

# ITAQ

INSTITUT DE  
TECHNOLOGIE  
AGROALIMENTAIRE  
DU QUÉBEC



FORMATION  
CONTINUE



FORMATION  
AUX ENTREPRISES



## FORMATION DES FORMATEURS EN HYGIÈNE ET SALUBRITÉ ALIMENTAIRES

La formation s'adresse prioritairement aux personnes intéressées à devenir formateurs en hygiène et salubrité alimentaires (HSA) au sein de l'entreprise ou de l'organisme où elles œuvrent.

Elle s'adresse également aux personnes désirant offrir des services indépendants de formation dans les différentes régions du Québec.

### Durée de la formation

52 heures : (45 heures d'apprentissage en ligne et 7 heures pour l'audition)

Cette formation comprend également 3 rencontres virtuelles de 2h chacune en groupe avec le formateur;

Cette durée exclut le temps accordé aux travaux personnels et à la préparation de l'audition (environ 45 heures).

### **CRITÈRES D'AMISSIBILITÉ**

1) Détenir l'attestation en hygiène et salubrité destinée aux **gestionnaires** d'établissement alimentaire du MAPAQ\*

\*Si vous n'avez pas l'attestation, vous pouvez faire une demande **d'Analyse de dossier en vue d'équivalence pour exemption de la formation en hygiène et salubrité alimentaires**. Des frais de 125 \$ s'appliquent pour l'analyse du dossier (voir annexe 1).

Si votre dossier est accepté et que vous réussissez l'examen, vous recevrez l'attestation de gestionnaire en hygiène et salubrité et vous pourrez vous inscrire à la Formation des Formateurs en Hygiène et Salubrité. Notez qu'en cas d'échec à l'examen, vous devrez faire la formation de gestionnaire d'établissement alimentaire avant de pouvoir accéder à la présente formation.

### **ET**

2) Détenir un diplôme d'études collégiales (DEC) ou universitaire dans une discipline appropriée (**voir tableau liste des diplômes admissibles à la page suivante**).

Advenant un questionnement au sujet de l'admissibilité, vous pouvez communiquer par courriel avec [fc@itaq.ca](mailto:fc@itaq.ca)

**Liste des diplômes pouvant être admissibles**

<b>Diplômes universitaires</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Biochimie</li> <li>▪ Biologie</li> <li>▪ Chimie</li> <li>▪ Médecine vétérinaire</li> <li>▪ Microbiologie</li> <li>▪ Pathologie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Acériculture</li> <li>▪ Agronomie</li> <li>▪ Bioagronomie</li> <li>▪ Culture biologique</li> <li>▪ Consommation</li> <li>▪ Génie alimentaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sciences de la santé</li> <li>▪ Sciences et technologies des aliments</li> <li>▪ Nutrition</li> <li>▪ Sciences biologiques</li> </ul>
<b>Diplôme d'études collégiales</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Laboratoire médical</li> <li>▪ Techniques de santé animale</li> <li>▪ Technologie de la transformation des aliments/Technologie des procédés et de la qualité des aliments</li> <li>▪ Technologie des productions animales</li> <li>▪ Techniques chimie-biologie</li> <li>▪ Gestion hôtelière et services alimentaires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gestion des services alimentaires et de restauration</li> <li>▪ Techniques de chimie analytique</li> <li>▪ Techniques d'analyse biomédicales</li> <li>▪ Transformation des produits de la mer</li> <li>▪ Gestion d'un établissement de restauration</li> <li>▪ Techniques de laboratoire</li> <li>▪ Technologie de la transformation des produits aquatiques</li> <li>▪ Techniques de diététique</li> </ul>	

**Liste des combinaisons études et expériences pouvant être admissibles**

<p><b>Diplôme d'études collégiales préuniversitaires + 2 années d'expérience</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sciences de la nature</li> </ul> <p><b>Attestation d'études collégiales + 4 années d'expérience</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Technologie de la transformation des aliments</li> </ul> <p><b>Diplôme d'études professionnelles + 6 années d'expérience</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Boulangerie</li> <li>▪ Boucherie de détail</li> <li>▪ Cuisine</li> <li>▪ Pâtisserie</li> </ul> <p><b>Liste des expériences dans le domaine alimentaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contrôleur qualité dans un établissement alimentaire</li> <li>▪ Inspecteur de produits agricoles et d'aliments</li> <li>▪ Inspecteur en hygiène publique</li> <li>▪ Cuisinier, boucher, pâtissier, boulanger et autre expérience de travail dans le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires ou dans la préparation d'aliments</li> <li>▪ Enseignant dans une discipline reconnue pertinente à l'admissibilité</li> <li>▪ Exploitant d'un établissement alimentaire</li> </ul>
--

