

# MÉDIAGRAPHIE

## RESSOURCES UTILES À L'ENSEIGNEMENT ET À L'APPRENTISSAGE DU FRANÇAIS PROPRE AU DOMAINE PROFESSIONNEL DE LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Les ressources sont classées par rubriques :

<b>Outils linguistiques</b> .....	<b>1</b>
<b>Ressources éducatives</b> .....	<b>2</b>
<b>Associations</b> .....	<b>2</b>
<b>Formations</b> .....	<b>2</b>
<b>Médias et produits culturels</b> .....	<b>3</b>
<b>Métiers et professions</b> .....	<b>3</b>
<b>Autres sources d'information</b> .....	<b>4</b>
<b>Supports utilisés dans les tâches</b> .....	<b>5</b>

### OUTILS LINGUISTIQUES

#### [Office québécois de la langue française \(OQLF\)](#)

- [Vitrine linguistique](#)  
Outil de recherche permettant d'accéder rapidement aux contenus du *Grand dictionnaire terminologique* et de la *Banque de dépannage linguistique*.
- [Jeux linguistiques](#)
- [Lexique de l'Alimentation](#)
  - ↳ [Vocabulaire de la brasserie](#)
  - ↳ [Vocabulaire du café](#)
  - ↳ [Vocabulaire des délices glacés](#)
  - ↳ [Vocabulaire de la nutrition publique](#)
  - ↳ [Vocabulaire des petits fruits](#)
  - ↳ [Vocabulaire du vin](#)
- [Vocabulaire de la conservation des aliments](#)

#### [Portail linguistique du Canada](#)

Portail visant l'amélioration de la connaissance du français qui donne accès à des exercices, jeux, blogue, liens et à des outils de rédaction.

- [Outils d'aide à la rédaction](#)
  - ↳ [Le Rouleau des prépositions](#)  
Outil permettant de trouver les bonnes prépositions à employer avec certains verbes, adverbes et adjectifs.

[Usito](#) 

Dictionnaire en ligne développé par l'Université de Sherbrooke.

[CCDMD](#)

Banque de ressources en français pour les allophones et les anglophones du réseau collégial.

## RESSOURCES ÉDUCATIVES

[Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec \(MAPAQ\)](#)

- MAPAQ, [Transformation et distribution alimentaires](#)
- MAPAQ, [La fabrication de produits alimentaires](#)
- MAPAQ, [Portrait du secteur de la transformation](#)

## ASSOCIATIONS

[Le Conseil de la transformation alimentaire du Québec \(CTAQ\)](#)

[L'Association des manufacturiers de produits alimentaires du Québec \(AMPAQ\)](#)

[Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire](#)

## FORMATIONS

Collège de Maisonneuve, [Transformation des aliments](#)

[Institut de Technologie agroalimentaire \(ITA\)](#)

[Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec \(ITHQ\)](#)

MAPAQ, [La formation en transformation et distribution alimentaires](#)

## MÉDIAS ET PRODUITS CULTURELS

### TÉLÉVISION ET MÉDIAS ASSOCIÉS

#### [Radio-Canada](#)<sup>1</sup>

- [L'Épicerie](#)  
Lien vers toutes les émissions de *L'Épicerie* dont certaines dédiées à la transformation alimentaire.
- [La semaine verte](#)  
Page regroupant les émissions de *La semaine verte* : agriculture, alimentation, pêcheries, etc.

## MÉTIERS ET PROFESSIONS



### DESCRIPTION DES TÂCHES

#### [Classification nationale des professions \(CNP\)](#)

Portail permettant de décrire les professions, leurs tâches principales, les conditions d'accès et d'autres renseignements utiles.

- [95106 – Manœuvres dans la transformation des aliments et des boissons](#)
- [95107 – Manœuvres dans la transformation du poisson et des fruits de mer](#)
- [94140 – Opérateurs/opératrices de machines et de procédés industriels dans la transformation des aliments et des boissons](#)
- [94141 – Bouchers industriels/bouchères industrielles, dépeceurs-découpeurs/dépeceuses-découpeuses de viande, préparateurs/préparatrices de volaille et personnel assimilé](#)
- [94142 – Ouvriers/ouvrières dans les usines de transformation du poisson et de fruits de mer](#)
- [94143 – Échantillonneurs/échantillonneuses et trieurs/trieuses dans la transformation des aliments et des boissons](#)
- [42202 – Éducateurs/éducatrices et aides-éducateurs/aides-éducatrices de la petite enfance](#)

#### [Qualifications Québec](#)

Portail avec une description des professions, semblable à celui de la Classification nationale des professions, avec des données spécifiques au Québec.

