

Une invitation de votre Centre local de développement (CLD)

FORMATION



Hygiène et salubrité

Volet manipulateur

Offerte aux établissements qui manipulent des aliments en vue de les vendre

ex : Restaurants, traiteurs, mets préparés et producteurs-transformateurs

OBJECTIFS :

Cette formation est obligatoire depuis le 21 novembre 2009 par le *Règlement sur les aliments de la Loi sur les produits alimentaires* (L.R.Q., c. P-29, a. 40). Parmi les thèmes abordés :

- Hygiène et comportement des manipulateurs d'aliments
- Lavage des mains (démonstration avec Glo-germ)
- Aliments à risques
- Allergies alimentaires
- Contrôle des températures
- Contaminations croisées
- Entretien des équipements
- Toxi-infections alimentaires
- Micro-organismes
- Contamination environnementale
- Rongeurs, vermines et petits animaux

Organisme-formateur

Le Service aux entreprises (SAE). Cet organisme de la **Commission scolaire des Grandes-Seigneuries** se spécialise en formation continue et en perfectionnement de la main-d'œuvre en entreprise.

Inscrivez-vous
dès maintenant
sur le site
internet du CLD

Date : Le mercredis 4 avril 2012
Heure : De 9 h à 16 (total 6 heures)
Lieu : CLD de Roussillon
260, rue Saint-Pierre, bureau 100
Saint-Constant
Coût : 120 \$ (plus taxes) par personne
(Repas et matériel inclus)
Formatrice : Céline Myre, consultante
Information : Claire Raymond
Conseillère en développement
(450) 632-1440
cld@cldroussillon.qc.ca

**DÉVELOPPER
ROUSSILLON !**