientèle cible
7. Initiation au contrôle de la qualité sur mesure	3 à 5 jours	Cette formation couvre les éléments suivants : caractériser la qualité; démontrer l'importance de la qualité; évaluer la qualité sensorielle d'une espèce transformée en usine; déterminer les contrôles et les appareils de mesure; présenter les outils de gestion de la qualité; interpréter les registres de contrôle de la qualité (de la réception jusqu'à l'expédition du produit transformé).	Préposés au contrôle de la qualité (chefs d'équipe, vérificateurs, contremaîtres, responsables de la collecte des données)
8. Évaluation de la qualité organoleptique (Choisir l'une des espèces suivantes : homard, crabe des neiges, crevette, poissons de fond et pélagiques)	1 jour en présence	Cette formation couvre les éléments suivants : la description des critères de classification selon les normes pour le homard, le crabe des neiges, la crevette et les poissons; les plans d'échantillonnage; la taille des échantillons en fonction des lots; la conservation des échantillons; les méthodes et les grilles d'évaluation sensorielle; l'analyse et l'interprétation des résultats.	Préposés au débarquement et à la réception, personnel en production et en gestion et contrôle de la qualité
9. Stabilité d'un produit alimentaire	1 jour	Cette formation permet de mettre en application de bonnes pratiques de fabrication (BPF), de définir les étapes du processus, de la réglementation, des contraintes liées à la conservation et au conditionnement du produit fini, de définir les propriétés des ingrédients fonctionnels, d'interpréter les résultats par les analyses physico-chimiques et sensorielles, de rédiger le protocole de fabrication et de déterminer le prix de revient d'une formulation.	Personnel du contrôle de la qualité et R et D
10. Principes de management de la qualité (SMQ) en entreprise	2 jours	Cette formation permet l'acquisition des connaissances suivantes : évolution des concepts liés aux démarches qualité; qualité et non-qualité; définitions et concepts relatifs à la qualité; différentes approches : maîtrise de la qualité, assurance de la qualité, management de la qualité; principes du management de la qualité; raisons de mettre en place un SMQ; avantages d'un SMQ dans l'entreprise; normalisation; certification; éléments du système documentaire; principaux outils de la qualité, etc.	Personnel du contrôle et de la gestion de la qualité

Hygiène et salubrité



Titre du cours	Durée	Description sommaire	Clientèle cible
11. Hygiène et salubrité - Manipulateurs d'aliments Certification MAPAQ	1 jour	Ce cours répond aux exigences du MAPAQ dans sa réglementation. Il permet l'acquisition des compétences suivantes : adopter des comportements favorisant le maintien d'un système de prévention et de contrôle en vue de garantir l'innocuité des aliments; favoriser l'acquisition de bonnes pratiques en matière de manipulation d'aliments; contribuer à la diminution des cas de toxi-infection alimentaire.	Travailleurs de la production
12. Hygiène et salubrité - Gestionnaire d'établissement Certification MAPAQ	2 jours	Cette formation est obligatoire pour les gestionnaires d'établissement.	Gestionnaires de la production
13. Auxiliaire en assainissement - Niveau 1 (demi-formation) Certification SIMDUT	30 heures	Ce cours propose des notions de base en chimie, en hygiène et salubrité alimentaires, en santé et sécurité au travail ainsi que sur l'entretien des équipements et les procédures d'assainissement.	Travailleurs de la production et laveurs d'usine
14. Auxiliaire en assainissement - Niveau 1 Certification MAPAQ Certification SIMDUT	60 heures	Ce cours permet l'acquisition de notions de base en mathématiques, en chimie et en hygiène et salubrité alimentaires qui mènent à la certification du MAPAQ. Il propose également des notions en santé et sécurité au travail ainsi qu'une formation complète sur l'entretien des équipements et les procédures d'assainissement telles que les normes en vigueur de l'ACIA, les bonnes techniques d'assainissement, incluant des pratiques en usine.	Travailleurs de la production et laveurs d'usine
15. Aide-contremaître en assainissement - Niveau 2	60 heures	Ce cours propose des notions relatives à la gestion d'inventaires des produits chimiques de lavage, à la préparation des solutions aux bonnes concentrations ainsi qu'à l'hygiène et salubrité alimentaires. Les notions de chimie abordée dans cette partie sont : synergie et effets des produits sur l'équipement.	Travailleurs de la production

