



Vis une journée dans la peau d'une étudiante ou d'un étudiant dans l'un des campus de notre cégep ou à l'ÉPAQ!

Viens nous voir!

Journée cégep-secondaire

pour les élèves de la Gaspésie et des Îles-de-la-Madeleine

15 janvier 2025

15 janvier 2025 École des pêches et de l'aquaculture du Québec (ÉPAQ)



De l'aide financière est offerte pour couvrir certains frais de déplacement.

Inscription: epaq.qc.ca / Futurs étudiants / Étudiante et étudiant d'un jour

Services aux étudiantes et étudiants6

Services de soutien aux apprentissages Services d'aide spécifiques Reconnaissance de l'implication Services adaptés **Bourses**

Option Recherche-études Logements

Les programmes......7 Mécanique marine.....7 Pêche professionnelle.....8 Technologie de la transformation des produits aquatiques9 Techniques d'aquaculture.....10

Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2024 Bibliothèque et Archives Canada, 2024

Admission et inscription3

du Québec (ÉPAQ), c'est.....4

Vivre à Grande-Rivière......4

Activités et sports......4

Vie étudiante......4

Pourquoi y étudier?......5

Transport en commun5

L'École des pêches et de l'aquaculture

Photographies de la couverture

La Nomade photographie (image principale) et Roger St-Laurent

Correction des textes en français

Marie-Ève Allard

Conception graphique et impression

Fanny Madgin, Imprimerie des Anses inc.

Admission et inscription

Conditions générales d'admission des programmes menant à un diplôme d'études collégiales (DEC)*

Dans chaque campus, une répondante ou un répondant à la réussite peut t'orienter vers diverses personnes et mesures.

Diplôme d'études secondaires (DES)

Pour être admissible à un programme d'études conduisant au diplôme d'études collégiales (DEC) au Cégep de la Gaspésie et des Îles, tu dois avoir obtenu un diplôme d'études secondaires (DES) qui satisfait aux conditions particulières d'admission au programme (voir chaque programme pour tous les détails).

Diplôme d'études professionnelles (DEP)

Tu peux également être admissible si tu as obtenu un diplôme d'études professionnelles (DEP) qui satisfait aux conditions particulières d'admission au programme. Tu dois aussi avoir accumulé le nombre d'unités alloué par le Régime pédagogique de l'éducation préscolaire, de l'enseignement primaire et de l'enseignement secondaire ou par le Régime pédagogique de la formation générale des adultes pour l'apprentissage des matières suivantes :

- langue d'enseignement de la 5^e secondaire;
- langue seconde de la 5^e secondaire;
- mathématique de la 4º secondaire.

Tu es également admissible à un programme d'études techniques menant au DEC si tu es titulaire d'un DEP qui satisfait aux conditions d'admission établies par le ministre. Ces conditions sont établies, pour chaque programme d'études, en fonction de la formation professionnelle acquise à l'ordre d'enseignement secondaire, de manière à assurer la continuité de la formation.

Autres formations ou situations

Tu peux aussi être admissible si :

- tu possèdes une formation jugée équivalente par le Cégep, **et**;
- tu satisfais aux cours préalables au programme choisi, et;
- tu réponds aux conditions particulières du Cégep, s'il y a lieu (test, entrevue, audition, etc.).

Sous condition, un collège peut admettre à un programme d'études conduisant au DEC une personne qui, n'ayant pas accumulé toutes les unités requises par le Régime pédagogique de l'éducation préscolaire,

de l'enseignement primaire et de l'enseignement secondaire ou par le Régime pédagogique de la formation générale des adultes pour l'obtention du diplôme d'études secondaires, s'engage à accumuler les unités manquantes durant sa première session.

Il en est de même lorsque la ou le titulaire du DEP n'a pas accumulé toutes les unités allouées pour l'apprentissage des matières suivantes : langue d'enseignement de la 5° secondaire, langue seconde de la 5° secondaire et mathématique de la 4° secondaire.

* Consulte les pages 28 et 29 pour connaître les conditions générales d'admission des programmes menant à un DEP et la page 58 pour connaître celles des AEC.

Structure des programmes de la formation collégiale

Tous les programmes comprennent deux types de formation.



1. La formation générale

La formation générale inclut :

- 4 cours de français, langue et littérature;
- 3 cours de philosophie;
- 3 cours d'éducation physique;
- 2 cours d'anglais, langue seconde;
- · 2 cours complémentaires.

2. La formation spécifique

La formation spécifique comprend l'ensemble des cours qui te permettront d'acquérir les compétences et d'atteindre les objectifs propres au programme d'études choisi.

