

The illustration shows a grey faucet on the left with water flowing down. A hand is being washed under the water, with white soap bubbles surrounding it. Below the hand, there are three cartoonish germs: a yellow one with a mustache, a red one with spikes, and a green one with a mouth. The background is a solid teal color.

DOCUMENT D'INFORMATION DESTINÉ AUX FORMATEURS EN HYGIÈNE ET SALUBRITÉ ALIMENTAIRES

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,

DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION

Table des matières

Table des matières.....	2
1 Programme de formation des formateurs en hygiène et salubrité alimentaires	3
1.1 Rôle du formateur	3
1.2 Objectifs	3
1.3 Critères d'admissibilité.....	3
1.4 Inscription	3
1.5 Contenu de la formation des formateurs et examens	4
a) Module 1 – Notions d'hygiène et de salubrité alimentaires	4
b) Module 2 – Notions pédagogiques	4
c) Module 3 – Audition	5
1.6 Coûts de la formation et règles de fonctionnement.....	5
1.7 Enregistrement des formateurs autorisés par le MAPAQ.....	5
1.8 Prestation électronique de services.....	6
2 Exigences de la formation en hygiène et salubrité pour les gestionnaires et les manipulateurs	7
2.1 Formations que peut donner le formateur autorisé	7
2.2 Contenu des formations.....	7
2.3 Outils de formation	7
<input type="checkbox"/> Matériel pédagogique requis pour la formation et l'examen	7
<input type="checkbox"/> Documentation facultative selon la clientèle	7
<input type="checkbox"/> Présentation PowerPoint.....	8
2.4 Déroulement de la formation.....	8
2.5 Évaluation de la formation par les participants.....	8
2.6 Examen pour les gestionnaires et les manipulateurs	8
<input type="checkbox"/> Commande des examens	8
<input type="checkbox"/> Surveillance de l'examen	9
2.7 Reconnaissance des acquis d'un manipulateur ou d'un gestionnaire.....	9
2.8 Attestation de formation ou confirmation de participation à la formation	9
2.9 Répertoire des personnes ayant suivi la formation	10
2.10 Coûts de la formation	10
2.11 Correspondance avec le MAPAQ	10
Annexe 1 – Contenu de la formation.....	11
Annexe 2 – Feuilles de renseignements sur le déroulement de la formation.....	12
Annexe 3 – Grille d'évaluation de la formation en hygiène et salubrité alimentaires	16

1 Programme de formation des formateurs en hygiène et salubrité alimentaires

Le présent document est un outil de référence qui vise à informer les personnes souhaitant devenir des formateurs autorisés par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) en hygiène et salubrité alimentaires. De plus, il soutient les formateurs dans l'organisation de leurs activités de formation afin d'uniformiser le contenu qui est présenté aux clientèles.

1.1 Rôle du formateur

Le rôle du formateur en hygiène et salubrité alimentaires est de promouvoir les bonnes pratiques en matière d'innocuité des aliments et de les faire adopter par les personnes qui manipulent des aliments. De fait, il est essentiel de sensibiliser les manipulateurs d'aliments et les gestionnaires d'un établissement alimentaire à leur rôle dans la préparation d'aliments de qualité. Le formateur doit donc s'assurer que les participants ont acquis les compétences qui sont visées dans la formation.

1.2 Objectifs

Le Programme de formation des formateurs en hygiène et salubrité alimentaires a comme objectifs :

- de sélectionner des formateurs ayant les connaissances appropriées en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires et pouvant se référer à la réglementation qui est en vigueur;
- de soutenir les formateurs dans l'actualisation de leurs connaissances en hygiène et salubrité alimentaires;
- de développer les compétences des formateurs en matière de pédagogie.

1.3 Critères d'admissibilité

- Les candidats doivent détenir un diplôme d'études collégiales ou un diplôme universitaire dans une discipline pertinente.
- Toute autre combinaison d'études et d'expériences professionnelles peut être présentée pour évaluation.
- Détenir l'attestation en hygiène et salubrité destinée aux gestionnaires d'établissements alimentaires.