Hygiène et salubrité

Titre du cours	Durée	Description sommaire	Cible clientèle
16. Contremaître en assainissement – Niveau 3	30 heures	Ce cours aborde les notions de communication efficace aux équipes de laveurs en usines agroalimentaires : calibrage, remisage des équipements et titration des produits chimiques pour une consommation responsable.	Travailleurs de la production
17. Maîtrise et validation du nettoyage et de la désinfection (écouvillon)	1 jour	Cette formation permet d'acquérir les compétences suivantes : connaître les techniques disponibles pour le contrôle microbiologique et chimique des surfaces; mettre en place un plan de contrôle adapté à son entreprise et savoir le faire évoluer.	Responsables du programme d'assainissement, responsables du PGQ et personnel en gestion et contrôle de la qualité, techniciens des services qualité
18. Biofilms : les détecter et les éliminer	3 heures	Cette formation présente les biofilms et amène à les détecter rapidement et à les éliminer avec des produits enzymatiques biodégradables.	Personnel de l'assurance et du contrôle de la qualité
19. Notions de microbiologie alimentaire	2 jours	Cette formation couvre les éléments suivants : les principaux groupes présents dans les aliments; les conséquences du développement des micro-organismes dans les aliments (altérations, toxi-infections, etc.); les sources de contamination, les conditions de développement et les moyens de lutte associés; les méthodes de quantification et d'identification des micro-organismes; l'interprétation des résultats d'analyses microbiologiques.	Personnel de l'assurance et du contrôle de la qualité
20. Normes d'hygiène et sécurité alimentaire pour les travailleurs à la production	4 heures	Cette formation permet l'acquisition des connaissances suivantes : appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et les exigences en matière de salubrité alimentaire; comprendre ce qu'est un danger en matière de sécurité sanitaire des aliments et comment il apparaît; identifier les sources de contamination potentielles et comment les prévenir; adopter des pratiques sécuritaires de manipulation pour prévenir les maladies d'origine alimentaire.	Personnel de la production
21. Bonnes pratiques d'hygiène pour le personnel de maintenance	3 heures	Cette formation vise à comprendre les différents dangers susceptibles d'altérer la sécurité des aliments et à mettre en place les bonnes pratiques pour prévenir ces dangers, en particulier par rapport aux activités de maintenance et d'entretien.	Personnel de la maintenance et ouvriers d'entretien

NOUVEAUTÉ

Étiquetage et durée de vie

Titre du cours	Durée	Description sommaire	Clientèle cible
22. Établir la durée de vie d'un produit	1 jour	Ce cours permet de se familiariser avec les facteurs déterminants de la durée de vie en rayon des aliments afin de mieux comprendre le processus de cycle de vie d'un produit alimentaire. Une démonstration pratique avec des aliments et des appareils d'analyse sera effectuée.	Personnel de l'assurance et du contrôle de la qualité
23. Emballage et étiquetage	1 jour	Ce cours permet de mieux comprendre les technologies de l'emballage orientées vers les marchés. Il permet de comprendre la réglementation de l'étiquetage au Canada, la déclaration des allergènes et le contenu obligatoire d'une étiquette.	Personnel de l'assurance et du contrôle de la qualité
24. Étiquetage au Canada et aux États-Unis	4 heures	Cette formation présente la réglementation de l'étiquetage au Canada et aux États-Unis, la déclaration des allergènes et le contenu obligatoire d'une étiquette.	Personnel de l'assurance et du contrôle de la qualité
25. Valeur nutritive et étiquetage nutritionnel au Canada	1 jour	Ce cours permet la compréhension et l'interprétation du contenu de l'étiquette nutritionnelle canadienne : les éléments nutritifs obligatoires, la déclaration des allergènes, les allégations permises, la portion par rapport à la référence, le pourcentage de la valeur quotidienne, les arrondissements, la surface d'exposition disponible de l'étiquette nutritionnelle. Des exercices pratiques de calculs avec Excel et avec un outil informatisé seront effectués.	Responsables de l'étiquetage nutritionnel
26. Valeur nutritive et étiquetage nutritionnel aux États-Unis	1 jour	Ce cours permet la compréhension et l'interprétation du contenu de l'étiquette nutritionnelle américaine : les éléments nutritifs obligatoires, la déclaration des allergènes, les allégations permises, la portion par rapport à la référence, le pourcentage de la valeur quotidienne, les arrondissements, la surface d'exposition disponible de l'étiquette nutritionnelle. Des exercices pratiques de calculs avec Excel et avec un outil informatisé seront effectués.	Responsables de l'étiquetage nutritionnel
27. Valeur nutritive et étiquetage nutritionnel en Europe	4 heures	Ce cours permet la compréhension et l'interprétation du contenu de l'étiquette nutritionnelle européenne : les éléments nutritifs obligatoires, la déclaration des allergènes, les allégations permises, la portion par rapport à la référence, le pourcentage de la valeur quotidienne, les arrondissements, la surface d'exposition disponible de l'étiquette nutritionnelle. Des exercices pratiques de calculs avec Excel et avec un outil informatisé seront effectués.	Responsables de l'étiquetage nutritionnel