Comment faire ta demande d'admission

Rends-toi au **sracq.qc.ca** pour remplir ta demande en ligne :

- avant le 1er mars pour la session d'automne;
- avant le 1^{er} novembre pour la session d'hiver.

Tu peux obtenir de l'information aux coordonnées suivantes :

SRACO

7112, boulevard Wilfrid-Hamel Québec (Québec) G2B 1B5 Téléphone : 418 659-4873



L'École des pêches et de l'aquaculture du Québec (ÉPAQ), c'est...

Une école nationale du Cégep de la Gaspésie et des Îles, qui offre de la formation spécifique au monde marin;

Six programmes d'études professionnelles, préuniversitaires et techniques, dont trois uniques au Québec: Techniques d'aquaculture, Technologie de la transformation des produits aquatiques et Mécanique marine;

Une localisation à Grande-Rivière (à 30 km de Percé), en bordure du golfe du Saint-Laurent, un immense laboratoire naturel auquel tu peux avoir accès;

Des technologies de pointe: simulateur de navigation; ateliers de navigation, d'engins de pêche et de mécanique marine; laboratoires de biochimie; usine de transformation et cuisine expérimentale; bassins pour l'élevage de mollusques, de poissons et de crustacés; serre d'aquaponie;

Un bateau-école qui permet d'offrir une formation pratique et adaptée à la réalité du milieu maritime.

C'est aussi:

La proximité de la nature et l'accès facile à une multitude d'activités de plein air;

Une communauté étudiante tissée serrée et du personnel enseignant disponible;

Un centre de recherche et d'innovation, Merinov, spécialisé en aquaculture et en pêches, et des collaborations avec Nergica (énergies renouvelables) et le CIRADD (développement durable).

Vivre à Grande-Rivière

Activités et sports

- Aréna (hockey et patinage libre)
- · Badminton et volleyball
- Cinéma (à Chandler)
- Centre d'entraînement physique
- Circuit pump track
- Événements Gaspésia (sport, aventure et plein air)
- Karting
- Kayak
- Plages

- Salle de spectacles (à Chandler)
- Sentiers pédestres et de vélo de montagne
- Ski de fond, raquette et glissade
- Sports aquatiques (surf, kitesurf, planche à pagaie, plongée)
- Rafting
- Terrains de soccer et de football



Vie étudiante

Activités parascolaires et socioculturelles

- · Association étudiante
- 5 à 7 et soupers
- · Club brassicole
- · Club d'aquaponie Serre La Pince
- Club de plein air
- · Club techno
- Comité ACTES (cégep vert)

Services sur le campus

- Buanderie (gratuit)
- Cafétéria
- Capharnaüm friperie et papeterie (écolo-coop étudiante)
- Distribution alimentaire avec le Programme de récupération en supermarchés
- · Prêt d'équipements de sport
- Salle d'entraînement et mur d'escalade





Pourquoi y étudier?

Un atelier de mécanique marine à la fine pointe de la technologie

 Des bancs d'essai pour explorer tous les systèmes mécaniques, électriques, hydrauliques, frigorifiques et auxiliaires, assurant ton adaptabilité

Un bateau-école unique en Amérique du Nord

 Polyvalent et équipé pour expérimenter les différents types de pêche

Un simulateur de navigation unique

• Le seul spécialisé en pêche commerciale au Canada

Une usine-pilote en transformation des produits alimentaires

 Des laboratoires pour développer des produits innovateurs à base de ressources marines

Une salle des bassins en aquaculture

 De nombreux poissons, mollusques et crustacés, du stade de larve à celui d'adulte, à étudier dans nos viviers à l'eau de mer et à l'eau douce

Une serre d'aquaponie

 Pour faire l'élevage de poissons et la culture de végétaux alimentés par l'eau enrichie des rejets des poissons (club Serre La Pince)

Transport en commun

L'autobus de la Régie intermunicipale de transport Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine (REGIM) dessert l'ÉPAQ (Grande-Rivière) matin et soir vers Paspébiac et Percé.

Services aux étudiantes et étudiants

L'ÉPAQ t'offre notamment l'accès à :

- · un bureau d'aide financière;
- · une bibliothèque;
- la Zone étudiante, un tout nouveau site Web qui rassemble l'ensemble des outils et informations nécessaires à tes études.

Services de soutien aux apprentissages

Une répondante ou un répondant à la réussite et une aide pédagogique individuelle peuvent t'orienter vers diverses personnes et mesures.

