



**Formation continue  
et services aux entreprises**  
CÉGEP DE RIMOUSKI



# Hygiène et salubrité alimentaires

**Qualifiez-vous pour respecter les exigences  
obligatoires du MAPAQ**

(Formatrice nutritionniste attestée par le MAPAQ)

## GROUPE 1

**Clientèle :** Restaurants, épiceries, dépanneurs, auberges, etc.

### Deux volets disponibles

**(M)** La formation **Manipulateurs d'aliments** comprend la partie manipulation seulement (6 heures)

**(G)** La formation **Gestionnaires d'établissements alimentaires** comprend les parties manipulation et gestion (12 heures)

**Coût :** (M) : 95 \$ (G) : 190 \$

**Horaire :** de 9 h à 12 h et de 13 h à 16 h

**(M)** Samedi 25 février 2012 (6 heures)

**(G)** Samedi 25 et dimanche 26 février 2012 (12 heures)

## GROUPE 2

**Clientèle :** CPE, RSG, Clubs de l'Âge d'or, OSBL, Résidences pour personnes âgées (9 personnes et moins)

**Durée :** 3 h 30 **Coût :** 50 \$

**Horaire :** Samedi 31 mars 2012 de 9 h à 12 h 30