1.4 Inscription

Toute personne désireuse de s'inscrire à la formation des formateurs peut le faire en communiquant avec la Formation continue de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ), campus de Saint-Hyacinthe, par téléphone au 450 778-6504 (ou sans frais au 1 800 383-6272), par courriel à fc@itaq.ca

À noter que le programme de formation est offert sur une plateforme virtuelle.

1.5 Contenu de la formation des formateurs et examens

a) Module 1 – Notions d’hygiène et de salubrité alimentaires

Section 1 – Innocuité alimentaire

Section 2 – Gestion de l’innocuité

L’objet de cette formation est de présenter les principales notions d’hygiène et de salubrité alimentaires que le formateur doit connaître et maîtriser. Dans ce module en ligne, les apprenants ont à compléter des exercices, à lire des documents et à répondre à des questions.

Préalable : Satisfaire aux critères d’admissibilité à la formation.

Compétence visée : Maîtriser les connaissances requises dans le domaine de l’hygiène et de la salubrité alimentaires.

Durée : 30 heures.

Examen d’évaluation des connaissances en hygiène et salubrité alimentaires

L’examen vise à évaluer les connaissances du candidat à propos des notions d’hygiène et de salubrité alimentaires.

Note de passage : 70 %

Reprise : Aucune reprise n’est possible.

b) Module 2 – Notions pédagogiques

L’objet de ce module est de présenter aux formateurs l’approche pédagogique et les méthodes d’enseignement que le MAPAQ préconise. Ceux-ci doivent rédiger un plan de cours et une planification détaillée de la formation pour les manipulateurs d’aliments. Ils sont également tenus de respecter l’échéance pour le dépôt des documents ainsi que les critères de réussite.

Préalable : Avoir réussi l’examen d’évaluation des connaissances en hygiène et salubrité alimentaire.

Compétences visées : Planifier un cours visant l’atteinte d’une compétence;
Appliquer une pédagogie active;
Choisir des stratégies d’évaluation en cours de formation.

Durée : 15 heures.

Production d’un plan de cours et d’une planification détaillée

Note de passage : 60 %

Reprise : En cas d’échec, une seule reprise est possible. Des frais peuvent être applicables.

c) Module 3 – Audition

Chaque candidat doit présenter un extrait de la formation pour les manipulateurs d'aliments qu'il a lui-même préparée afin que soient évaluées ses aptitudes à donner la formation dans le respect de l'approche pédagogique que le MAPAQ préconise. L'audition se fait en personne en présence d'évaluateurs et d'autres candidats.

Préalable : Avoir réussi la production d'un plan de cours et d'une planification détaillée.

Note de passage : 60 %

Reprise : En cas d'échec, une reprise est possible, mais des frais peuvent être applicables. Il s'agit de la seule possibilité qui est offerte pour atteindre les objectifs de la formation. La date de reprise est déterminée par l'ITAQ et l'apprenant doit se présenter; une absence équivaut automatiquement à un échec.

Durée : 30 minutes, mais prévoir une disponibilité de 7 heures.

1.6 Coûts de la formation et règles de fonctionnement

La personne qui s'inscrit à une formation s'engage à payer entièrement les coûts qui seront exigés par l'établissement d'enseignement pour les cours et les examens ou évaluations ainsi que les frais administratifs, le cas échéant. Le MAPAQ pourrait également exiger certains frais. De plus, le candidat s'engage à respecter strictement les règles d'éthique et de fonctionnement de l'établissement d'enseignement qui a été désigné au moment de la formation.

1.7 Enregistrement des formateurs autorisés par le MAPAQ

Dans les semaines suivant la réussite de la formation des formateurs, le MAPAQ fournit deux copies de la convention qui doit être signée et retournée au Ministère. Cette convention détermine les engagements que doivent respecter les formateurs et le ministre à l'égard du programme de formation en hygiène et salubrité alimentaires. Par la suite, un numéro d'identification ainsi qu'un formulaire visant à établir l'identité des formateurs qui sont soumis à la convention sont acheminés par la poste.