- Aide pédagogique individuelle pour le suivi de ton cheminement
- · Centres d'aide:
 - en français et en anglais langue seconde
 - en méthodologie et soutien numérique
 - en navigation
- Périodes de soutien à la réussite dans certains programmes
- Programme de prévention universelle de l'anxiété (Zenétudes)
- Soutien aux étudiantes et étudiants en formation à distance
- Tutorat par le personnel enseignant dans certains programmes
- · Tutorat par les paires et pairs
- · Brigade numérique

Plusieurs services d'aide spécifiques à tes besoins

- · Services d'orientation
- Service de prévention contre les violences à caractère sexuel et d'accueil personnalisé des signalements et dévoilements
- Soutien aux étudiantes et étudiants ayant des responsabilités parentales
- · Soutien psychosocial

Reconnaissance de l'implication

Tu t'impliques à l'ÉPAQ ou dans ton milieu? Tu pourrais recevoir une reconnaissance officielle sur ton bulletin!

Services adaptés

Tu as des besoins particuliers? L'ÉPAQ t'offre des mesures d'accompagnement et d'accommodement adaptées qui visent à favoriser ton intégration et la progression de tes apprentissages.

Nous te suggérons d'entreprendre les démarches pour les obtenir le plus rapidement possible après ton admission.



Information et formulaires : epaq.qc.ca / Services aux étudiantes et étudiants / Accompagnement aux apprentissages

Plusieurs bourses accessibles!

Les bourses Parcours permettent aux personnes admissibles des 4 programmes de l'ÉPAQ de rece-

voir annuellement une bourse de 7 500 \$. Plusieurs autres bourses sont aussi offertes, dont celles de la Fondation du Cégep.

Information : **epaq.qc.ca** / Futurs étudiants / Bourses et aide financière



Option Recherche-études

Tu es de nature curieuse et ingénieuse? Le monde de la recherche t'intéresse? Cette option te permettra de participer à des activités de recherche complémentaires à ton programme d'études.

Tu pourras notamment:

- Prendre part à des événements, à des colloques et à des ateliers;
- Participer à différents projets :
 - immersions en recherche pendant l'année scolaire;
 - possibilités de stages et d'emplois d'été en recherche;
- Découvrir l'univers de la recherche grâce à :
 - nos centres de recherche;
 - des projets de recherche du personnel enseignant et professionnel de la formation continue à l'international.



Information : **epaq.qc.ca** / Futurs étudiants / Options d'études uniques

Logements

Il n'y a pas de résidences étudiantes à l'ÉPAQ, mais notre site Web te propose des liens vers des sites répertoriant des logements à louer à proximité. Une personne-ressource est aussi disponible pour répondre à tes questions.

Information :
epaq.qc.ca /
Futurs étudiants /
Logement





25 h cours / sem. T L P

120 h stage T L P

080

050

050

070

080



1250

Formation professionnelle - DEP Non contingentée Durée : 1 an



Électricité appliquée

Moteur diesel – réparation

Démarrage, charge, jauges

Mise au point du moteur

■ Session 3

Injection

Stage

Stage industriel



ÉPAQ

Mécanique marine

Découvrir le monde de la mécanique marine, ça se passe les deux mains dans le moteur! Dans un atelier, mais aussi à bord d'un navire de pêche, tu apprendras à comprendre et à réparer les principaux composants, comme les systèmes électriques, électroniques et hydrauliques, de même que les systèmes de refroidissement et de propulsion. Tu seras en mesure de diagnostiquer, d'analyser et d'effectuer les mises au point et les réparations nécessaires au bon fonctionnement d'un navire, autant en chantier qu'à quai.

Conditions particulières d'admission

Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires

ou

Avoir au moins 16 ans et avoir obtenu les unités de 4° secondaire en langue maternelle, en langue seconde et en mathématique

ou

Posséder les équivalences d'études



Stage

I stage dans un chantier naval, dans une industrie ou sur un bateau, après la dernière session.

Ton avenir en mécanique marine

Milieux de travail

Deviens mécanicienne ou mécanicien d'entretien et de réparation de moteurs :

- marins
- · diesels
- · industriels



Demande d'admission

Remplis ta demande en ligne au **sracq.qc.ca** :

- avant le 1er mars pour la session d'automne;
- avant le 1er novembre pour la session d'hiver.

7



Formation professionnelle - DEP Non contingentée Durée: 2 ans





ÉPAQ

Pêche professionnelle

Envie d'une carrière qui te permettra de prendre le large, d'effectuer un travail physique et de faire partie d'une équipe? Inscris-toi en pêche professionnelle! Tu y apprendras les techniques de pêche en mer, en plus d'explorer les domaines rattachés à l'exercice de ce métier : la conduite, l'entretien et la réparation de bateaux, la navigation, les techniques de manutention et de conservation des produits marins, le montage, la réparation et la manœuvre d'engins de pêche de même que la gestion d'entreprise.

