

Le Carrefour BLE offre une formation de 14 hres en L'Hygiène et salubrité alimentaire 10 et 11 juin 2013

L'hygiène et la salubrité alimentaire sont requises pour toute entreprise alimentaire qui :

- * se définit par l'excellence de ses produits ;
- * priorise la sécurité des aliments ;
- * veut éviter tout risque de contamination alimentaire ;
- * veut éviter tout risque de mauvaise presse ;
- * mise sur la responsabilisation de son personnel ;
- * veut se conformer au règlement en vigueur depuis le 21 novembre 2008.

La formation sera offerte pour **Carrefour BLE** par Mme Martine Guilbaut, agronome qui possède un baccalauréat en biologie et un baccalauréat en technologie des aliments, formatrice expérimentée auprès des étudiants/professionnels du Carrefour BLE, comme du MAPAQ et de l'ITA de St-Hyacinthe.

→ Attestation

La formation donnera droit à une attestation de réussite du MAPAQ .

→ Date et lieu

La formation aura lieu en juin 2013 de 8h30 à 16h30 (une heure de dîner et deux pauses de 15 min le matin et l'après-midi) dans les locaux de Carrefour BLE.

→ Prix, frais d'annulation

- ◆ Le coût de la formation total est de **300\$***. Dû au **nombre de places limitées**, les inscriptions ne deviennent définitives qu'à la réception du paiement;
- ◆ Une annulation effectuée avant la date limite de l'inscription sera remboursée à 80%;
- ◆ En cas d'annulation après la date limite, aucun remboursement n'est accordé;
- ◆ Remboursement complet si la formation est annulée par Carrefour BLE.

Jour	Date	Horaire
Lundi	10 juin 2013	8h30 – 16h30
Mardi	11 juin 2013	8h30 – 16h30

→ **Date limite de l'inscription est le 16 mai 2013.**

Pour toutes informations et pour recevoir le formulaire d'inscription, contactez-nous au (514) 279-3669 ou écrivez-nous au court@carrefourble.qc.ca



7245, rue Clark, suite 202, Montréal (Québec) H2R 2Y4
Téléphone: (514) 279-3669 | Télécopie: (514) 279-4223
www.carrefourble.qc.ca | gc@carrefourble.qc.ca