Ce numéro d'identification permet notamment aux formateurs autorisés de commander les copies d'examens qui sont nécessaires aux formations. Il sert aussi à communiquer au Ministère les coordonnées et les résultats d'examens des participants.

Le formulaire visant à établir l'identité des formateurs permet de préciser si un formateur veut que ses coordonnées soient diffusées sur le site Internet du Ministère, dans la liste des formateurs autorisés par région.

1.8 Prestation électronique de services

Les formateurs autorisés par le MAPAQ ont accès à une application Web (prestation électronique de services) qui leur permet d'enregistrer les coordonnées et les résultats d'examens des personnes qui suivent la formation. Ils reçoivent par courriel la procédure à suivre pour s'enregistrer.

2 Exigences de la formation en hygiène et salubrité pour les gestionnaires et les manipulateurs

2.1 Formations que peut donner le formateur autorisé

Le formateur autorisé est habilité à donner les trois formations en hygiène et salubrité alimentaires suivantes, qui sont prévues par le Règlement sur les aliments :

- » Gestionnaires d'établissement alimentaire (12 heures);
- » Manipulateurs d'aliments (6 heures);
- » Séance de formation sur l'hygiène et la salubrité alimentaires (3,5 heures).

2.2 Contenu des formations

Les exigences réglementaires relatives au contenu des formations sont décrites aux articles 2.2.4.4, 2.2.4.5. et 2.2.4.8. du Règlement sur les aliments (voir l'annexe 1). Ainsi, au moment de planifier les formations, il est nécessaire d'aborder chacun des thèmes qui sont prescrits, non seulement afin de respecter les exigences, mais aussi pour s'assurer que les participants acquièrent les compétences visées.

2.3 Outils de formation

□ Matériel pédagogique requis pour la formation et l'examen

Le *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires* est l'ouvrage de référence pour les trois types de formations. Le formateur doit s'en servir comme support pédagogique tout au long de la formation. Le document est disponible sur le [site Internet du MAPAQ](#) et il peut être imprimé au besoin. Les participants sont autorisés à le conserver pour consultation pendant leur examen.

□ Documentation facultative selon la clientèle

En fonction de la clientèle, il peut être approprié de remettre certaines publications facultatives. Pour obtenir le nom de ces publications, les formateurs peuvent consulter le www.mapaq.gouv.qc.ca/formation. Il est à noter que cette documentation n'est pas nécessaire pour l'examen, mais qu'elle peut être remise ou montrée aux participants.

Par ailleurs, d'autres publications sont présentées dans le *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires*. Selon l'intérêt des participants, le formateur peut les inviter à commander eux-mêmes ces publications sur le site Web du MAPAQ.

□ **Présentation PowerPoint**

Afin de s'assurer que l'on voit toute la matière et que celle-ci est présentée de façon uniforme, une présentation PowerPoint est mise à la disposition des formateurs pour les soutenir dans leur tâche. Toutefois, ceux-ci sont invités à adapter leurs formations à la clientèle visée et à son contexte de travail.

2.4 Déroulement de la formation

Afin de créer un environnement propice à l'apprentissage, il est conseillé de limiter le nombre de personnes à quinze par groupe. Il est aussi obligatoire de respecter les durées minimales de formation qui sont prévues dans le Règlement. Rappelons que la durée de la formation inclut la période d'examen. Il est toutefois possible d'adapter l'horaire des formations aux besoins de la clientèle.

Une feuille de renseignements concernant le déroulement de la formation doit être remise à chaque participant au début de la formation. Des exemplaires se trouvent à l'annexe 2 du document.

2.5 Évaluation de la formation par les participants

Avant de distribuer l'examen, il faut réserver un moment pour que les participants évaluent la formation qu'ils ont reçue, en vue d'y apporter des améliorations au besoin. Une grille d'évaluation est fournie à l'annexe 3. Conformément à la convention, les fiches d'évaluation remplies doivent être conservées durant 90 jours.