Conditions particulières d'admission

Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires

Avoir au moins 16 ans et avoir obtenu les unités de 3° secondaire en langue maternelle, en langue seconde et en mathématique

Posséder les équivalences d'études



Stage

1 stage en entreprise durant la saison de pêche.

Ton avenir en pêche professionnelle

- Ton avenir en pêche professionnelle
- Pêcheuse professionnelle ou pêcheur professionnel
- Aide-pêcheuse ou aide-pêcheur
- Gestionnaire ou propriétaire
- Capitaine de pêche (après avoir répondu aux exigences de Transports Canada)
- Autres métiers connexes



Demande d'admission

Remplis ta demande en ligne au sracq.qc.ca:

- avant le 1^{er} mars pour la session d'automne;
- avant le 1er novembre pour la session d'hiver.

Nombre maximum de cours : 25 Nombre moyen d'heures par semaine : 27

■ Session 1 33 h cours / sem. T L P* Habitats et modes de vie des organismes marins 020 Traitement de données sur support informatique 020 Travaux d'atelier 040 Cartes marines 090 Règles de route 050 Ramendage 080 Moyens de communication 020 Métier et formation 010 ■ Session 2 21 h cours / sem. T L P Montage des engins fixes 050 Entretien des moteurs 040 Entretien des auxiliaires 060 Initiation au métier 060 ■ Session 3 22 h cours / sem. T L P Manœuvres des engins de pêche 040 Manœuvres du navire de pêche 0 4 0 Préparation du voyage de pêche 020 Situation d'urgence en mer 0 4 0 Manutention et conservation des produits marins 020 040 Entretien des systèmes électriques

Réparation et modification du

navire de pêche

■ Session 4	31 h cours / sem.	т	L	P
Montage des engins mobiles		0	6	0
Gestion de l'entreprise		0	3	0
Stabilité du navire de pêche		0	4	0
Gestion des ressources marines		0	4	0
Instruments de navigati	on	0	6	0
Intégration au milieu de travail		0	8	0

020

P: Travail

* T: Théorie L: Laboratoire



ÉPAQ ou formation à distance

Technologie de la transformation des produits aquatiques

Le travail en laboratoire, la qualité des aliments et le développement durable des ressources aquatiques t'intéressent? Tu as de l'intérêt pour la chimie et la microbiologie? Inscris-toi en technologie de la transformation des produits aquatiques! Profite d'un environnement enchanteur et d'installations modernes pour apprendre à gérer les activités d'assurance qualité, à transformer et à développer des produits (ex.: poissons, mollusques et crustacés fumés, marinés ou panés, conserves, mousses, terrines, rillettes, sushis, algues, etc.) ainsi qu'à les commercialiser.







Cleana vistualle

Cette formation est offerte par modules, traités de façon indépendante les uns des autres, dans l'ordre de ton choix :

- · Gestion de la qualité
- Production
- Développement et commercialisation

Ce programme est offert en présence à l'ÉPAQ et en classe virtuelle partout au Québec. Il peut aussi être suivi en cubicule dans un autre campus du Cégep de la Gaspésie et des Îles (sous réserve de locaux disponibles).

L'attestation d'études collégiales (AEC) Contrôle de qualité des produits aquatiques est également offerte aux personnes admissibles (voir les conditions à la page 58 du prospectus ou à **cegepgim.ca** / Formation continue).

Conditions particulières d'admission



Mathématique technico-sciences ou sciences naturelles 4° secondaire



Science et technologie de l'environnement 4° secondaire

Ton avenir en transformation des produits aquatiques

Deviens technicienne ou technicien en transformation des produits aquatiques, en assurance et contrôle qualité, en recherche et développement ou en laboratoire, inspectrice ou inspecteur des aliments ou même gestionnaire ou gérante ou gérant d'entreprise de transformation dans les endroits suivants:

- Entreprises de production alimentaire (artisanale ou industrielle)
- Laboratoires d'analyse
- Fournisseurs d'équipements, de matériaux d'emballage et d'ingrédients alimentaires
- Organismes gouvernementaux

Études universitaires

- Sciences et technologie des aliments
- · Génie alimentaire
- Accès possible à tous les programmes universitaires pour lesquels un DEC est la seule condition d'admission (des préalables peuvent être requis pour certains baccalauréats)

