

UN PROFIL, UNE CARRIÈRE DANS LA CRÉATION

ET LA MISE EN MARCHÉ DE PRODUITS ISSUS DE NOS TERROIRS

Le programme permet de former une main-d'œuvre qualifiée et polyvalente. À l'issue de la formation, les participantes et participants auront les habiletés et aptitudes nécessaires pour participer à la diversité de l'offre touristique régionale par la création et la mise en marché de produits du terroir. Leur capacité à l'innovation, leur culture générale, leurs qualités de communication, leur esprit d'entrepreneuriat, leur sens de l'accueil, leur intérêt au partenariat avec le milieu ainsi que leur sens créatif permettront de dynamiser un milieu régional à forte prédominance rurale.

COMPÉTENCES ET POLYVALENCE

Le programme vise à former des entrepreneurs dans le domaine de la création et la mise en marché de produits du terroir. Il vise également à habiliter les entrepreneurs à participer à la diversité de l'offre touristique régionale. Il vise en particulier à :

- Développer** pleinement ses aptitudes à l'innovation et son sens du leadership;
- Développer** une vision globale de la réalité régionale;
- Innover** en élaborant et planifiant un projet concret de transformation de produits;
- Intégrer** le potentiel touristique du monde rural à l'offre touristique globale;
- Développer** une approche innovatrice en lien avec le potentiel régional;
- Promouvoir** les produits régionaux;
- Commercialiser** les produits du terroir.

MILIEU

ÉCOLE

NORMANDIN

Reconnue pour sa mission agricole, Normandin devient le berceau par excellence de vos projets. La proximité des producteurs ajoutée à la présence de la Ferme de recherche et, par conséquent, de ses experts dans le domaine agricole, constituent des atouts et font de Normandin un milieu d'expérimentation unique.

L'attestation d'études collégiales en « Développement de produits des terroirs du Québec »

C'EST :
une valeur ajoutée à votre expertise et un programme sur mesure, à saveur humaine, orienté vers la diversification des produits de notre terroir québécois.

C'EST POUR :
les « passionnés passionnants » du potentiel touristique régional; les passionnés de l'innovation; pour devenir un acteur du progrès, du développement économique de la région, partir à la conquête de nouveaux marchés, attirer de nouvelles clientèles et générer de nouveaux emplois.

LISTE DES COMPÉTENCES

DU PROGRAMME

- ♦ **Entrepreneuriat et gestion**
 - Développer** son potentiel entrepreneurial
 - Appliquer la législation** afférente au projet
 - Analyser** le marché et la concurrence
 - Gérer** un projet
 - Communiquer et négocier** dans un contexte d'affaires
 - Développer des habiletés** de gestion financière
 - Gérer** des activités de marketing
 - Comparer son projet** à des entreprises existantes
 - Rédiger** un plan d'affaires
- ♦ **Tourisme**
 - Analyser** le potentiel culturel et économique de la région
 - Reconnaître** l'apport d'activités connexes à l'entreprise
- ♦ **Transformation des aliments**
 - Appliquer des principes** de science des aliments
 - Appliquer des principes** d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité
 - Analyser des pratiques** de fabrication et des technologies alimentaires
 - Gérer** des approvisionnements
 - Développer** des produits alimentaires
 - Uniformiser** des recettes
 - Contrôler** la qualité des produits
 - Conditionner** des produits alimentaires pour la vente





ET UN ENTREPRENEUR EN PRODUITS DES TERROIRS

UNIQUE AU QUÉBEC, ce programme offre une formation de pointe dans les secteurs de la transformation, de la mise en marché et de la commercialisation de produits des terroirs. Supervisée par des professionnels du domaine, cette approche individualisée favorise l'acquisition de compétences multiples et ce, en situation réelle.

Conception graphique: Chantal Vézina

SEULEMENT 20 PLACES DISPONIBLES

Durée du programme

Le programme est d'une durée de 1185 heures pratiques et théoriques et se déroule à l'intérieur d'un an.

Critères d'admission

Pour être admis dans un programme menant à une Attestation d'études collégiales (AEC) vous devez satisfaire à l'une ou l'autre des conditions suivantes :

- ◆ posséder un diplôme d'études secondaires (DES) ou toute autre formation jugée pertinente.
- ◆ une expérience dans le domaine de l'agrotourisme ou de la transformation de produits du terroir est souhaitable mais non obligatoire.
- ◆ Puisque le programme est limité à 20 places, la personne devra, si nécessaire, se soumettre à un processus de sélection.

Modalités d'inscription

Pour toute information sur le programme de formation et pour obtenir le formulaire de demande d'admission, vous adresser au:

Service aux entreprises et aux collectivités
Cégep de Saint-Félicien
1105, boulevard Hamel, C.P. 7300
Saint-Félicien (Québec)
G8K 2R8
Téléphone: (418)-679-8676
Extérieur: 1-800-419-5151
Télécopieur: (418)-679-3778
Courriel: llarouche@cstfelicien.qc.ca
Pour plus de détails: www.seccol.com

Services offerts

Les disponibilités d'hébergement sont fournies sur demande.

Nous tenons à remercier pour leur collaboration:
Les Jardins de Maria-Chapdelaine, les Vergers
Métabetchouan, la fromagerie Lehman et les
intervenants du projet J'Ose.



AEC

DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS DES
TERROIRS

une
**FORMATION
UNIQUE
AU CŒUR DE
L'ACTION!**



J'ose!

Entreprendre c'est mener en avant, contribuer à son essor personnel et professionnel. Être entrepreneur c'est devenir l'acteur de l'essor de toute une communauté.

Vous avez le souci d'innover, la volonté de vous démarquer, de vivre et pratiquer une carrière professionnelle qui vous passionne...

DEVENEZ
AMBASSADEUR

Le programme « Développement de produits des terroirs du Québec » propose une démarche intégrée études / travail de niveau collégial et offre de plus la possibilité de collaborer au développement de projets avec des producteurs.