



Les services offerts sous forme de modules de formation qui peuvent être donnés en séquence ou à la carte selon les besoins

- Qualité et composition des matières premières
- Principes de la réglementation et du contrôle de la qualité
- Procédés de traitement de conservation
- Procédés et équipements de transformation alimentaire
- Équipements auxiliaires du procédé (pompes, valves, dispositifs de contrôle, etc)
- Entretien préventif sanitaire des équipements
- Opérations de nettoyage et assainissement
- Bonnes pratiques de fabrication
- Calculs de standardisation et formulation
- Développement de procédures d'opération (production et nettoyage)

Chaque module est adapté au contexte du milieu pour lequel la formation est donnée