




## Offre de cours 2016 FABRICATION ARTISANALE DES ALIMENTS

TITRE DU COURS (Description disponible sur notre <a href="#">portail web</a> )	DURÉE (heures)	GROUPE	DATE / LIEU (Saint-Hyacinthe si non indiqué)	COÛT / personne
<b><u>Conservation sous vide</u></b>				
Procédé artisanal de mise en conserve	40 h	1SH1663	8, 9, 10, 11 et 12 février 16	390 \$
		1LH1661	Transmis en vidéoconférence à La Pocatière	
Procédés d'emballage sous vide d'aliments pasteurisés et réfrigérés <b>Nouveau</b>	14 h	1SH1664	21 et 22 avril 16	275 \$
<b><u>Étiquetage et durée de vie des produits</u></b>				
Calculs de valeurs nutritives	14 h	1LH1654	3 et 4 mai 16	390 \$
		1LH1653	3 et 4 février 16 - Québec	
Étiquetage des aliments au Canada	7 h	1LH1652	2 mai 16	195 \$
		1LH1651	2 février 16 - Québec	
<b><u>Produits carnés</u></b>				
Initiation à la fabrication artisanale de pâtés et terrines	14 h	1SH1684	24 et 25 mai 16	195 \$
Initiation à la fabrication artisanale de saucisses fraîches		1SH1681	22 et 23 mars 16	
Initiation à la fabrication artisanale de saucissons secs		1SH1682	19 et 20 avril 16	
Initiation à la fabrication artisanale de viandes et volailles fumées		1SH1683	10 et 11 mai 16	
<b><u>Produits laitiers</u></b>				
Contrôle de la fabrication artisanale de fromage	51 h	1LH1624	Printemps 16 - <b>Complet</b>	770 \$
<b><u>Produits végétaux</u></b>				
Déshydratation artisanale de fruits et de légumes	14 h	1SH1677	18 et 19 avril 16	160 \$
Fabrication artisanale de jus à base de fruits	28 h	1SH1675	5, 6, 7 et 8 avril 16	300 \$
Fabrication artisanale de vinaigre	14 h	1SH1673	2 et 11 mars 16	210 \$
		1LH1672	19 et 20 mars 16 La Pocatière	
Fabrication artisanale de vinaigrettes et huiles aromatisées	21 h	1SH1676	30, 31 mars et 1er avril 16	240 \$
		1LH1675	16, 17 et 18 mars 16 La Pocatière	160 \$

TITRE DU COURS (Description disponible sur notre <a href="#">portail web</a> )	DURÉE (heures)	GROUPE	DATE / LIEU (Saint-Hyacinthe si non indiqué)	COÛT / personne
<b>Produits végétaux (suite)</b>				
Transformation artisanale de fruits I : gelées, beurres et sirop	42 h	1SH1674	24, 25, 26 février, 2, 3 et 4 mars 16 <b>Activité confirmé !</b>	390 \$
Transformation artisanale de fruits II : développement de nouveaux produits Préalable : Transformation artisanale à base de fruits 1 ou une expérience pertinente.	28 h	1SE1602	7, 8, 9 et 10 juin 16	300 \$
<b>Boissons alcooliques</b>				
Initiation à la fabrication artisanale de la bière	21 h	1SH1678	9, 10 mars et 4 avril 16	320 \$
Introduction à la vinification	28 h	3SH1615	19, 20, 26 et 27 février 16 Ulverton <b>Activité confirmé !</b>	295 \$
Production artisanale de boissons alcooliques	38 h	1SH1671	17, 18, 19, 22, 23 et 24 février 16 <b>Complet</b>	395 \$
		1SH1672	20, 21, 22, 25, 26 et 27 avril 16 <b>Activité confirmé !</b>	
	36 h	1LH1671	6, 7, 8, 14 et 15 avril 16 La Pocatière	380 \$

INSCRIPTION - ITA	PAIEMENT	PROCÉDURE
En ligne	Carte de crédit 	<ul style="list-style-type: none"> <li>S'inscrire directement sur le portail Web <a href="https://ita-formationcontinue.omnivox.ca">https://ita-formationcontinue.omnivox.ca</a> (cours classés dans les secteurs Agricole et Alimentaire)</li> </ul>
Poste	Chèque Mandat poste Facturation à l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compléter le formulaire d'inscription disponible sur la page d'accueil du portail Web <a href="https://ita-formationcontinue.omnivox.ca">https://ita-formationcontinue.omnivox.ca</a></li> <li>Émettre le paiement à l'ordre du <a href="#">ministre des Finances</a></li> <li>Un chèque ou un mandat-poste par cours</li> <li>Chèque postdaté refusé (paiement prélevé à l'inscription)</li> </ul>
Télécopieur ou courriel	Facturation à l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compléter le formulaire d'inscription disponible sur la page d'accueil du portail Web <a href="https://ita-formationcontinue.omnivox.ca">https://ita-formationcontinue.omnivox.ca</a></li> </ul>
En personne	Cartes de débit ou crédit Chèque ou mandat-poste	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durant nos heures d'ouverture</li> </ul>

#### COURS CRÉDITÉS À LA CARTE (hors cheminement)

L'Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe, vous offre la possibilité de suivre de la formation créditée dans l'un de ses programmes. Cette accessibilité vous permet d'aller chercher des connaissances et compétences utiles sans avoir comme objectif l'obtention d'un diplôme d'études collégiales (DEC). Que ce soit dans les programmes agricole, horticole ou alimentaire, des formations sans préalables sont accessibles si vous répondez aux conditions d'admission et notamment si une place est disponible dans un groupe. Rendez-vous sur le portail de formation continue <https://ita-formationcontinue.omnivox.ca> pour consulter la liste des cours.

#### PARTENARIAT

Plusieurs formations bénéficient du financement d'Emploi-Québec et du soutien d'Agriformation. Le coût d'inscription est conditionnel au financement disponible.



Version 13 janvier 2016