



Faits saillants **2018**  
**2019** en 10 photos

1

## Planification stratégique 2019-2022



2

Rendez-vous annuel de l'industrie de la pêche et de la mariculture



3

10<sup>e</sup> rencontre de la Table provinciale sur la formation des pêcheurs professionnels





4

Reconnaissance des compétences de  
la main-d'œuvre

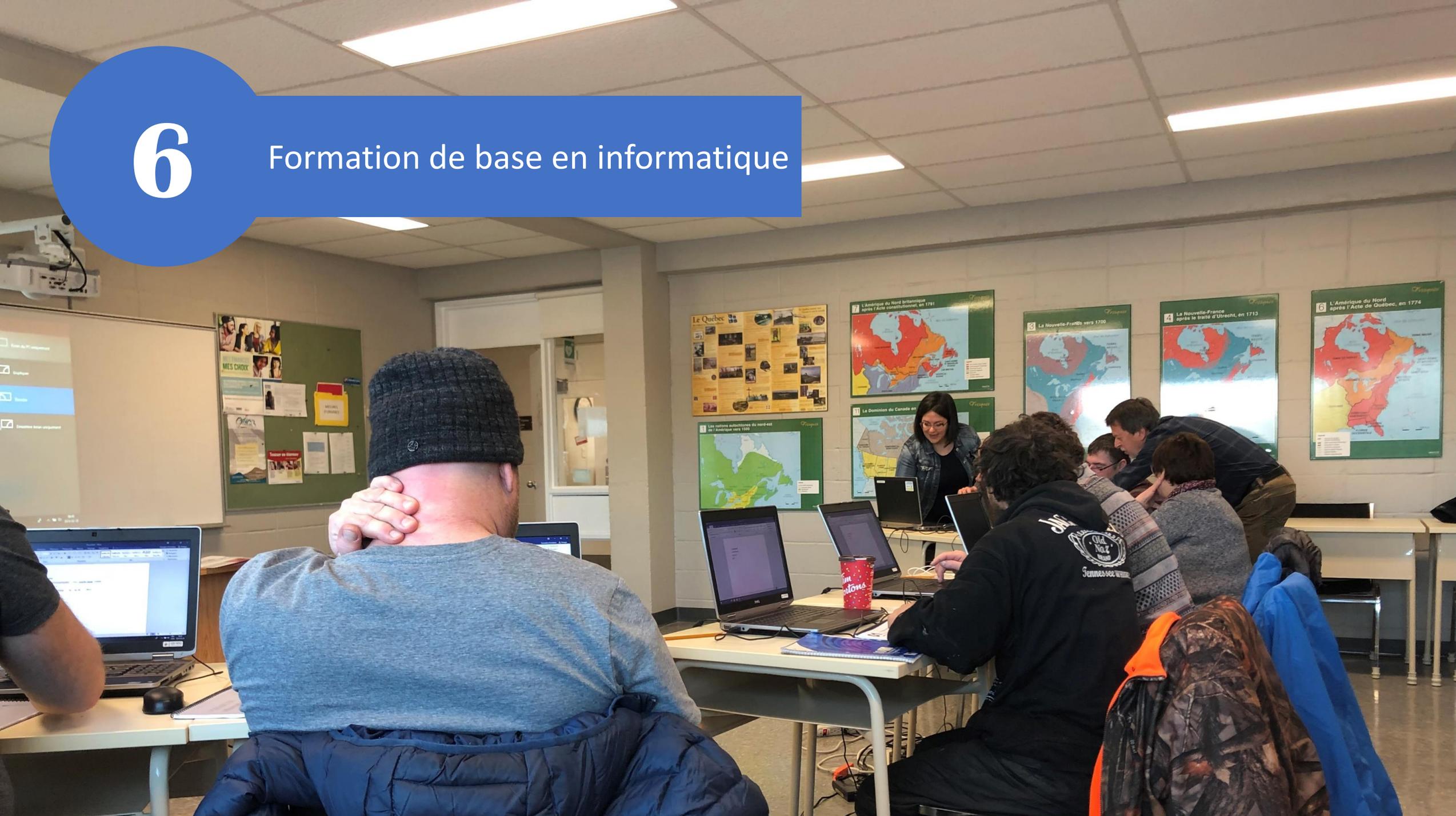


Formations (trou noir et baleine noire)

