

Techniques de diététique

Secteur
de formation

19

Santé

En date du 20 juin 2008, des corrections ont été apportées à la matrice des compétences en ce qui a trait aux libellés des compétences 3, 4, 5, 6, 12 et 16

Techniques de diététique

Secteur
de formation

19

Santé

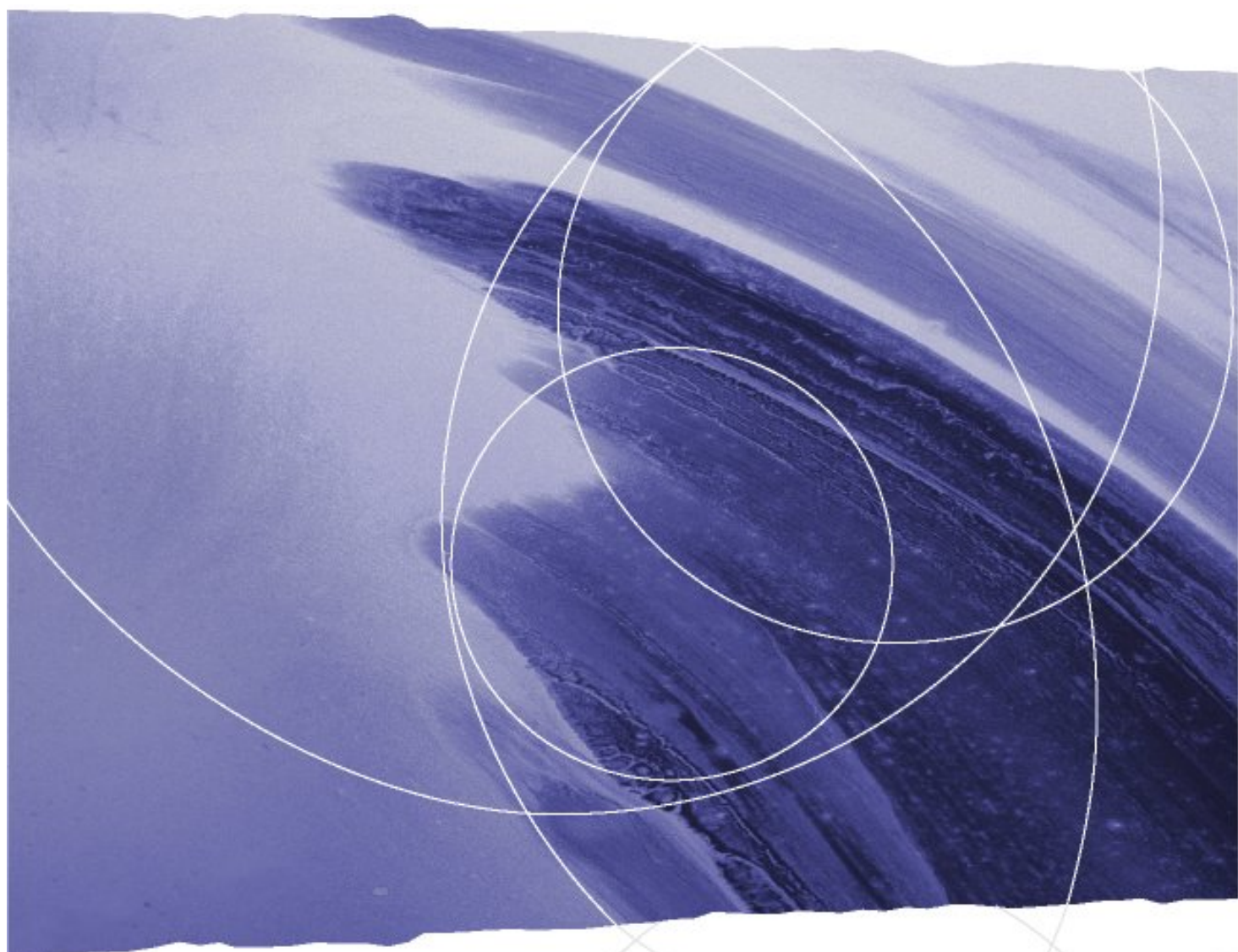
En date du 20 juin 2008, des corrections ont été apportées à la matrice des compétences en ce qui a trait aux libellés des compétences 3, 4, 5, 6, 12 et 16

Formation professionnelle et technique
et formation continue

Direction générale de la formation
professionnelle et technique

MATRICE DES COMPÉTENCES

COMPÉTENCES PARTICULIÈRES	Numéro de la compétence	COMPÉTENCES GÉNÉRALES										
		Analyser la fonction de travail	Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire	Considérer la contribution des nutriments au fonctionnement de l'organisme humain	Contribuer à la promotion des conseils nutritionnels destinés aux personnes en santé	Relier les choix alimentaires aux besoins nutritionnels établis d'une personne malade	Établir le lien entre la nature physico-chimique des aliments, leur microbiologie et leur transformation en produits alimentaires.	Assurer le respect du cadre légal et des standards inhérents au domaine alimentaire	Interagir en contexte de travail	Gérer le personnel d'un service ou d'une petite organisation	Assurer l'approvisionnement en produits et services	Contrôler les revenus et les dépenses d'exploitation
Numéro de la compétence		1	2	3	4	5	6	7	10	13	15	16
Contrôler la qualité des produits alimentaires et de leur emballage	8	o	o	o			o	o	o			
Adapter un cycle de menus	9	o	o	o	o	o			o		o	o
Animer des activités de sensibilisation	11	o		o	o	o			o			
Participer à la mise en œuvre du plan de traitement nutritionnel	12	o	o	o	o	o		o	o	o	o	o
Coordonner la distribution et le service des repas	14	o		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Coordonner la production des mets	17	o		o	o	o	o	o	o	o	o	o
Mettre au point des produits alimentaires	18	o	o	o	o		o	o	o		o	o



Éducation,
Loisir et Sport
Québec 