## ANNEXE 1

### ANALYSE DE DOSSIER EN VUE D'ÉQUIVALENCE EXEMPTION DE LA FORMATION EN HYGIÈNE ET SALUBRITÉ

---

#### LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES

##### Règlement sur les aliments, chapitre P-29, r. 1

Selon l'article : **2.2.4.7** du règlement « *Est exemptée de la formation prévue au premier alinéa de l'article 2.2.4.4 ou de l'article 2.2.4.5 la personne qui présente à l'Institut de technologie agroalimentaire une demande écrite à cet effet en y indiquant son nom, son adresse, son numéro de téléphone ainsi que la formation visée par la demande et en y joignant les documents établissant l'un des faits suivants :*

1° *Elle a suivi une formation par laquelle elle a acquis des connaissances équivalentes à celles transmises par la formation décrite au premier alinéa de l'article 2.2.4.4 ou de l'article 2.2.4.5 ;*

2° *Elle possède une expérience de travail dans le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires ou dans la préparation d'aliments d'au moins 2 années, pour l'attestation de formation de manipulateur d'aliments ou d'au moins 3 années, pour l'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire.*

*La personne visée au premier alinéa doit obtenir une note d'au moins 60 % à l'examen élaboré par l'Institut de technologie agroalimentaire. Si elle échoue à l'examen, elle est assujettie à l'article 2.2.4.4 ou à l'article 2.2.4.5.*

[Règlement sur les aliments Loi sur les produits alimentaire P-29 r1 et a 40](#)

*Est réputée avoir suivi la formation prévue par le deuxième alinéa, toute personne titulaire d'une attestation de qualification équivalente délivrée ou reconnue par un ministère ou un organisme gouvernemental ailleurs au Canada. »*

#### INFORMATION

Pour vous inscrire à une analyse de dossier, vous trouverez la fiche à compléter et la procédure à suivre à la page suivante.

À la réception des documents requis, une analyse de dossier sera effectuée.

Si une exemption de formation vous est accordée, une lettre d'autorisation de passation d'examen et une liste des bureaux régionaux, vous sera transmise. Vous devrez choisir l'endroit qui vous convient et communiquer avec le responsable afin de déterminer une date.

Lors de l'examen, vous devrez présenter la lettre d'autorisation, et avoir en votre possession une pièce d'identité avec photo. La personne doit posséder la maîtrise du français ou de l'anglais puisque l'examen se fait par écrit.

Dans le cas d'une réussite, le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec vous émettra une attestation de manipulateur ou de gestionnaire.

Dans le cas d'un échec, vous serez dans l'obligation de suivre la formation afin de pouvoir repasser l'examen, **aucune reprise n'est possible.**

Au besoin, vous pouvez consulter la liste des formateurs autorisés sur le lien suivant :

[Liste des formateurs autorisés MAPAQ Hygiène et salubrité](#)

## ANNEXE 1

### ANALYSE DE DOSSIER EN VUE D'ÉQUIVALENCE EXEMPTION DE LA FORMATION EN HYGIÈNE ET SALUBRITÉ

- 1) S'inscrire et effectuer le paiement par carte de crédit à l'activité **Analyse de dossier en vue d'équivalence exemption formation hygiène et salubrité alimentaire** au lien suivant : [Analyse de dossier](#).  
Un montant de 125 \$ est exigé afin de couvrir les frais d'administration se rattachant à la demande.  
D'autres frais peuvent s'ajouter si vous faites l'examen via un formateur accrédité.
- 2) Compléter le formulaire d'inscription ci-bas et l'envoyer avec les preuves de formation(s) pertinente(s) ou d'expérience(s) de travail dans le domaine de l'alimentation au courriel suivant : [fc@itaq.ca](mailto:fc@itaq.ca)

**Preuves de formation :**

- Copie de diplôme admissible (aucun retour des originaux) ;
- Copie du relevé de notes (aucun retour des originaux).

**Preuves d'expériences :**

- Lettre des employeurs mentionnant la fonction, les tâches de travail et les années  
(Demande pour manipulateur (2 ans d'expérience de travail) ; demande pour gestionnaire (3 ans d'expérience de travail)).

- 3) Votre dossier sera transféré à la personne responsable de l'analyse avec un délai de traitement de 10 jours ouvrables

FORMULAIRE						
Veuillez compléter cette partie et nous la retourner avec les documents par courriel au <a href="mailto:fc@itaq.ca">fc@itaq.ca</a>						
Type d'attestation :		<input type="checkbox"/> Gestionnaire <input type="checkbox"/> Manipulateur				
Nom :						
Prénom :						
Date de naissance :	Jour :		Mois :		Année :	
Adresse :						
Ville :					Code postal :	
Téléphone :	Tél. :			Cell. :		
Courriel :						
Date :						