231.B0

Programme technique Non contingenté Durée : 3 ans I an par module

> Nombre maximum de cours : 44 Nombre moyen d'heures par semaine : 29

Session 1 29	h cours / sem.	T	L	P*
Philosophie et rationalité		3	1	3
Écriture et littérature		2	2	
Connaissance des espèce			1	2
Évaluation de la qualité or Lois, normes et règlement		1	2	1
et internationaux	3 Hationaux	3	1	3
Chimie alimentaire		2	2	2
Salubrité en milieu de trav		1	2	1
Environnement hygiéniqu sécuritaire en bioaliment	e et aire	2	2	2
Session 2	h cours / sem.	т	L	P
Stage en gestion de la qu		0	6	
Mise en place d'un système Informatique et gestion de		2	2	
Microbiologie alimentaire	e la qualite	2	2	
Gestion et contrôle de la c	qualité	_		
en industrie bioalimentair	е		2	
L'être humain Littérature et imaginaire			0 1	
Session 3	h cours / sem.	_		P
Activité physique et effica		т 0	ւ 2	•
Nettoyage et assainissem		Ŭ	-	•
lieux de travail		1	2	
Entretien préventif de l'éq		1	2	2
Bonnes pratiques en prod bioalimentaire	uction	2	2	2
Transformation primaire		1	3	
Transformation secondain		1	3	
Gestion de production et i	nformatique	2	2	2
Anglais		_	_	
	h cours / sem.	т	L	P
Activité physique et autor	nomie	т 1	1	P 1
Activité physique et autor Gestion des approvisionne	nomie	1	1	1
Activité physique et autor	nomie ements et	1		1
Activité physique et autor Gestion des approvisionn- des stocks Valorisation des coprodui Équipement de production	nomie ements et ts	1 2 1	1 1 2 1	1 2 1 2
Activité physique et autor Gestion des approvisionn- des stocks Valorisation des coprodui Équipement de productio Transformation tertiaire	nomie ements et ts	1 2 1 2 1	1 1 2 1 3	1 2 1 2 2
Activité physique et autor Gestion des approvisionn- des stocks Valorisation des coprodui Équipement de productio Transformation tertiaire Stage en production	nomie ements et ts n	1 2 1 2	1 1 2 1	1 2 1 2 2
Activité physique et autor Gestion des approvisionn- des stocks Valorisation des coprodui Équipement de productio Transformation tertiaire	nomie ements et ts n	1 2 1 2 1	1 1 2 1 3	1 2 1 2 2 2
Activité physique et autor Gestion des approvisionn- des stocks Valorisation des coprodui Équipement de productio Transformation tertiaire Stage en production Éthique, politique et persp	nomie ements et ts n	1 2 1 2 1 0	1 1 2 1 3 6	1 2 1 2 2 2 3
Activité physique et autor Gestion des approvisionnes stocks Valorisation des coprodui Équipement de production Transformation tertiaire Stage en production Éthique, politique et persptechnologique Gestion des ressources hu	nomie ements et ts n	1 2 1 2 1 0 3 2	1 1 2 1 3 6 0 1	1 2 1 2 2 2 3 2 P
Activité physique et autor Gestion des approvisionnes stocks Valorisation des coprodui Équipement de production Transformation tertiaire Stage en production Éthique, politique et persptechnologique Gestion des ressources hu	nomie ements et ts n ective	1 2 1 2 1 0 3 2 T	1 1 2 1 3 6 0 1	1 2 1 2 2 2 3 2 P 2
Activité physique et autor Gestion des approvisionne des stocks Valorisation des coprodui Équipement de production Transformation tertiaire Stage en production Ethique, politique et persptechnologique Gestion des ressources huseld des la Company de la Co	nomie ements et ts n eective umaines	1 2 1 2 1 0 3 2 1	1 1 2 1 3 6 0 1 1 2	1 2 1 2 2 2 3 2 P 2 3
Activité physique et autor Gestion des approvisionnes stocks Valorisation des coprodui Équipement de production Transformation tertiaire Stage en production Éthique, politique et persptechnologique Gestion des ressources hu Session 5 Additifs alimentaires Gestion de projet Métier et bonnes pratiques	nomie ements et ts n ective umaines t h cours / sem.	1 2 1 2 1 0 3 2 1	1 1 2 1 3 6 0 1	1 2 1 2 2 2 3 2 P 2 3
Activité physique et autor Gestion des approvisionnes stocks Valorisation des coprodui Équipement de production Transformation tertiaire Stage en production Éthique, politique et persptechnologique Gestion des ressources hu Session 5 Additifs alimentaires Gestion de projet Métier et bonnes pratiques Emballage et conditionne alimentaires	nomie ements et ts n ective umaines 'h cours / sem. s hygiéniques ment	1 2 1 2 1 0 3 2 1	1 1 2 1 3 6 0 1 1 2	1 2 1 2 2 2 3 2 P 2 3 2
Activité physique et autor Gestion des approvisionne des stocks Valorisation des coprodui Équipement de production Transformation tertiaire Stage en production Éthique, politique et persptechnologique Gestion des ressources hu Session 5 Additifs alimentaires Gestion de projet Métier et bonnes pratiques Emballage et conditionne alimentaires Commercialisation des products of the service of the	nomie ements et ts n ective umaines 'h cours / sem. s hygiéniques ment	1 2 1 2 1 0 3 2 T 2 1 2 2	1 1 2 1 3 6 0 1 1 2 2	1 2 1 2 2 2 3 2 P 2 3 2 2
Activité physique et autor Gestion des approvisionne des stocks Valorisation des coprodui Équipement de production Transformation tertiaire Stage en production Ethique, politique et persptechnologique Gestion des ressources hu Session 5 Additifs alimentaires Gestion de projet Métier et bonnes pratiques Emballage et conditionne alimentaires Commercialisation des praquatiques	nomie ements et ts n ective umaines 'h cours / sem. s hygiéniques ment	1 2 1 2 1 0 3 2 1 2 1 2 1 2	1 1 2 1 3 6 0 1 1 2 2	1 2 1 2 2 2 3 2 P 2 3 2 2
