

**INFORMATION:**  
**514.254.7131**, poste 4800

Imprimez le formulaire d'inscription sur le Web  
au [www.cmaisonneuve.qc.ca](http://www.cmaisonneuve.qc.ca).  
Cliquez sur « Adulte »

# Ateliers bioalimentaires



FORMATION CONTINUE  
DU COLLÈGE DE MAISONNEUVE

2030, boul. Pie-IX, bureau 430  
Montréal (Québec) H1V 2C8  
[www.cmaisonneuve.qc.ca](http://www.cmaisonneuve.qc.ca)



Pie-IX



**Former  
c'est notre métier**

FORMATION CONTINUE  
DU COLLÈGE DE MAISONNEUVE

## Hygiène et salubrité pour les gestionnaires d'établissement alimentaire

Le cours *Hygiène et salubrité pour les gestionnaires* est destiné aux gestionnaires d'établissement alimentaire. La réussite de l'examen à la fin du cours permettra à la personne d'obtenir une certification reconnue par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

### Dates :

- 18 et 19 août 2009, local FC-403
- 22 et 23 septembre 2009, local FC-403
- 26 septembre et 3 octobre 2009, local FC-408
- 20 et 21 octobre 2009, local FC-403
- 24 et 31 octobre 2009, local FC-408
- 9 et 10 novembre 2009, local FC-403
- 14 et 21 novembre 2009, local FC-408

De 8 h 30 à 16 h 30

### Durée :

14 heures (incluant la passation d'un examen de 2 heures)

Prix : 200 \$

## Hygiène et salubrité pour les manipulateurs d'aliments

Le cours *Hygiène et salubrité pour les manipulateurs d'aliments* est destiné aux personnes qui manipulent des aliments dans l'ensemble des établissements agroalimentaires. La réussite de l'examen à la fin du cours permettra à la personne d'obtenir une certification reconnue par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

### Dates :

- 25 août 2009
- 21 septembre 2009
- 27 octobre 2009
- 18 novembre 2009

De 8 h 30 à 16 h 30, local FC-403

### Durée :

7 heures (incluant la passation d'un examen de 2 heures)

Prix : 100 \$ / personne

## Perfectionner vos connaissances du système d'assurance qualité HACCP

Le cours *Système d'assurance qualité* présente les différents programmes en cours au Canada tout en mettant l'accent sur le système HACCP. Les participants pourront ainsi contribuer à la mise en place mais surtout au maintien d'un système d'assurance qualité.

### Dates :

- 23 et 30 octobre 2009
- 19 et 26 février 2010

De 8 h 30 à 16 h 30, local FC-403

Durée : 14 heures

Prix : 28 \$ / personne

Pour travailleur en emploi. Contribution financière d'Emploi-Québec.

## Le rôle du superviseur au quotidien

*Le rôle du superviseur au quotidien* est une formation répartie sur six leçons. Le cours oriente la direction au changement de culture organisationnelle et prépare les superviseurs ou les chefs de ligne dans les entreprises de la transformation des aliments à faire face à des défis qui modifient déjà les opérations (équipement, système HACCP), tout en étant capable d'être une ressources efficace auprès des employés.

## Formation sur mesure en entreprise

### Durée :

jusqu'à un maximum de 30 heures

### Prix :

à déterminer selon les besoins identifiés

