

LJA.0L Développement de produits des terroirs du Québec

Numéro de la compétence	Nombre d'heures/ contacts	Énoncé de la compétence	Numéro des cours	Discipline principale	Titre des cours	Pondération	Nombre d'heures/ contacts	Nombre d'unités	Nombre de cours à réussir
FT86	45	Développer son potentiel entrepreneurial	410-803-FE	410	Potentiel entrepreneurial	1-2-1	45	1 1/3	1
FT87	45	Appliquer la législation afférente au projet	410-823-FE	410	Législation	2-1-2	45	1 2/3	1
FT89	45	Analyser le marché et la concurrence	410-833-FE	410	Gestion de projet	1-2-2	45	1 2/3	1
FT88	75	Gérer un projet	410-805-FE	410	Marché et concurrence	2-3-2	75	2 1/3	1
FT90	60	Analyser le potentiel culturel et économique de la région	414-824-FE	414	Potentiel de la région	2-2-2	60	2	1
FT91	90	Communiquer et négocier dans un contexte d'affaires	410-843-FE	410	Gestions des ressources humaines	2-1-2	45	1 2/3	2
			414-8B3-FE	414	Communication et négociation	2-1-2	45	1 2/3	
FTEX	45	Interpréter des liens entre des préparations culinaires et la science des aliments	154-803-FE	154	Science des aliments	2-1-2	45	1 2/3	1
FTEY	45	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité	154-813-FE	154	Salubrité, santé et sécurité	2-1-1	45	1 1/3	1
FT94	75	Analyser des pratiques de fabrication et des technologies alimentaires	154-805-FE	154	Technologie alimentaire	3-2-2	75	2 1/3	1
FTEZ	75	Traiter des éléments de gestion financière	410-815-FE	410	Gestion financière	3-2-2	75	2 1/3	1
FT96	60	Gérer des activités de marketing	410-804-FE	410	Activités de marketing	2-2-2	60	2	1

Numéro de la compétence	Nombre d'heures/ contacts	Énoncé de la compétence	Numéro des cours	Discipline principale	Titre des cours	Pondération	Nombre d'heures/ contacts	Nombre d'unités	Nombre de cours à réussir
FT97	45	Gérer des approvisionnements	430-823-FE	430	Gestion des approvisionnements	2-1-1	45	1 1/3	1
FT98	135	Développer des produits alimentaires	154-823-FE	154	Produits alimentaires I	1-2-2	45	1 2/3	3
			154-833-FE	154	Produits alimentaires II	1-2-2	45	1 2/3	
			154-843-FE	154	Produits alimentaires III	1-2-2	45	1 2/3	
FT99	60	Standardiser des recettes	430-804-FE	430	Standardisation de recettes	2-2-2	60	2	1
FTA1	45	Contrôler la qualité des produits	154-853-FE	154	Contrôle de la qualité	2-1-1	45	1 1/3	1
FTA2	45	Conditionner des produits alimentaires pour la vente	154-863-FE	154	Conditionnement de produits alimentaires	2-1-2	45	1 2/3	1
FTA3	45	Reconnaitre l'apport d'activités connexes à l'entreprise.	414-8C3-FE	414	Activités connexes à l'entreprise	1-2-2	45	1 2/3	1
FTA4	90	Comparer son projet à des entreprises existantes	410-806-FE	410	Entreprises concurrentielles	1-5-3	90	3	1
FTA5	60	Rédiger un plan d'affaires	410-814-FE	410	Plan d'affaires	1-3-3	60	21/3	1