Activité physique et autor Gestion des approvisionne des stocks Valorisation des coprodui Équipement de production Transformation tertiaire Stage en production Éthique, politique et persptechnologique Gestion des ressources hu Session 5 Additifs alimentaires Gestion de projet Métier et bonnes pratiques Emballage et conditionne alimentaires Commercialisation des products of the service of the	nomie ements et ts n ective umaines 'h cours / sem. s hygiéniques ment	1 2 1 2 1 0 3 2 T 2 1 2 2 3	1 1 2 1 3 6 0 1 1 2 2 2	1 2 1 2 2 2 3 2 P 2 3 3
Activité physique et autor Gestion des approvisionne des stocks Valorisation des coprodui Équipement de production Transformation tertiaire Stage en production Ethique, politique et persptechnologique Gestion des ressources hu Session 5 Additifs alimentaires Gestion de projet Métier et bonnes pratiques Emballage et conditionne alimentaires Commercialisation des praquatiques Cours complémentaire 2 Littérature québécoise	nomie ements et ts n ective umaines h cours / sem. s hygiéniques ment roduits	1 2 1 2 1 0 3 2 T 2 1 2 2 3 2	1 1 2 1 3 6 0 1 1 2 2 2 3 1 1	1 2 1 2 2 2 3 2 P 2 3 3
Activité physique et autor Gestion des approvisionnes stocks Valorisation des coprodui Équipement de production Transformation tertiaire Stage en production Éthique, politique et persptechnologique Gestion des ressources hu Session 5 Additifs alimentaires Gestion de projet Métier et bonnes pratiques Emballage et conditionne alimentaires Commercialisation des praquatiques Cours complémentaire 2 Littérature québécoise	nomie ements et ts n ective umaines h cours / sem. s hygiéniques ment roduits	1 2 1 2 1 0 3 2 T 2 1 2 3 2 3	1 1 2 1 3 6 0 1 1 2 2 2 3 1 1	1 2 1 2 2 2 3 2 P 2 3 3 4 P
Activité physique et autor Gestion des approvisionnes stocks Valorisation des coprodui Équipement de production Transformation tertiaire Stage en production Éthique, politique et persptechnologique Gestion des ressources hu Session 5 Additifs alimentaires Gestion de projet Métier et bonnes pratiques Emballage et conditionne alimentaires Commercialisation des praquatiques Cours complémentaire 2 Littérature québécoise Session 6 28 Méthodes d'analyse sens des aliments Stage projet en développe	nomie ements et ts n ective umaines h cours / sem. s hygiéniques ment roduits h cours / sem. orielle	1 21210 32 T 212 2 323 T 1	1 12136 01 L 122 2 311 L 2	1 2 1 2 2 2 3 2 P 2 3 2 2 3 3 4 P 1
Activité physique et autor Gestion des approvisionnes stocks Valorisation des coprodui Équipement de production Transformation tertiaire Stage en production Éthique, politique et persptechnologique Gestion des ressources hu Session 5 Additifs alimentaires Gestion de projet Métier et bonnes pratiques Emballage et conditionne alimentaires Commercialisation des praquatiques Cours complémentaire 2 Littérature québécoise Session 6 28 Méthodes d'analyse sensides aliments Stage projet en développe commercialisation	nomie ements et ts n ective umaines 'h cours / sem. s hygiéniques ment roduits Oh cours / sem. orielle ement,	1 2 1 2 1 0 3 2 T 2 1 2 2 3 2 3 T	1 12136 01 L 122 2 311 L 2	1 2 1 2 2 2 3 2 P 2 3 2 2 3 3 4 P 1
Activité physique et autor Gestion des approvisionne des stocks Valorisation des coprodui Équipement de production Transformation tertiaire Stage en production Éthique, politique et persptechnologique Gestion des ressources hu Session 5 Additifs alimentaires Gestion de projet Métier et bonnes pratiques Emballage et conditionne alimentaires Commercialisation des praquatiques Cours complémentaire 2 Littérature québécoise Session 6 Session 6 Méthodes d'analyse sens des aliments Stage projet en développe commercialisation Optimisation et développe des procédés	nomie ements et ts n ective umaines h cours / sem. s hygiéniques ment roduits O h cours / sem. orielle ement, ement	1 2 1 2 1 0 3 2 T 2 1 2 2 3 2 3 T 1 0	1 12136 01 L 122 2 311 L 2	1 2 1 2 2 2 3 2 P 2 3 2 4 P 1 2
Activité physique et autor Gestion des approvisionne des stocks Valorisation des coprodui Équipement de production Transformation tertiaire Stage en production Éthique, politique et persptechnologique Gestion des ressources hu Session 5 Additifs alimentaires Gestion de projet Métier et bonnes pratiques Emballage et conditionne alimentaires Commercialisation des praquatiques Cours complémentaire 2 Littérature québécoise Session 6 Session 6 Méthodes d'analyse sens des aliments Stage projet en développe commercialisation Optimisation et développe	nomie ements et ts n ective umaines h cours / sem. s hygiéniques ment roduits O h cours / sem. orielle ement, ement	1 2 1 2 1 0 3 2 T 2 1 2 2 3 2 3 T 1 0	1 12136 01 L 122 2 311 L 2 6	1 2 1 2 2 2 3 2 P 2 3 2 2 3 3 4 P 1 2 3
Activité physique et autor Gestion des approvisionne des stocks Valorisation des coprodui Équipement de production Transformation tertiaire Stage en production Éthique, politique et persptechnologique Gestion des ressources hu Session 5 Additifs alimentaires Gestion de projet Métier et bonnes pratiques Emballage et conditionne alimentaires Commercialisation des praquatiques Cours complémentaire 2 Littérature québécoise Session 6 Session 6 Méthodes d'analyse sens des aliments Stage projet en développe commercialisation of Dptimisation et développe des procédés Développement et conservations	nomie ements et ts n ective umaines / h cours / sem. s hygiéniques ment roduits th cours / sem. orielle ement, ement vation	1 2 1 2 1 0 3 2 T 2 1 2 2 3 2 3 T 1 0 2	1 1 2 1 3 3 6 0 1 L 1 2 2 2 3 1 1 1 L 2 6 4 4 L	1 21222 32 P 232 2 334 P 1 2 3 32



