

Pour toute information  
supplémentaire et  
pour votre inscription,  
communiquez au :  
450 753-7486, poste 350  
www.uplus.upa.qc.ca  
cfal@upa.qc.ca



À votre service depuis 1981.  
Suivez-nous sur facebook!



	TITRE DU COURS	DESCRIPTION DES COURS	HORAIRE	COÛT
Janvier	<b>Installation, entaillage et entretien du réseau de tubulure</b> Normand Urbain	Vous souhaitez faire du sirop de qualité? Découvrez tous les avantages qu'apportent une bonne installation, un bon entaillage et un bon entretien de tubulure. Jusqu'où cela peut être intéressant et payant.	Samedi 12 janvier 2019 8 h 45 à 16 h <b>Durée : 6 heures</b>	<b>65\$</b>
	<b>Fabrication des sous-produits de l'érable (débutant) Groupe 1</b> Benoit Chevrette	Formation pratique et théorique afin d'être en mesure de faire de bons produits de l'érable. Connaître les matières de base à transformer et les outils à utiliser. Expérimenter la transformation et fabriquer beurre d'érable, sucre mou, dur ou granulé et bien plus encore.	Samedis et dimanches: 12-13 janvier et 19-20 janvier 2019 8 h à 17 h <b>Durée : 30 heures</b>	<b>180\$</b>
	<b>Fabrication des sous-produits de l'érable (débutant) Groupe 2</b> Benoit Chevrette	Formation pratique et théorique afin d'être en mesure de faire de bons produits de l'érable. Connaître les matières de base à transformer et les outils à utiliser. Expérimenter la transformation et fabriquer beurre d'érable, sucre mou, dur ou granulé et bien plus encore.	Samedis et dimanches: 26-27 janvier et 2-3 février 2019 8 h à 17 h <b>Durée : 30 heures</b>	<b>180\$</b>
	<b>Les notions de base de l'aménagement d'une érablière</b> Normand Urbain	Cette formation vous permettra: connaître les essences d'arbres, les maladies et les nuisances; comment aménager une érablière pour en obtenir les meilleurs rendements à court, moyen et long terme; avoir un plan avant de construire une cabane, des stations et des chemins.	Samedi 26 janvier 2019 8 h 45 à 16 h <b>Durée: 6 heures</b>	<b>65\$</b>
	<b>Entretien de petits moteurs</b> Éric Rivest	Voyez la théorie de base sur la mécanique agricole, les moteurs 2 et 4 temps, la carburation, l'allumage, la réparation de problèmes mécaniques et les méthodes de travail sécuritaires.	Mardis du 22 janvier au 26 mars 2019 * pas de cours semaine relâche 18 h à 21 h 15 <b>Durée : 27 heures</b>	<b>160\$</b>
	<b>Soudage à la ferme</b> Patricia Chevrette	Initiation au procédé de soudage S.M.A.W en position à plat. Théorie de base sur le fonctionnement de la soudeuse et sur méthodes sécuritaires de travail. Exercices pratiques en soudage.	Mercredis du 23 janvier au 3 avril 2019 * pas de cours semaine de relâche 18 h à 21 h 15 <b>Durée : 30 heures</b>	<b>210\$</b>
	<b>Mécanique et entretien de tracteur agricole</b> Éric Rivest	Initiation à la mécanique et l'entretien de tracteur agricole. Types d'huiles à utiliser, entretien des filtres à air, vérifier la tension des courroies, etc. Réaliser des réparations mineures.	Mercredis du 23 janvier au 27 février 2019 18 h à 21 h 15 <b>Durée : 18 heures</b>	<b>110\$</b>
Février	<b>Framboise hors-sol</b> Pierre-Manuel Plante	La culture hors-sol est en effervescence, inscrivez-vous pour en savoir plus sur cette nouvelle technique!	Vendredi 1er février 2019 9 h 15 à 15 h 15 <b>Durée: 4 h 30</b>	<b>45\$</b>