5

# 6

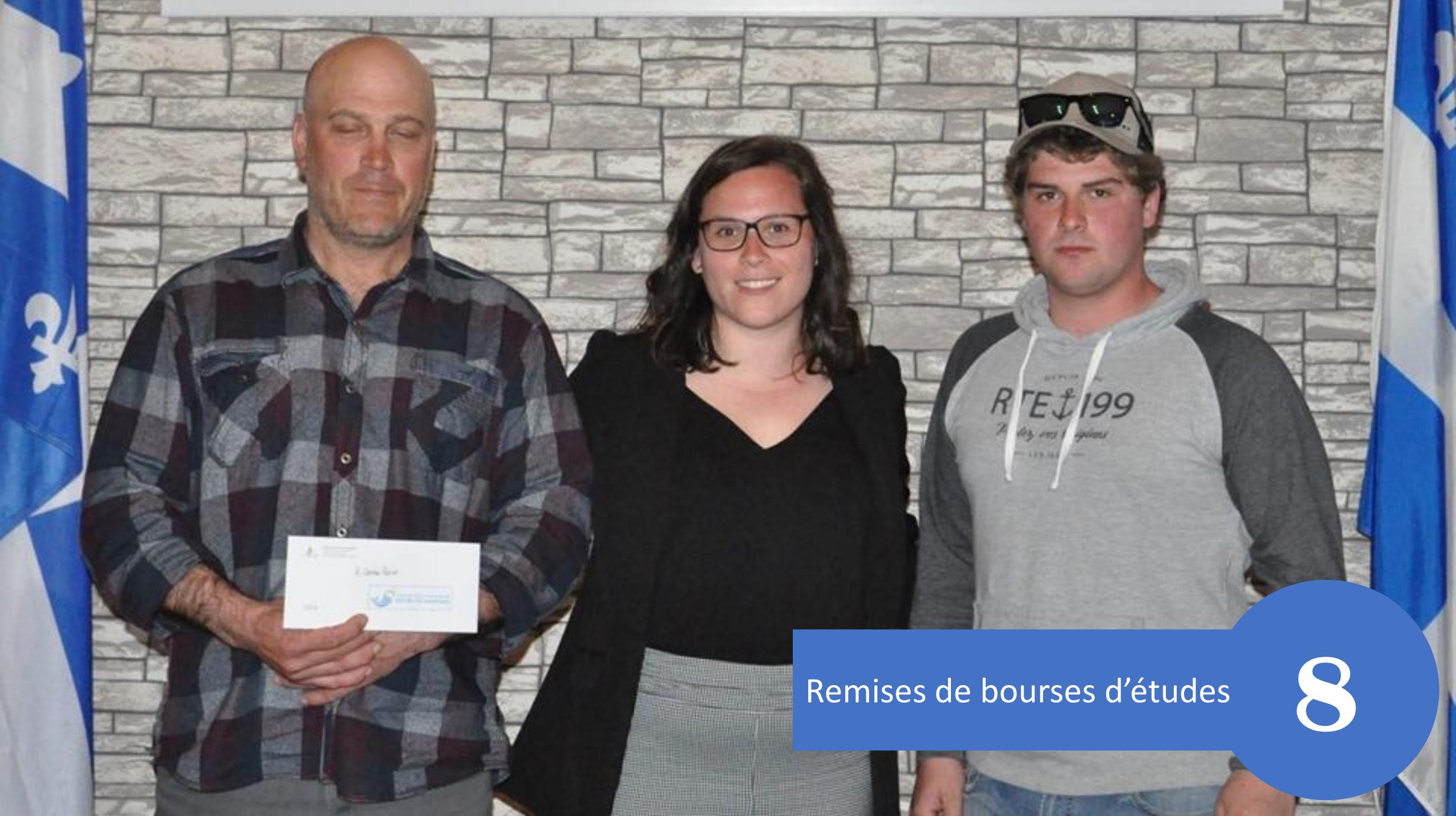
## Formation de base en informatique





7

Ajout de nouvelles politiques  
au Manuel de l'employé



Remises de bourses d'études

# Salons de promotion des métiers 9

IMENTAIRE  
À L'ASSIETTE



CONCOURS  
■ De la Terre à l'assiette  
■ 2 cartes-cadeaux de 150 \$ pour  
■ un panier Cadeaux / Plaque Ste-Foy  
■ BONNE CHANCE!

**ES-TU AGRO?**  
L'ITA PROPOSE PLUSIEURS FORMATIONS QUI SAURONT TE RENDRE AGRO



**DEC-BAC**  
Passer à l'université



**ACÉRICULTEUR**  
PRODUCTEUR LAITIÈRE  
**BIOLOGISTE**  
TECHNICIEN EN SANTÉ ANIMALE



**PÊCHEUR**  
INGÉNIEUR ALIMENTAIRE



**ACÉRICULTEUR**  
PRODUCTEUR LAITIÈRE  
**BIOLOGISTE**  
TECHNICIEN EN SANTÉ ANIMALE



- Horticulteur
- Gérant de troupeau
- Pêcheur
- Technicien en contrôle de la qualité
- Gestionnaire de catégorie
- Conseiller en jardinerie
- Ouvrier en production laitière
- Mariculteur
- Ingénieur alimentaire
- Acheteur
- Technicien en irrigation
- Ouvrier en production maraîchère
- Pisciculteur
- Électromécanicien
- Directeur de magasin
- Architecte paysagiste
- Opérateur de machinerie agricole
- Biologiste
- Chimiste en transformation des aliments
- Gérant de rayon
- Technicien spécialisé en aménagement paysager
- Ouvrier en production porcine
- Contrôleur de la qualité
- Chargé de projets en recherche et développement
- Préparateur de commande



**École hôtelière de la Capitale**



Présence sur Facebook

10



Facebook



Snapchat



Instagram



Twitter



Chrome



Gmail



Spotify



Messenger