

FRAIS

FRAIS D'INSCRIPTION AU COURS	93 \$
(cahier d'exercices et examen inclus)	
EXAMEN UNIQUEMENT	36 \$
REMPLACEMENT DU CERTIFICAT	6 \$

CAHIER D'EXERCICES EN ANGLAIS 20 \$
CAHIER D'EXERCICES EN CHINOIS 20 \$
CAHIER D'EXERCICES EN PENDJABI 20 \$
CAHIER D'EXERCICES EN CORÉEN 20 \$
(Tous les prix incluent la TPS.)

POLITIQUE DE REMBOURSEMENT

Aucun remboursement dans les 24 heures précédant la date prévue du cours. Les absents n'auront pas droit à un remboursement ni à un report.

LIBELLEZ VOTRE CHÈQUE À L'ORDRE DU MINISTRE DES FINANCES.

(FRAIS DE CHÈQUE SANS PROVISION : 25 \$)

Inscrivez-vous par courriel (Visa ou MasterCard),
par la poste (chèque, Visa ou MasterCard) ou par
téléphone (Visa ou MasterCard)
de 8 h 30 à 16 h.

*Les demandes de renseignements et les formulaires
d'inscription dûment remplis peuvent être envoyés par
courriel à l'adresse foodsafe@gov.mb.ca.*

AUCUN PARTICIPANT NON INSCRIT NE SERA ACCEPTÉ.

Seules les personnes préinscrites seront admises.

Pour en savoir plus :

204 945-3705
1 855 236-1566

HORAIRE DU COURS

De 8 h 30 à 16 h 30 – Inscription à 8 h
CARTE D'IDENTITÉ AVEC PHOTO EXIGÉE.
REPAS NON FOURNI

2022

Mer. 12 oct., Canad Inns **POLO PARK**, 1405, av. St. Matthews
Mar. 8 nov., Canad Inns **GARDEN CITY**, 2100, rue McPhillips
Mar. 6 déc., Canad Inns **GARDEN CITY**, 2100, rue McPhillips

2023

Mar. 17 janv., Canad Inns **POLO PARK**, 1405, av. St. Matthews
Mar. 14 févr., Canad Inns **POLO PARK**, 1405, av. St. Matthews
Mer. 12 avr., Canad Inns **GARDEN CITY**, 2100, rue McPhillips
Mar. 6 juin, Canad Inns **POLO PARK**, 1405, av. St. Matthews

EXAMEN UNIQUEMENT

9 H

Inscription à 8 h 45

L'examen COMMENCE à 9 h.
CARTE D'IDENTITÉ AVEC PHOTO EXIGÉE.

2022

Jeu. 13 oct., Canad Inns **POLO PARK**, 1405, av. St. Matthews
Mer. 9 nov., Canad Inns **GARDEN CITY**, 2100, rue McPhillips
Jeu. 8 déc., Canad Inns **GARDEN CITY**, 2100, rue McPhillips

2023

Jeu. 19 janv., Canad Inns **POLO PARK**, 1405, av. St. Matthews
Jeu. 16 févr., Canad Inns **POLO PARK**, 1405, av. St. Matthews
Jeu. 16 mars, Canad Inns **POLO PARK**, 1405, av. St. Matthews
Jeu. 13 avr., Canad Inns **GARDEN CITY**, 2100, rue McPhillips
Jeu. 11 mai, Canad Inns **POLO PARK**, 1405, av. St. Matthews
Mer. 7 juin, Canad Inns **POLO PARK**, 1405, av. St. Matthews



PROGRAMME DE FORMATION MENANT AU CERTIFICAT EN MANIPULATION DES ALIMENTS 2022-2023

SANTÉ MANITOBA
SECTION DE PROTECTION DE LA SANTÉ

TÉLÉPHONE : 204 945-3705
SANS FRAIS : 1 855 236-1566

Présenté par :
Section de protection de la santé
Inspecteurs de la santé publique

FORMULAIRE

À QUI S'ADRESSE LE COURS?

PLAN DE COURS

Date choisi : _____

PARTICIPANT

(Veuillez inscrire clairement votre nom en caractères d'imprimerie, car ce nom apparaîtra sur le certificat.)

Nom : _____

Adresse : _____

Ville ou village : _____

Code postal : _____

Téléphone : _____

Courriel : _____

ÉTABLISSEMENT

Nom : _____

Adresse : _____

Ville ou village : _____

Code postal : _____

Téléphone : _____

Personne-ressource : _____

CHOIX DE LA LANGUE POUR L'EXAMEN PRÉVU
AU TERME DU COURS :

(Veuillez cocher votre langue de préférence.)

- Anglais Espagnol Français
 Allemand Coréen Tagalog
 Pendjabi Chinois simplifié Ukrainien
 Chinois traditionnel Grec Arabe
 Farsi Vietnamien

ORAL (non offert pour l'examen
de reconnaissance des acquis)

Paiement par **VISA** ou **MasterCard** Numéro (16 chiffres):

Date d'expiration (4 chiffres) _____

CVC (3 chiffres) _____

(L'avis de confirmation et de réception sera envoyé par courriel.)

À QUI S'ADRESSE LE COURS?

- Tous les propriétaires, gérants et superviseurs d'établissements de restauration.
- Tous les employés d'un établissement de restauration chargés de réceptionner, de préparer et de servir des aliments.



REMARQUES

- ◆ En vertu de l'arrêté de la Ville de Winnipeg sur les services de restauration, l'exploitation d'un établissement de restauration n'est autorisée que si la personne chargée de l'exploitation est titulaire du certificat en manipulation des aliments.
- ◆ Dans les établissements de restauration qui emploient moins de cinq personnes chargées de manipuler des aliments, un membre du personnel doit être titulaire du certificat en manipulation des aliments.
- ◆ Dans les établissements de restauration qui emploient à un moment donné plus de cinq personnes chargées de manipuler des aliments, un membre du personnel titulaire du certificat en manipulation des aliments doit être EN SERVICE en permanence.

MICROBIOLOGIE

- ◆ INTRODUCTION DE BASE À LA MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE

- ◆ DESCRIPTION, CAUSES ET MESURES DE PRÉVENTION DES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRES COURANTES

SANTÉ ET HYGIÈNE

- ◆ BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE PERSONNELLE ET DE SANTÉ

SERVICE ET DISTRIBUTION

- ◆ BONNES TECHNIQUES POUR SERVIR ET PRÉSENTER DES ALIMENTS

PROTECTION DES ALIMENTS

- ◆ PROCÉDURES DE PRÉPARATION ET DE MANIPULATION SÉCURITAIRES DES ALIMENTS

RÉCEPTION ET ENTREPOSAGE

- ◆ FACTEURS LIÉS À LA RÉCEPTION ET À L'ENTREPOSAGE DES ALIMENTS

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

- ◆ INSTALLATIONS ET TECHNIQUES APPROPRIÉES AU LAVAGE DE LA VAISSELLE, DÉSINFECTANTS APPROUVÉS ET BONNES MÉTHODES DE RANGEMENT DES USTENSILES