- [95106 – Manœuvres dans la transformation des aliments et des boissons](#)
- [95107 – Manœuvres dans la transformation du poisson et des fruits de mer](#)
- [94140 – Opérateurs/opératrices de machines et de procédés industriels dans la transformation des aliments et des boissons](#)
- [94141 – Bouchers industriels/bouchères industrielles, dépeceurs-découpeurs/dépeceuses-découpeuses de viandes, préparateurs/préparatrices de volaille et personnel assimilé](#)

1. Le personnel enseignant souhaitant projeter une capsule vidéo en classe devrait passer par [Curio](#). Cette directive ne s'applique pas aux vidéos déjà incluses dans le matériel pédagogique du cours et pour lesquelles le Ministère détient les droits d'utilisation.

- [94142 – Ouvriers/ouvrières dans les usines de transformation du poisson et de fruits de mer](#)
- [94143 – Échantillonneurs/échantillonneuses et trieurs/trieuses dans la transformation des aliments et des boissons](#)



## RECHERCHE D'EMPLOI

### [Jobboom](#)

Site de recherche d'emploi incluant une section propre à la transformation alimentaire.

### [Guichet-Emplois](#)

Site de recherche d'emploi du gouvernement du Canada.

### [Optioncarrière](#)

Site de recherche d'emploi incluant une section propre à la transformation alimentaire.

### [Workopolis](#)

Site de recherche d'emploi incluant une section propre à la transformation alimentaire.

### [Indeed](#)

Site de recherche d'emploi incluant une section propre à la transformation alimentaire.

## AUTRES SOURCES D'INFORMATION



## SANTÉ ET SÉCURITÉ

### [Allergies alimentaires Canada](#)

Site Internet offrant des renseignements, des ressources et des services en lien avec les allergies.

### [Allergies Québec](#)

Site Internet offrant des programmes d'information, de sensibilisation et de soutien en lien avec les allergies.

### [CNESST](#)

Sites offrant des renseignements sur les normes du travail, l'équité salariale et la santé et sécurité du travail.

### [MAPAQ](#)

Site du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

### [Santé Canada – Aliments et nutrition](#)

Ministère fédéral ayant pour mandat le maintien et l'amélioration de la santé des Canadiens et Canadiennes.

### [SIMDUT](#)

Site du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail.

