

HYGIÈNE ET SALUBRITÉ ALIMENTAIRES

GESTIONNAIRES & MANIPULATEURS

SOYEZ PRÊTS !

Dès le 21 novembre 2009,
la **certification**
sera obligatoire
au renouvellement de votre
permis alimentaire,
délivré par le MAPAQ.

CONFORMATION EXIGÉE:

- Un gestionnaire & un manipulateur accrédité en tout temps ou
- 10 % des employés accrédités

**Contactez-nous
sans tarder!**

4 5 0 - 7 7 1 - 1 2 2 5

Formation développée par le Ministère de
l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
du Québec (MAPAQ)

DURÉE & COÛTS:

Gestionnaires 14 h 150\$

Manipulateurs 7 h 95\$

**Formateur
accrédité par
le MAPAQ**

OBJECTIFS:

- Identifier des situations à risque pour la santé dans la manipulation ou la préparation des aliments.
- Déterminer des moyens pour maîtriser les risques.

CONTENU:

- Comportements favorisant le maintien d'un système de prévention et de contrôle en vue de garantir l'innocuité des aliments.
- Acquisition de bonnes pratiques en matière de manipulation d'aliments
- Diminution des cas de toxi-infection Alimentaire.

Parcours

Formation

CALENDRIER 2009

GESTIONNAIRES SAMEDI & DIMANCHE

7-8 FÉVRIER

14-15 MARS

25-26 AVRIL

9-10 MAI

06-07 JUIN

Autres dates
à venir!

MANIPULATEURS

LUNDI

9 FÉVRIER

16 MARS

27 AVRIL

11 MAI

08 JUIN

Autres dates
à venir!

PLACES LIMITÉES.

**Contactez-nous
sans tarder!**

4 5 0 - 7 7 1 - 1 2 2 5