



## Carte de compétence

# Hygiène et salubrité alimentaire pour gestionnaire

---

**Objectif :** Obtenir la certification de gestionnaire reconnue par le MAPAQ.

**Date :** 16, 17, 23, 24 octobre 2017

**Horaire :** 18 h 30 à 21 h 30

**Coût :** 230 \$ taxes incluses

**Durée :** 12 heures

**Contenu de la formation :**

- Situations à risque
- Systèmes de contrôle de la qualité
- Résolution de problèmes liés au non-respect des normes
- Analyse et développement d'outils pour corriger les non-conformités et les sources de contamination
- Suivis et correctifs
- Besoins de formation du personnel

**Lieu de la formation :**

Centre de formation professionnelle Bel-Avenir (édifice D.L.S.)

3750, rue Jean-Bourdon

Trois-Rivières G8Y 2A5

À l'arrière du Canadian Tire, stationnement accessible par le boulevard des Récollets

**Renseignements et inscription :**

819 379-5989, poste 7562

[info.formationcontinue@csduroy.qc.ca](mailto:info.formationcontinue@csduroy.qc.ca)