231.A0

Programme technique Non contingenté Durée : 3 ans





ÉPAQ ou formation à distance

Techniques d'aquaculture

Étudier les deux pieds dans la mer, c'est possible! L'ÉPAQ t'offre une formation en aquaculture unique au Québec avec des cours pratiques et des installations polyvalentes. De plus, elle possède une certification de bonnes pratiques animales. Apprends à gérer l'ensemble des activités d'élevage des espèces en eau douce et en eau salée, de la ponte des œufs à l'assiette, en passant par l'optimisation des systèmes et la gestion de la production et d'une entreprise.







Formation par modules

Cette formation est offerte par modules, traités de façon indépendante les uns des autres.

- A : Élevage de poissons
- B : Élevage de bivalves et culture de macroalgues en milieu
- C : Gestion de l'entreprise et optimisation des systèmes de production
- D: Diversification et innovation

Les modules A et B durent chacun 1 an et il est possible de commencer par l'un ou l'autre. Les modules C et D durent 1 an et peuvent être faits en même temps, mais il faut avoir terminé le module A ou le module B au préalable.

Les attestations d'études collégiales (AEC) Élevage de poissons et Élevage de bivalves et culture de macroalgues en milieu marin sont également offertes aux personnes admissibles (voir les conditions à la page 58 du prospectus ou à **cegepgim.ca** / Formation continue).