Production

Titre du cours	Durée	Description sommaire	Clientèle cible
28. Manutention du homard vivant	1 jour (théorie)	Ce cours vise l'acquisition des connaissances et des compétences nécessaires à la manutention et à la conservation de homards de haute qualité en vue de leur expédition sur le marché international.	Responsables des viviers à homard
29. Exploration des systèmes d'automatisation adaptés pour les viviers	4 heures	Ce cours permettra aux participants d'avoir un survol des technologies existantes en matière d'automatisation pour un suivi des conditions physico-chimiques des viviers.	Gestionnaires, responsables et personnel de viviers
30. Diagnostic des paramètres mécaniques et biologiques de viviers	1 jour	Cette formation couvre les aspects mécaniques et biologiques importants à vérifier pour le bon maintien de la santé des homards en viviers. Cette formation comprend une partie théorique et pratique.	Responsables et personnel de viviers
31. Transformation primaire (Choisir l'une des espèces suivantes : homard, crabe des neiges, crevette, poissons de fond et pélagiques)	1 jour	Cette formation couvre les éléments suivants : les bonnes pratiques industrielles et les exigences réglementaires spécifiques; les diagrammes de production décrivant les différents produits potentiels; les caractéristiques de la matière première; l'organisation des postes de travail; le matériel, l'équipement et les appareils utilisables; les rendements et contrôles à mettre en place; les technologies de conditionnement et de conservation, la gestion des résidus et effluents.	Contremaîtres, chefs d'équipe et nouveaux employés
32. Le travail en poissonnerie	3 à 5 jours	Cette formation couvre la biologie et l'exploitation d'espèces ciblées : description, habitat, distribution et migration, cycle vital, alimentation, reproduction, exploitation et données commerciales. Elle retrace les noms français commerciaux normalisés, les noms scientifiques, les noms anglais, les appellations non retenues, le calendrier des principales espèces aquatiques québécoises pêchées, élevées et vendues fraîches, l'étalage des produits et les bonnes pratiques pour la tenue d'un comptoir de vente.	Gestionnaires et travailleurs de la production



Gestion de la qualité informatisée

Titre du cours	Durée	Description sommaire	Clientèle cible
33. Création de documents (formulaires, tableaux, etc.) en lien avec un manuel qualité	1 jour	Cette formation se présente sous forme d'ateliers pratiques portant sur la création et l'adaptation de tableaux, de formulaires, etc. dans le cadre de l'élaboration et de la mise en œuvre d'un manuel qualité.	Personnel de l'assurance et du contrôle de la qualité
34. Présentation du logiciel Mon plan HACCP de Datahex	1 jour	Cette présentation vous familiarisera avec le logiciel Mon plan HACCP de la firme québécoise Datahex, le logiciel permet aux équipes qualité de faciliter la conception et la gestion de leur plan HACCP. (RSAC, GFSI)	Personnel de l'assurance et du contrôle de la qualité
35. Présentation du logiciel Paperless Forms de Datahex	1 jour	Cette présentation vous familiarisera avec le logiciel Paperless Forms développé par la firme québécoise Datahex. Ce logiciel permet aux équipes qualité de réduire le temps de gestion documentaire consacrée à leurs systèmes qualité, d'éliminer les documents et formulaires en format papier et ainsi optimiser leur temps dans l'analyse des tendances ainsi que l'amélioration continue.	Personnel de l'assurance et du contrôle de la qualité