	<b>Utilisation rationnelle et sécuritaire des pesticides</b> Daniel Savoie	Sensibiliser les utilisateurs à un usage rationnel et sécuritaire des pesticides (lois, réglementation, principes, respect de l'environnement). <b>Cette formation vous permet de recevoir le certificat du ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la lutte contre les changements climatiques.</b>	Lundi et mardi : 4 et 5 février 2019 8 h 45 à 16 h <b>Durée : 12 h</b>	<b>280\$</b>
	<b>Culture de l'ail</b> Carl Poirier	Acquérir les bonnes pratiques générales de la culture de l'ail pour démarrer une production; choix du site, culture, récolte, phytoprotection, conservation et mise en marché.	Samedi 9 février 2019 8 h 45 à 16 h <b>Durée : 6 heures</b>	<b>90\$</b>
	<b>Atelier spécialisée salaison et fumage</b> Patrice Cayron	Dans cette formation, vous explorerez les règles et les techniques de conservation des aliments que sont le fumage et la salaison: les équipements, la microbiologie, utilisation du sel, développement de processus d'évacuation de l'eau, conservation de la texture des aliments, saveurs, séchage, etc.	Samedi 9 février 2019 8 h 30 à 16 h 30 <b>Durée: 7 heures</b>	<b>90\$</b>
	<b>Introduction à la conservation des aliments</b> Robert Côté	Développez vos connaissances sur les notions de base concernant la salubrité des aliments, la microbiologie, la conservation des aliments et la réglementation.	Samedi et dimanche: 16-17 février 2019 8 h 30 à 16 h 30 <b>Durée: 14 heures</b>	<b>150\$</b>
	<b>Conversation en espagnol pour l'agriculture (débutant)</b> José Villacorta	Apprendre l'espagnol de base afin d'être en mesure de communiquer facilement avec vos travailleurs étrangers. Être en mesure de se débrouiller dans des situations quotidiennes liées à l'agriculture. Formation axée sur la conversation.	Mardis, du 19 février au 21 mai 2019 (14 cours) 18 h 30 à 22 h <b>Durée : 45 heures</b>	<b>240\$</b>
	<b>Culture d'asperges biologiques</b> Carl Poirier	Cette formation est toute désignée pour ceux souhaitant acquérir les bonnes pratiques générales de la culture de l'asperge pour démarrer une production; physiologie, développement, méthodes d'établissement, gestion de l'irrigation et récolte.	Samedi 23 février 2019 8 h 45 à 16 h <b>Durée : 6 heures</b>	<b>90\$</b>
	<b>Développement de produits et transformation: Lait aromatisé</b> Patricia Monetta	Vous voulez vous initier à la fabrication de lait aromatisé? Vous connaîtrez les différents types de produits aromatisés en appliquant les bonnes pratiques, les techniques et les réglementations en transformation de produits laitiers.	Samedi et dimanche 23- 24 février 2019 8 h 30 à 16 h 30 <b>Durée: 14 heures</b>	<b>290\$</b>
	<b>Journée d'information sur le Coût de revient</b> Martin Auger	Informers les entrepreneurs sur les notions et les méthodes de calcul des coûts de revient et présenter à l'aide d'une démonstration concrète le fonctionnement d'un classeur Excel développé pour le secteur agroalimentaire.	Mercredi 27 février 2019 9h à 16h <b>Durée: 6 heures</b> * Pour inscription, veuillez contacter Karine Charpentier au 450-867-7773 poste 236	<b>75\$ + taxes</b>