Conditions particulières d'admission



Mathématique culture, société et technique 4° secondaire



Science et technologie de l'environnement ou Science et environnement 4° secondaire

Ton avenir en aquaculture

Marché du travail

Deviens technicienne ou technicien en aquaculture ou en recherche, consultante ou consultant, gestionnaire ou propriétaire dans les milieux de travail suivants :

- Fermes aquacoles
- Stations piscicoles
- · Services gouvernementaux
- Instituts de recherche
- Écloseries
- Firmes de services-conseils
- Centres d'expositions

Études universitaires

Accède à tous les programmes universitaires pour lesquels un DEC est la seule condition d'admission (des préalables peuvent être requis pour certains baccalauréats).



Stage

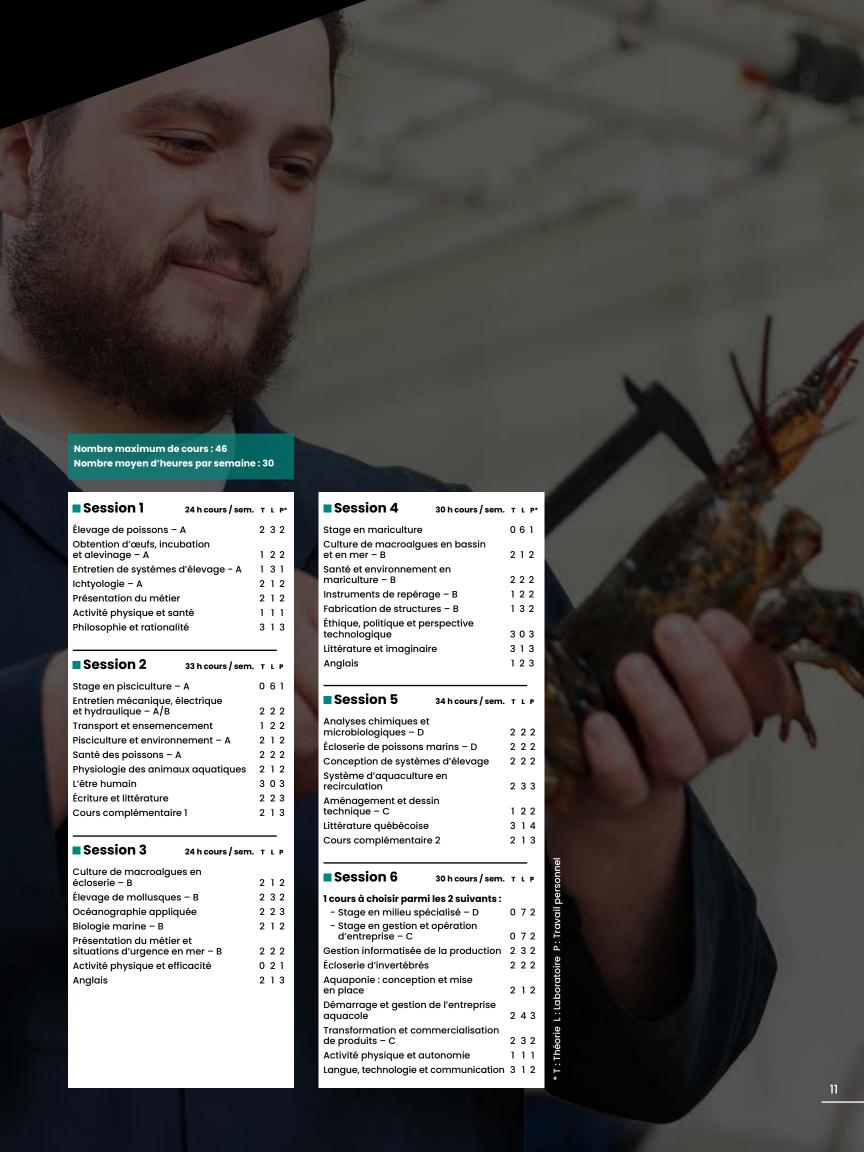
3 stages à temps partiel en milieu de travail (à la fin des modules A et B et à la fin du module C ou du module D).

Expérience internationale

Possibilité de réaliser des projets à l'étranger.

Recherche-études

Participe à des activités de recherche complémentaires à ton programme d'études en contribuant aux travaux scientifiques menés sur le terrain aux 3 centres de recherche affiliés à notre cégep.





École des pêches et de l'aquaculture du Québec

167, Grande Allée Est, case postale 220 Grande-Rivière (Québec) GOC 1V0

418 385-2241

Aide pédagogique : Sophie Giroux, poste 4113



epaq.qc.ca



facebook.com/ epaqgr



