



## Carte de compétence

# Hygiène et salubrité alimentaire pour manipulateur

---

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

**Date :** 16, 17 octobre 2017

**Horaire :** 18 h 30 à 21 h 30

**Coût :** 115 \$ taxes incluses

**Durée :** 6 heures

**Contenu de la formation :**

- Critères et notions de qualité des aliments
- Notions de microbiologie
- Entreposage des aliments
- Notions d'hygiène
- Différents traitements relatifs à la manipulation des aliments
- Lavage et assainissement

**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)