



Plan de formation

SÉANCE DE FORMATION SUR L'HYGIÈNE ET LA SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

Description

Adaptée au monde d'aujourd'hui, la formation offerte à 100% en ligne permet aux participants de faire la formation selon leur horaire sans avoir à se déplacer. Conçue par une formatrice autorisée du MAPAQ, la formation en ligne est composée de modules qui vous guident tout au long de la formation. Divers outils pédagogiques tels que le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité, des liens hypertexte, des vidéos et des quiz sont utilisés pour bien vous préparer à l'examen final.

Objectifs

Manipuler les aliments de façon à en préserver les qualités et l'innocuité :

- Reconnaître sa part de responsabilité à l'égard de la manipulation des aliments et de leur innocuité
- Appliquer les bonnes pratiques et respecter les exigences relatives à la manipulation des aliments.

Contenu

- Les températures de conservation des aliments
- Les méthodes de travail pour éviter la contamination des aliments
- Les principes généraux d'hygiène applicables à toute personne qui est en contact avec les aliments ou avec le matériel ou l'équipement qui sont en contact avec les aliments
- Les procédures de nettoyage, d'assainissement ou de désinfection du matériel et de l'équipement
- Les sources environnementales de contamination des aliments
- Les risques microbiologiques, physiques et chimiques liés à l'hygiène et à la salubrité alimentaires
- La provenance des aliments
- L'étiquetage des aliments

Clientèle visée



- Responsable d'une ressource intermédiaire (RI) qui héberge de quatre à neuf personnes;
- Responsable d'une ressource de type familial (RTF) qui héberge de quatre à neuf personnes;
- Exploitant d'une résidence pour personnes âgées qui héberge de quatre à neuf personnes;
- Responsable d'un service de garde en milieu familial qui accueille neuf enfants ou moins.

Durée

3h30

Confirmation de participation

Votre # de confirmation de participation vous sera communiqué par courriel le jour même.

Vous recevrez une confirmation de participation à la séance de formation sur l'hygiène et la salubrité alimentaires par courrier postal dans les prochaines semaines.

Formatrice

JOSIANE MONTPETIT

B. SC.

Passionnée par les aliments et tout ce qui s'y rattachent, j'offre les formations obligatoires en hygiène et salubrité alimentaires. Diplômée de l'Université Laval avec un baccalauréat en sciences et du Collège Montmorency avec une Techniques de diététiques et riche de 15 ans d'expérience dans le domaine alimentaire, j'ai les connaissances et les compétences pour rendre ces formations des plus intéressantes et divertissantes.

Depuis 2014, je suis autorisée par le MAPAQ à donner les formations en hygiène et salubrité alimentaires. Je fais partie de la liste des [formateurs autorisés par le MAPAQ](#) .

J'offre mes services à toutes les personnes ayant besoin des formations obligatoires en hygiène et salubrité alimentaires pour exercer leurs passions.



Entreprises et collectivities
Collège d'Alma

675, boulevard Auger Ouest
Alma (Québec) G8B 2B7
418 668-7948
collegealma.ca

**CRÉATEUR
D'AVENIR^s**