

## **Formation obligatoire** **aux personnes achetant du poisson des pêcheurs au quai**

Depuis le 1<sup>er</sup> avril 2014, tous les titulaires de permis d'acheteur de poisson doivent s'assurer qu'au moins un employé par poste d'achat a suivi un programme de formation sur l'entreposage, la manutention, la conservation et le transport du poisson. Cet individu doit aussi avoir une carte d'identité valide avec photo avec lui/elle.

Nous avons retenu les services de **M. Germain Landry\***, spécialiste en procédés alimentaires, de développer et d'offrir ce programme obligatoire d'une durée de trois heures et demie.

- Les programmes de formation ont lieu dans les bureaux régionaux de Caraquet, Bouctouche et de St.-George du ministère de l'Agriculture, de l'Aquaculture et des Pêches.
- Les programmes de formation sont offerts en anglais ou en français.
- Le coût de l'inscription aux séances est de 90 \$, plus la TVH, par personne (101,70 \$). Les frais d'inscription couvrent les documents que conserveront les participants, ainsi que le certificat qui est valide pour une durée de 5 ans à compter de la date d'émission.
- Les frais pourront être payés par chèque ou comptant au moment de la formation.
- Les dates du programme sont basées sur le nombre d'inscriptions reçus et vous recevrez une confirmation de votre inscription lorsqu'une date aura été établie.

\***Germain Landry** a complété un baccalauréat en biologie et une maîtrise en science et technologie des aliments de l'Université Laval de Québec. Il a travaillé en contrôle de qualité pour un transformateur de produits marins pendant 5 ans et comme spécialiste en procédés alimentaires pour Le conseil de la recherche et de la productivité pendant 21 ans, où il a travaillé avec l'industrie des produits marins sur un grand nombre de projets de transformation, récolte et d'amélioration de la qualité.

Depuis 2012, il opère **Consultation Germain Landry Consulting** et divise son temps à compléter des vérifications de qualité (*Safe Quality Food* et *Food Safety and Quality System*), faire de la consultation en procédés alimentaires et offrir de la formation. Il a donné des programmes de formation à des travailleurs d'usine, des contremaîtres et du personnel d'assurance qualité sur la qualité, les programmes HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) et sur la microbiologie alimentaire.

**Pour s'inscrire à la prochaine session, veuillez faire parvenir le formulaire d'inscription complété à Germain Landry (voir ses coordonnées à la page suivante)**

## Formulaire D'inscription sur la Formation Obligatoire

### 1. OÙ PRÉFÉREZ-VOUS RECEVOIR LA FORMATION?

CARAQUET  BOUCTOUCHE  ST. GEORGE

### 2. DANS QUELLE LANGUE PRÉFÉREZ-VOUS RECEVOIR LA FORMATION?

FRANÇAIS  ANGLAIS

### 3. VOS COORDONNÉES PERSONNEL/COMPAGNIE :

NOM: \_\_\_\_\_

NOM DE COMPAGNIE: \_\_\_\_\_

ADRESSE POSTALE: \_\_\_\_\_

N° DE TÉLÉPHONE : \_\_\_\_\_ N° DE TÉLÉCOPIEUR : \_\_\_\_\_

ADRESSE COURRIEL: \_\_\_\_\_

### 4. COMBIEN DE PERSONNES SERONT À LA FORMATION?

NOMBRE D'INDIVIDUS: \_\_\_\_\_

INSCRIRE LEURS NOMS (lettres moulées) \_\_\_\_\_

### POUR S'INSCRIRE envoyé le formulaire:

- par courriel : [germain@germainlandry.com](mailto:germain@germainlandry.com)
- par téléphone : (506) 447-1409 (le soir seulement) ou
- par télécopieur : (506) 472-3938