Santé et sécurité au travail

Titre du cours	Durée	Description sommaire	Clientèle cible
36. SIMDUT 2015 – SGH Certification SIMDUT	1 jour	Cette formation favorise la maîtrise des différents aspects des règlements sur les matières dangereuses et leur classification, en plus de mieux connaître les faits et gestes pouvant assurer la protection des employés.	Travailleurs, superviseurs ou employés responsables de la manutention de matières dangereuses
37. La santé et la sécurité dans les usines de transformation des produits aquatiques	1 jour	Ce cours permet de connaître les obligations légales des entreprises et de protéger les avoirs des gestionnaires tout en respectant le <i>Règlement canadien sur la santé et la sécurité du travail</i> de même que les normes de compétence fédérale.	Employeurs, contremaîtres, superviseurs et représentants du comité santé et sécurité au travail
38. Chariot élévateur Certification CNESST	1 jour (théorie et pratique)	Cette formation permet aux travailleurs de conduire et d'utiliser de façon sécuritaire les chariots élévateurs afin de se conformer aux obligations légales des entreprises en vertu du <i>Règlement canadien sur la santé et la sécurité du travail</i> .	Opérateurs de chariots élévateurs

Ressources marines et environnement

Titre du cours	Durée	Description sommaire	Clientèle cible
39. Biologie et physiologie des espèces transformées en usine NOUVEAUTÉ	4 heures	Les espèces d'invertébrés et de vertébrés transformées à l'usine seront étudiées en profondeur. Cette formation permettra aux travailleurs de mieux comprendre l'anatomie complète des espèces ciblées, les produits et la valorisation de certaines composantes souvent mises de côté. La place dans la chaîne trophique des espèces sera présentée ainsi que les résultats de récentes recherches sur ces populations.	Personnel du contrôle de la qualité, ouvriers de la production et journaliers
40. Découverte des espèces à potentiel commercial du golfe du Saint-Laurent NOUVEAUTÉ	4 heures	Le golfe du Saint-Laurent regorge d'espèces à forts potentiels commerciaux qui sont présentement directement envoyées pour consommation à l'international, ou même qui ne sont ciblées par aucun type de pêche. Cette formation explorera comment nous pourrions valoriser ces ressources locales (engin de pêche, valeur nutritive, potentiel économique).	Personnel du contrôle de la qualité, ouvriers de la production et journaliers
41. La qualité des produits de la mer : ça commence par l'environnement NOUVEAUTÉ	4 heures	Des organismes présents à la fois dans l'endroit le plus profond au monde (11 km) et dans notre corps, c'est possible? Nous contenons tous deux une quantité considérable de microplastiques liée à la pollution humaine. Comment cette pollution affecte-t-elle les produits de la mer et quels pourraient en être les effets à long terme? Cette formation explorera les effets néfastes de différents types de pollution (dioxyde de carbone, métaux lourds, plastiques, médicaments...) sur les produits de la mer, tout en soulignant plusieurs efforts locaux qui peuvent être mis en place pour limiter leur émission.	Personnel du contrôle de la qualité, ouvriers de la production et journaliers



L'ÉPAQ, une équipe engagée !

Partenaire de l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales du Québec, l'ÉPAQ, par son Service de la formation continue, est fière de vous proposer son offre de cours des plus diversifiés pour 2021-2023.

Pour nous joindre

Pour toute demande d'information ou obtenir une proposition adaptée à vos propres besoins, n'hésitez pas à communiquer avec nous.

Bureau école-industrie

Robert Nicolas, responsable
Courriel : rnicolas@cegepgim.ca
Tél. : 855 385-2241, poste 4104
Cell. : 418 616-2739
Télééc. : 418 385-2888

Service de la formation continue

Lison Laflamme-Trudel, conseillère pédagogique
Courriel : lltrudel@cegepgim.ca
Tél. : 855 385-2241, poste 4114
Cell. : 418 689-9433
Télééc. : 418 385-2888

Agente de soutien administratif
Tél. : 855 385-2241, poste 4101
Télééc. : 418 385-2888



École des pêches et de
l'aquaculture du Québec
Cégep de la Gaspésie et des Îles

167, La Grande-Allée Est
Grande-Rivière (Québec) G0C 1V0
www.epaq.qc.ca