	TITRE DU COURS	DESCRIPTION DES COURS	HORAIRE	COÛT
Mars	<b>Optimiser le référencement dans les moteurs de recherche</b> Marie-Claude Gagné	Cette formation permettra aux participants d'acquérir des notions en vue d'optimiser leur référencement web dans les moteurs de recherche: SEM, SEO, SEA et SMO, Content Marketing et Inbound Marketing, algorithmes Google, Google Adwords, Médias sociaux, etc.	Mercredis, 13 mars au 10 avril 2019 18 h 30 à 21 h 30 <b>Durée: 15 heures</b>	<b>100\$</b>
	<b>Congélation, surgélation, réfrigération et mise en caveau</b> Robert Côté	Cette formation vous permettra de faire la différence entre la mise en caveau, la réfrigération, la surgélation et la congélation. Vous verrez les avantages/inconvénients et les normes de chaque technique.	Samedi 16 mars 2019 8 h 30 à 16 h 30 <b>Durée: 7 heures</b>	<b>90\$</b>
	<b>Développement de produits et transformation: Yagourt artisanal</b> Patricia Monetta	Vous explorerez les techniques pour fabriquer du yaourt à la maison: l'équipement nécessaire, les dangers alimentaires, le traitement du lait, l'ensemencement, la fermentation, etc.	Samedi et dimanche: 16-17 mars 2019 8 h 30 à 16 h 30 <b>Durée: 14 heures</b>	<b>290\$</b>
	<b>Initiation à la transformation des produits du miel</b> Serge Morand	Cette formation vous permettra de vous familiariser avec les principes de base en transformation des produits provenant de l'apiculture afin d'être autonome pour récolter, transformer et créer vous-même des produits de la ruche: miel baratté, nougat, propolis, gelée royale, confiture, venin d'abeilles et plus encore. <b>Formation axée sur la pratique!</b>	les samedis :1 <sup>re</sup> session : 16-30 mars, 13-27 avril et 11 mai 2019 2 <sup>e</sup> session : 14-28 septembre et 19 octobre 2019. (8 cours en 2 sessions) 9 h à 16 h <b>Durée : 48 heures</b>	<b>500\$</b>
Avril	<b>Introduction et initiation à l'apiculture: Le monde des abeilles et les outils de l'apiculteur</b> Marie-Hélène Majeau	Ce cours est offert à toute personne qui s'intéresse aux abeilles, à l'importance de l'abeille, son univers fascinant et comprendre les bases qui régissent la gestion d'une colonie par l'apiculteur.	Mercredis du 10 avril au 12 juin 2019 18 h 30 à 21 h 30 <b>Durée: 30 heures</b>	<b>400\$</b>
	<b>Comment démarrer mon rucher</b> Marie-Hélène Majeau, Serge Morand	À la fin de ce cours, les participants seront aptes à exploiter un rucher de petite dimension. Le cours sera axé sur l'apprentissage par la pratique et la théorie.	Samedis: 27 avril, 11-25 mai, 8-22 juin, 6 juillet, 17-31 août 2019 9 h à 16 h <b>Durée: 48 heures</b>	<b>590\$</b>
	<b>Développement de produits et transformation: Fromage artisanal</b> Patricia Monetta	Cette formation vous aidera à comprendre les règles et limites du fromage artisanal et découvrir différentes variétés de fromages à réaliser. Vous serez en mesure de reproduire des fromages chez vous facilement de manière ludique avec votre propre matériel de cuisine.	Samedi et dimanche 27-28 avril 2019 8 h 30 à 16 h 30 <b>Durée: 14 heures</b>	<b>290\$</b>
Mai	<b>Initiation à la fabrication d'hydromels et produits alcoolisés</b> Jocelyn Boulianne	Se familiariser avec les bases scientifiques et les techniques relatives à la transformation du moût en boissons alcooliques.	Dates à venir, Printemps 2019 <b>Durée: 42 heures</b>	<b>600\$</b>
	<b>Bonnes pratiques agroalimentaires: Déshydratation</b> Équipe complexe agroalimentaire du Cégep de Joliette	Vous serez en mesure d'exécuter la déshydratation de fruits, de légumes, d'herbes, de viandes et de poissons en considérant tous les aspects entourant cette pratique.	Samedi 11 mai 2019 8 h 30 à 16 h 30 <b>Durée: 7 heures</b>	<b>90\$</b>
Juin	<b>Développement de produits et transformation: Produits glacés</b> Patricia Monetta	Parcourez les différents thèmes afin d'obtenir des produits laitiers glacés: les notions de base en microbiologie, la réglementation, les types de produits glacés, les étapes de fabrication, etc.	Samedi et dimanche 15-16 juin 2019 8 h 30 à 16 h 30 <b>Durée: 14 heures</b>	<b>290\$</b>
	<b>Reconnaître les maladies de l'abeille</b> Marie-Hélène Majeau, Serge Morand	Ce cours permettra de reconnaître les maladies de l'abeille afin que garder celles-ci en bonne santé pour pérenniser son cheptel et diminuer les pertes hivernales qui s'élèvent à des niveaux de plus en plus élevés.	Samedis 15-29 juin 9 h à 16 h <b>Durée: 12 heures</b>	<b>160\$</b>
Septembre	<b>Initiation à fabrication de cosmétiques à base de miel</b> Patricia Monetta et Albane de Merlis	Vous saurez fabriquer vos propres savons, émulsions, crèmes, beurres corporels, baumes pour les lèvres et encore plus grâce aux multiples bienfaits du miel.	14-28 sept. 12-26 oct. 9-23 nov.2019 8h 30 à 16 h 30 <b>Durée: 42 heures</b>	<b>490\$</b>
	<b>Bonnes pratiques agroalimentaires: Atelier spécialisée de mise en conserve</b> Patricia Monetta	Appliquer les bonnes pratiques et les exigences relatives à la manipulation des aliments. Comprendre les règles et les techniques de conservation des aliments.	Dimanche 29 septembre 2019 8 h 30 à 16 h 30 <b>Durée: 7 heures</b>	<b>90\$</b>

- ◆ Les cours sont dispensés conditionnellement au nombre suffisant d'inscriptions.
- ◆ Les frais de cours sont remboursables si le cours est annulé par l'établissement de formation.
- ◆ Les frais de cours sont remboursables si le candidat se désiste au moins cinq jours avant le début de la formation.
- ◆ D'autres formations s'ajoutent au calendrier durant l'année. Visitez régulièrement : [www.uplus.upa.qc.ca](http://www.uplus.upa.qc.ca)