2.6 Examen pour les gestionnaires et les manipulateurs

Il existe deux types d'examens, soit un pour la formation de douze heures qui mène à une attestation de « gestionnaire d'établissement alimentaire » et un autre pour la formation de six heures qui permet d'obtenir une attestation de « manipulateur d'aliments ».

La formation de trois heures et demie ne comporte pas d'examen. Toutefois, les participants reçoivent une confirmation de participation à une séance de formation sur l'hygiène et la salubrité alimentaires de trois heures et demie, après avoir rempli le formulaire d'autorisation de divulgation de renseignements personnels. Le formateur doit ensuite acheminer les renseignements conformément à la procédure de communication des résultats qui est décrite plus bas.

□ **Commande des examens**

Les formateurs doivent commander des copies d'examens par courriel à l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec en indiquant clairement leurs coordonnées et leur numéro de formateur. Ils ont une seule commande à effectuer; ils reçoivent différentes versions des examens et doivent ensuite en faire des photocopies au besoin.

Pour commander des examens : fc@itaq.ca.

□ **Surveillance de l'examen**

Avant de faire l'examen, les participants doivent remplir le formulaire d'autorisation de divulgation de renseignements personnels. **Il est important de s'assurer que les renseignements fournis sont exacts et complets.**

- » L'examen pour les gestionnaires dure une heure, et celui qui s'adresse aux manipulateurs d'aliments dure 30 minutes.
- » Les participants sont autorisés à utiliser le *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires* pendant leur examen.
- » Les examens doivent être corrigés à l'aide du solutionnaire. La correction doit être faite de façon objective.

□ **Communication des résultats (versions électronique et imprimée)**

Les résultats doivent être communiqués au plus tard quinze jours ouvrables après la tenue de l'examen, selon la procédure suivante :

- » Enregistrer les renseignements sur les participants dans la prestation électronique de services.
- » Envoyer les originaux des formulaires d'autorisation de divulgation de renseignements personnels qui ont été saisis, en prenant soin d'y indiquer le numéro d'attestation et la date de la saisie, à l'adresse suivante :

*Responsable du programme de formation en hygiène et salubrité
alimentaires
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6*

- » Détruire les examens et les solutionnaires, sauf en cas d'échec.

□ **Cas d'échec**

En cas d'échec, voici les directives à suivre :

- » Aviser le participant de son échec.
- » Conserver la copie d'examen du participant pour la revoir avec lui, le cas échéant.
- » Reprendre l'examen dans les 90 jours suivant la date de réception de l'avis d'échec, à la demande du participant.
- » Imprimer une version d'examen différente.

2.7 Reconnaissance des acquis d'un manipulateur ou d'un gestionnaire

Une personne peut être exemptée de suivre la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires si elle s'inscrit, via la plateforme Web de la formation continue de l'ITAQ, à une analyse de dossier en vue d'obtenir une attestation d'équivalence à cette formation et paie les frais associés à l'analyse de son dossier. Par contre, cela ne lui garantit pas que son dossier soit accepté ni qu'elle puisse passer directement à l'examen. Pour de l'information supplémentaire, contactez fc@itaq.ca. De plus, pour être exemptée de la formation obligatoire, la personne doit maîtriser le français ou l'anglais puisque l'examen se fait par écrit. Trente minutes sont allouées à l'examen qui s'adresse aux manipulateurs d'aliments, alors que les gestionnaires d'un établissement alimentaire disposent de soixante minutes pour faire le leur.

Une combinaison d'expériences de travail et de formations pertinentes équivalant à deux ans pour les manipulateurs et à trois ans pour les gestionnaires peut donner droit à une reconnaissance des acquis et permettre de passer directement à l'examen. Par contre, si celui-ci n'est pas réussi, la personne devra obligatoirement s'inscrire à la formation.

