

# FORMATION

# HYGIÈNE ET SALUBRITÉ ALIMENTAIRES

## VOLET MANIPULATEUR D'ALIMENTS

- Reconnaître les risques microbiologiques physiques et chimiques.
- Distinguer les températures de conservation des aliments.
- Utiliser des méthodes de travail permettant d'éviter la contamination des aliments.
- Reconnaître les principes généraux d'hygiène applicables à toutes personnes qui sont en contact avec les aliments.
- Appliquer des procédures de nettoyage d'assainissement du matériel et des équipements.
- Connaître les sources environnementales de contamination des aliments.

**SESSION HIVER:** 4 février 2014, de 8h30 à 15h30

**SESSION PRINTEMPS:** 8 avril 2014, de 8h30 à 15h30

**DURÉE:** 6 heures

**COÛT:** 100 \$ / session

---

## VOLET GESTIONNAIRES D'ÉTABLISSEMENT PROPOSANT DES ALIMENTS

En plus des éléments vus lors du volet manipulateur d'aliments :

- Connaître la réglementation en matière d'hygiène et de salubrité alimentaire;
- Mettre en place des procédures et des moyens de contrôle afin de diminuer et de contrôler le risque.

**SESSION HIVER:** 4 et 11 février 2014, de 8h30 à 15h30

**SESSION PRINTEMPS:** 8 et 15 avril 2014, de 8h30 à 15h30

**DURÉE:** 12 heures

**COÛT:** 200 \$ / session

## LIEU DE LA FORMATION

**Centre spécialisé en alimentation et tourisme**

337, 76e Rue Ouest

Québec (Québec)

G1H 4R4



## INFORMATION ET INSCRIPTION

Tél. : 418 622-7821 poste 7835

[sae@fierbourg.qc.ca](mailto:sae@fierbourg.qc.ca)