

DESCRIPTION DES MODULES
FORMATION D'EMPLOYÉS D'USINE ALIMENTAIRE

MODULE	HEURES DE FORMATION
Compétences comportementales <ul style="list-style-type: none"> • Gestion du temps, du stress et la concentration • Travail d'équipe • Communication et attitude à communiquer 	12 h
Compétences de responsabilités personnelles <ul style="list-style-type: none"> • S'avoir s'engager, l'autonomie et l'initiative • Discipline personnelle 	12 h
Milieu de travail au Québec <ul style="list-style-type: none"> • Comprendre le milieu de travail au Québec (valeurs, mission, politique de travail, etc.) 	9 h
Notions de base en physique, en chimie alimentaire et en principes de microbiologie <ul style="list-style-type: none"> • Notions de pression, débit, variations de température contre la viscosité des fluides, comportement des fluides (air comprimé, vapeur, etc.), conductivité électrique et échanges thermiques. • Lien entre les notions et les applications alimentaires au quotidien ainsi qu'avec les conséquences possibles sur la qualité alimentaire. • Principe de base en chimie des solutions et chimie organique, afin de comprendre et de maîtriser les principes de pH, acidité et basicité. • Dilutions simples et des mélanges de base. • Associer les principales molécules organiques telles que les protéines, minéraux, vitamines, etc. Associer le comportement de ces molécules selon les manipulations à effectuer dans son quotidien. 	15 h
Hygiène et salubrité alimentaire (avec certification MAPAQ). Cette certification n'est pas exigée pour les établissements sous inspection fédérale, seulement pour les établissements sous inspection provinciale. Toutefois c'est un excellent cours pour le manipulateur d'aliments. <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître sa part de responsabilité à l'égard de la manipulation des aliments et de leur innocuité. • Appliquer les bonnes pratiques et les exigences relatives à la manipulation des aliments. 	9 h
Lavage et assainissement (destiné aux manoeuvres/préposés multitâches. Une base pour ceux affectés aux tâches de lavage et assainissement <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage et assainissement des équipements • Entretien des lieux • Entretien sanitaire et valves 	24 h
Sensibilisation aux coûts relié à la production, l'environnement et aux pertes <ul style="list-style-type: none"> • Proportions relatives aux principaux coûts de production par rapport aux pertes qui peuvent être engendrées. • Cause des pertes et sensibilisations à l'impact environnemental de ses gestes. 	6 h
Chariot élévateur (théorique) - (Partie pratique de 1 h est nécessaire pour la certification) 4 heures de théorie en ligne	4 h
Chariot élévateur (pratique) 1 heure de formation pratique	1 H par participant

DESCRIPTION DES MODULES
FORMATION D'EMPLOYÉS D'USINE ALIMENTAIRE

MODULE (SUITE)	HEURES DE FORMATION
Principes de cadenassage	4 h
SIMDUT	4 h
Circuits et automates mécaniques <ul style="list-style-type: none"> • Systèmes de réception pour produits liquides • Procédés de traitement thermique (cuiseurs, pasteurisateurs, thermisation, fours, etc.) • Machine de conditionnement (emballage) • Système de nettoyage automatisé • Mélangeurs. 	9 h
Contrôle des opérations et logistique <ul style="list-style-type: none"> • Gestion des stocks et de l'entrepôt • Code-barres • Logistique • Interprétation de rapports de production 	9 h
Initiation aux systèmes qualité <ul style="list-style-type: none"> • Définition des systèmes qualité et leur importance • Situer son intervention à travers les différentes étapes des systèmes • Distinguer les divers programmes (contrôle de la vermine, nettoyage, rappel alimentaire, etc.) • Traçabilité • Associer le respect d'un programme qualité à l'innocuité des aliments 	18 h

FORMATION - FORMATEUR/CHEF D'ÉQUIPE /SUPERVISEUR
EN USINE ALIMENTAIRES

MODULE	HEURES DE FORMATION
Formation de formateur <ul style="list-style-type: none"> • Les base de la pédagogie en entreprise • Compagnonnage • Type d'apprenant • L'adulte en formation 	8 h
Formation à l'accueil de la diversité culturelle (Pour chef d'équipe et superviseur) <ul style="list-style-type: none"> • ENJEUX (problématiques, difficultés, défis) • Pourquoi travailler sur les relations interculturelles ? • Accueil et intégration • Demandes spécifiques et accommodements raisonnables 	8 h