À la réception de ces documents, l'ITAQ analyse le dossier. Si une reconnaissance est accordée, une lettre d'autorisation de passation d'examen ainsi qu'une liste des bureaux régionaux sont transmises au candidat. Celui-ci doit choisir l'endroit qui lui convient et communiquer avec le responsable afin de déterminer une date d'examen.

Lors de l'examen, le candidat doit présenter la lettre d'autorisation et avoir en sa possession une pièce d'identité avec photo. Le déroulement de l'examen doit respecter les mêmes exigences que celles qui ont été mentionnées précédemment. Dans le cas d'une réussite, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation délivre une attestation de manipulateur ou de gestionnaire.

Dans le cas d'un échec, le candidat est obligé de suivre la formation afin de pouvoir repasser l'examen. Aucune reprise n'est possible.

La liste des formateurs autorisés se trouve à l'adresse suivante : https://media.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs_hygiene_salubrite/.

Les formateurs peuvent inviter les participants qui ont des questions à communiquer avec l'ITAQ par téléphone au 1 800 383-6272, ou par courriel à l'adresse fc@itaq.ca.

2.8 Attestation de formation ou confirmation de participation à la formation

Le MAPAQ envoie aux participants une attestation ou une confirmation de participation par la poste après la communication des résultats de l'examen dans la prestation électronique de services.

Il est important de préciser aux participants que l'attestation leur appartient et qu'ils doivent conserver l'original; une copie peut être remise à leur employeur au besoin.

2.9 Répertoire des personnes ayant suivi la formation

Afin d'assurer un suivi de la clientèle, il est fortement suggéré de conserver un répertoire comprenant le nom, l'adresse et le numéro d'attestation de tous les participants à la formation.

2.10 Coûts de la formation

Les tarifs pour la formation sont à la discrétion du formateur.

2.11 Correspondance avec le MAPAQ

Si les formateurs ou les participants ont d'autres questions, ils peuvent les soumettre par courriel au MAPAQ à l'adresse smsaia@mapaq.gouv.qc.ca ou téléphoner au 1 800 463-5023 (option 3).

Annexe 1 – Contenu de la formation

Sujets de la formation	Gestionnaire en hygiène et salubrité 12 h	Manipulateur d'aliments 6 h	Sensibilisation aux bonnes pratiques 3 h 30
Les températures de conservation des aliments			
Les méthodes de travail pour éviter la contamination des aliments			
Les principes généraux d'hygiène applicables à toute personne qui est en contact avec les aliments ou avec le matériel ou l'équipement qui sont en contact avec les aliments			
Les procédures de nettoyage, d'assainissement ou de désinfection du matériel et de l'équipement			
Les sources environnementales de contamination des aliments			
Les risques microbiologiques, physiques et chimiques liés à l'hygiène et à la salubrité alimentaires			
La provenance des aliments			
L'étiquetage des aliments			
L'analyse et l'évaluation des risques (évaluation des dangers)			
La gestion des risques (mise en place de contrôles et de procédures appropriés et établissement des actions correctrices le cas échéant)			
Les normes légales et réglementaires relatives à l'hygiène et à la salubrité alimentaires			
L'élaboration d'activités de formation continue au regard des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires			

Annexe 2 – Feuilles de renseignements sur le déroulement de la formation

Formation en hygiène et salubrité alimentaires pour les gestionnaires d'un établissement alimentaire

Durée : 12 heures

Compétences visées par la formation : maintenir un système de prévention et de contrôle en vue de garantir l'innocuité des aliments :

- Analyser les situations à risque dans son établissement.
- Mettre en place des procédures afin de mieux gérer les risques.
- Apporter rapidement les correctifs nécessaires en cas de non-conformité.
- Assurer la formation du personnel sur les règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.
- Connaître les compétences que doivent posséder les manipulateurs d'aliments.

