

Chimie

Qualités et compétences professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> • Curiosité intellectuelle • Autonomie • Rigueur et minutie • Sens de l'organisation • Esprit analytique 	<ul style="list-style-type: none"> • Polyvalence • Esprit d'équipe • Sens de l'observation • Patience • Créativité
Verbes d'action	<ul style="list-style-type: none"> • Analyser • Détecter • Procéder • Rédiger • Assurer la sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> • Rechercher • Synthétiser • Identifier, caractériser • Quantifier, doser • Concevoir, fabriquer
Expériences liées à la formation	<ul style="list-style-type: none"> • Projet de fin de DEC • Bourses, octroi financier FMSS • Laboratoires (nommer les techniques de laboratoire) 	
Expériences professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> • Toutes expériences liées au domaine des sciences • Expériences liées aux services alimentaires : salubrité des aliments, normes de la CNESST et du MAPAQ • Expériences liées à la manutention de produits dangereux (SIMDUT) 	
Autres expériences pertinentes	<ul style="list-style-type: none"> • Bénévolat : Relais pour la vie, Leucan, Héma-Québec, Équiterre, etc. • Tutorat • Participation à des colloques et journées scientifiques (Colloque annuel des étudiantes et étudiants de 1er cycle en chimie) • Projets personnels en lien avec la science, la santé, l'environnement, etc. • Implication au sein d'une ou des associations étudiantes • Juge, participant, bénévole à Expo-sciences 	
Atouts particuliers	<ul style="list-style-type: none"> • Intérêt marqué pour les sciences et la recherche • Méthodes ou techniques d'analyse • Connaissance du SIMDUT • Dextérité manuelle • Logiciels : ChemStation, Maple, LabVIEW, etc. • Contrôle de la qualité, recherche et développement 	