

Bienvenue ! | Welcome!

La formation en qualité et innocuité : enjeux et nouvelles approches pour mobiliser et optimiser les compétences

Le thème du 10^e symposium de l'AQIA ne peut pas être plus pertinent. Dans le contexte actuel de roulement et de rareté de la main-d'œuvre, les entreprises de restauration, de distribution et de transformation alimentaires doivent faire preuve d'imagination et de créativité pour mobiliser les employés. Des conférenciers réputés proposeront de nouvelles approches de formation et des stratégies d'entreprises pour parvenir à toujours assurer la même qualité de produits et de services malgré la tourmente. Une table ronde, composée d'intervenants des secteurs de la transformation et de la restauration, animée par le journaliste Lionel Levac, promet d'être riche d'apprentissages sur la qualité et les approches de formation préconisées. Des activités spéciales sont également prévues pour souligner la 10^e édition de symposium !

Food safety and quality training: challenges and novel approaches to mobilize and optimize skills

The AQIA's 10th symposium theme could not be more relevant. In the current context of turnover and labour scarcity, food service, distribution and processing companies need to be creative and ingenious to mobilize employees. Top speakers will offer business strategies and new training approaches to ensure that employees deliver the same quality of products and services despite turmoil. A round table, composed of stakeholders from the processing and catering sectors and hosted by journalist Lionel Levac, promises to be rich in learning about the quality and training approaches advocated. Special activities are also planned to mark the 10th edition of the AQIA symposium.



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE POUR
L'INNOCUITÉ ALIMENTAIRE

Partenaires | Partners

Platine | Platinum



Argent | Silver



EnvironeX



SANI MARC



La formation en qualité et innocuité :
enjeux et nouvelles approches pour
mobiliser et optimiser les compétences

Food Safety and Quality Training:
Challenges and Novel Approaches
to Mobilize and Optimize Skills



18 Mercredi 18 septembre | Wednesday, September 18

- 10 h** Réunion du comité de développement de l'AQIA. Bienvenue à tous!
AQIA Development Committee Meeting; Welcome to all!
Pavillon Paul-Comtois, local 1316
- 13 h** **Visite du Laboratoire pilote**, local 0433, pavillon Paul-Comtois, FSAA, Université Laval : équipement de recherche et de fabrication d'aliments
Visit of the Faculty of Agriculture and Food Sciences Pilot Laboratory, Paul-Comtois Pavilion, Université Laval
- 15 h** **Assemblée générale annuelle de l'AQIA**
AQIA's General Annual Meeting
- 16 h 30** Les retombées pratiques de la formation*
Practical Outcomes of Training
Ruth Petran, Ecolab, représentante de l'IAFP
- 17 h 15** Cocktail dînatoire et célébrations entourant la 10^e édition du symposium de l'AQIA
Networking Cocktail Party - Celebration of the 10th AQIA Annual Meeting

19 Jeudi 19 septembre | Thursday, September 19

Modérateur/Chair : Lionel Levac, journaliste

- 8 h 30** Mot de bienvenue
Welcome Remarks
Sylvie Turgeon, directrice de l'INAF
- 8 h 45** Améliorez votre jeu éducatif afin de mobiliser l'engagement de vos employés*
Improve Your Training Game to Gain Employee Engagement
Jennifer McCreary, NSF
- 9 h 30** La puissance du jeu : l'utilisation des médias pour la formation*
The Power of Play: Using Media to Educate
Barbara Chamberlin, Learning Game Lab, New Mexico State University
- 10 h 15** Présentations en 300 secondes de mon projet de recherche
Research Project Pitches in 300 Seconds
Soufiane Telhig et **Mathilde Trudel-Ferland**, Université Laval
- 10 h 30** **Pause réseautage, visite des kiosques et des affiches scientifiques**
Networking Break, Visit of Stands and Poster Session
- 11 h** Stratégies innovantes en pédagogie de l'enseignement
Innovative Strategies in Education Pedagogy
Sébastien Bédard, directeur adjoint, Environnement numérique d'études, BSE, Université Laval



19 Jeudi 19 septembre | Thursday, September 19

- 11 h 30** Au menu du jour : tartare de poulet cru ? – Réflexions sur l'éthique professionnelle
Menu-du-Jour: Raw Chicken Tartare? – Thoughts on Professional Ethics
Lyne Létourneau, prof., Université Laval, co-auteure de l'Éthique du Hamburger
- 12 h** **Lunch, réseautage et sessions d'affiches**
Lunch, Networking, Visit of Stands and Poster Session
- 13 h 30** Présentations en 300 secondes de mon projet de recherche -
Research Project Pitches in 300 Seconds
Zeyan Zhong, McGill University, **Nissa Niboucha**, Université Laval
- 13 h 45** L'offre de formation en qualité et innocuité alimentaires de niveau secondaire, collégial et universitaire au Québec
Quality and Food Safety Training in Quebec High School, College and University
 - CSMOTA – **Marie-France Héroux**, coordonnatrice à la formation
 - ITA – **Colombe Saint-Pierre**, conseillère en formation continue
 - ITHQ – **Christine Jean**, Conseillère hygiène et salubrité alimentaire
 - Université Laval – **Julie Jean**, directrice, programme de bacc. STA
- 14 h 15** Formations en qualité et innocuité des aliments développées en entreprises de transformation et de restauration
Quality and Food Safety Training at Work
 - Olymel – **Sylvain Fournaise**, Vice-président Qualité et Services techniques
 - Leclerc – **Sébastien Beaulieu**, Vice-président Qualité
 - La Cage – **Cynthia Jodoin**, Vice-présidente, Ressources humaines
 - Newrest – **Arouna Wabi**, Directeur Qualité
 - Yuzu sushi – **Brian Allard Lillie**, Formateur

Panel de discussion : L'offre de formation répond-elle aux besoins de l'industrie ?
Do Training Programs Answer Industry Needs?
Animation : **Lionel Levac**
- 15 h 15** **Pause réseautage, visite des kiosques et des affiches scientifiques**
Networking Break, Visit of Stands and Poster Session
- 15 h 45** L'apprenant au centre de son apprentissage : regard sur la formation en hygiène et salubrité des aliments d'un retraité de l'enseignement collégial
The Learner at the Center of the Learning Experience : a Look at Food Safety Training by a Retired College Teacher
Michel Lamontagne, retraité de l'ITA, spécialiste en innocuité alimentaire
- 16 h 15** Remise des prix des concours d'affiches et de présentations orales et mot de clôture
Student's Awards Ceremony and Final Remarks, AQIA president