## SUPPORTS UTILISÉS DANS LES TÂCHES

Tâches en ligne et en autoformation	
Supports utilisés pour les tâches	
1A	INSTITUT DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE DU QUÉBEC et MINISTÈRE DE L'IMMIGRATION, DE LA FRANCISATION ET DE L'INTÉGRATION, <i>La transformation alimentaire au Québec</i> , 2024.
1B	COLLÈGE DE MAISONNEUVE. FORMATION CONTINUE. <i>Transformation des aliments</i> , [En ligne], 2024. [https://fc.maisonneuve.qc.ca/formations/transformation-des-aliments/] (consulté le 9 mai 2024).
2A	MRC DE COATICOOK DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE. <i>Laiterie Coaticook</i> , [Vidéo en ligne], 2017. Réalisation : Stéphane Lafrance, Productions Milimik. Repéré au https://youtu.be/GPo5CJ085yI?si=6cxiHIdJqFN0ruyS
2B	ALIMENTS BCI. <i>Opérateur(trice) de production agroalimentaire</i> , [En ligne], 2023. [https://bcifoods.com/fr/job_offers/operateurtrice-de-production-agroalimentaire/] (Consulté le 28 mars 2023)
3A	MA COMMUNAUTÉ. <i>Vivre de la mer : Transformation de la crevette nordique</i> [Vidéo en ligne], 2019. Repéré au https://www.youtube.com/watch?v=s89jXaNS
3B	GUIDE des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires, MAPAQ, 2018, p. 22-23. https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guidemanipulateur5.pdf
4A	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CENTRE D'EXPERTISE DE L'ITHQ. <i>Le lavage des mains</i>, [Vidéo], 2023, 1 min 48 s. ■ QUÉBEC.</li> <li>▪ MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION. <i>L'hygiène et la salubrité dans un contexte d'aide alimentaire</i>, [fichier PDF], Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, s.d., 20 p. [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Brochure_Hygiene_Salubrite_Aidealimentaire.pdf]</li> </ul>
4B	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ QUÉBEC. MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION. <i>GUIDE des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires</i>, [fichier PDF], Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 2018, 36 p. [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guidemanipulateur5.pdf]</li> <li>▪ <i>L'hygiène et la salubrité dans un contexte d'aide alimentaire</i>, [fichier PDF], Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, s.d., 20 p. [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Brochure_Hygiene_Salubrite_Ai-dealimentaire.pdf]</li> </ul>
5A	ALCUMUS COGNIBOX. <i>Capsule SIMDUT</i> , [Vidéo en ligne], 2024. Repéré au https://www.youtube.com/watch?v=aPfPaJ1O81M
5B	CENTRE CANADIEN D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ AU TRAVAIL. <i>Étiquettes du SIMDUT</i> , [Fichier PDF], Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail, 2022, https://www.cchst.ca/images/products/posters/labelElements.pdf
6A	CENTRE D'EXPERTISE DE L'ITHQ. <i>Agir dans des situations d'urgence</i> , [Vidéo], Montréal, 2024.
6B	<p>CNESST.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Quoi faire si vous avez un accident du travail?</i> [En ligne], 2024. [https://www.cnesst.gouv.qc.ca/fr/demarches-for-mulaires/travailleuses-travailleurs/accident-travail-maladieprofessionnelle/quoi-faire-si-vous-avez-un-accident-tra-vail] (Consulté le 17 mai 2024).</li> <li>▪ <i>Réclamation du travailleur</i> [Fichier PDF], CNESST, 2024, 7 p. [https://www.cnesst.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/reclamation%20du%20travailleur_0.pdf]</li> </ul>
7A	CENTRE D'EXPERTISE DE L'ITHQ. <i>L'utilisation de l'équipement pour la fabrication du pain</i> , [Vidéo], Montréal, 2024.

<b>7B</b>	CENTRE D'EXPERTISE DE L'ITHQ. <i>Fonctionnement sommaire d'un four combiné</i> , [PDF] Montréal, 3 p., 2024.
<b>8A</b>	CAMILOUICHEF. <i>J'ai appris à faire le meilleur fromage du Québec</i> . [Vidéo en ligne], 2023. Repéré au <a href="https://www.youtube.com/watch?v=fWyOczWC81M">https://www.youtube.com/watch?v=fWyOczWC81M</a>
<b>8B</b>	LA TABLÉE DES CHEFS. <i>La grande aventure des Cuisines Solidaires</i> , [PDF], 2021, p. 4, 13, 14 [https://www.tableedeschefs.org/media/filer_public/b7/61/b76119e3-b3f5-45ea-a2ce-7206f45ae8a9/ltdc_ebook_2021_fr_pages_ebook.pdf].
<b>9A</b>	APCHQ. <i>Harcèlement au travail</i> , [Vidéo en ligne], 2023. Repéré au <a href="https://www.youtube.com/watch?v=_DxS_1qBJQs">https://www.youtube.com/watch?v=_DxS_1qBJQs</a>
<b>9B</b>	GLOBE. <i>Manuel d'utilisation pour les machines d'emballage sous vide modèles GVP6, GVP20 et GVP20A</i> , Globe Food Equipment Company, 2022, 20 p.
<b>10A</b>	CAMILOUICHEF, <i>J'ai survécu à la production de 3 000 beignes</i> . [Vidéo en ligne], 2023. Repéré au <a href="https://www.youtube.com/watch?v=Wlx5u-FuxB8&amp;t=919s">https://www.youtube.com/watch?v=Wlx5u-FuxB8&amp;t=919s</a>
<b>10B</b>	CENTRE D'EXPERTISE DE L'ITHQ. <i>Procédure au quai de réception</i> , 2024.