



## Compétences visées par la formation

### 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 de la formation

- 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.

### Attestation

Suite à la réussite de cette formation, vous recevrez l'accréditation émise par le MAPAQ (Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec). Cette attestation sera envoyée par courrier postal dans les semaines suivant la réussite de l'examen.

**Notez que l'attestation appartient au titulaire.**