Contenu de la formation :

- Les températures de conservation des aliments
- Les méthodes de travail pour éviter la contamination des aliments
- Les principes généraux d'hygiène applicables à toute personne qui est en contact avec les aliments ou avec le matériel ou l'équipement qui sont en contact avec les aliments
- Les procédures de nettoyage, d'assainissement ou de désinfection du matériel et de l'équipement
- Les sources environnementales de contamination des aliments
- Les risques microbiologiques, physiques et chimiques liés à l'hygiène et à la salubrité alimentaires
- La provenance des aliments
- L'étiquetage des aliments
- L'analyse et l'évaluation des risques (évaluation des dangers)
- La gestion des risques (mise en place de contrôles et de procédures appropriés et établissement des actions correctrices le cas échéant)
- Les normes légales et réglementaires relatives à l'hygiène et à la salubrité alimentaires
- L'élaboration d'activités de formation continue au regard des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires

Examen : La note de passage à l'examen est de 60 %, et vous êtes autorisé à consulter le *Guide du manipulateur d'aliments* et l'affiche sur le lavage des mains. La durée de l'examen est de 60 minutes. En cas d'échec, vous pouvez demander une reprise, sans refaire la formation, dans les 90 jours suivant la date de réception de votre avis d'échec.

Attestation : Vous recevrez une attestation par courrier postal dans les prochaines semaines. Notez que l'attestation vous appartient au même titre qu'un diplôme d'études. Vous pouvez en remettre une photocopie à votre employeur.

Pour joindre le MAPAQ : 1 800 463-5023 (option 3) ou smsaia@mapaq.gouv.qc.ca

Formation en hygiène et salubrité alimentaires pour les manipulateurs d'aliments

Durée : 6 heures

Compétences visées par la formation : manipuler les aliments de façon à en préserver les qualités et l'innocuité :

- Reconnaître sa part de responsabilité concernant la manipulation des aliments et leur innocuité.
- Appliquer les bonnes pratiques et respecter les exigences relatives à la manipulation des aliments.

Contenu de la formation :

- Les températures de conservation des aliments
- Les méthodes de travail pour éviter la contamination des aliments
- Les principes généraux d'hygiène applicables à toute personne qui est en contact avec les aliments ou avec le matériel ou l'équipement qui sont en contact avec les aliments
- Les procédures de nettoyage, d'assainissement ou de désinfection du matériel et de l'équipement
- Les sources environnementales de contamination des aliments
- Les risques microbiologiques, physiques et chimiques liés à l'hygiène et à la salubrité alimentaires
- La provenance des aliments
- L'étiquetage des aliments

Examen : La note de passage à l'examen est de 60 %, et vous êtes autorisé à consulter le *Guide du manipulateur d'aliments* et l'affiche sur le lavage des mains. La durée est de 30 minutes. En cas d'échec, vous pouvez demander une reprise, sans refaire la formation, dans les 90 jours suivant la date de réception de votre avis d'échec.

Attestation : Vous recevrez une attestation par courrier postal dans les prochaines semaines. Notez que l'attestation vous appartient au même titre qu'un diplôme d'études. Vous pouvez en remettre une photocopie à votre employeur.

Pour joindre le MAPAQ : 1 800 463-5023 (option 3) ou smsaia@mapaq.gouv.qc.ca

Formation sur l'hygiène et la salubrité alimentaire de 3 h 30

Durée : 3 h 30

Compétences visées par la formation : manipuler les aliments de façon à en préserver les qualités et l'innocuité :

- Reconnaître sa part de responsabilité concernant la manipulation des aliments et leur innocuité.
- Appliquer les bonnes pratiques et respecter les exigences relatives à la manipulation des aliments.

Contenu de la formation :

- Les températures de conservation des aliments
- Les méthodes de travail pour éviter la contamination des aliments
- Les principes généraux d'hygiène applicables à toute personne qui est en contact avec les aliments ou avec le matériel ou l'équipement qui sont en contact avec les aliments
- Les procédures de nettoyage, d'assainissement ou de désinfection du matériel et de l'équipement
- Les sources environnementales de contamination des aliments

Attestation : Vous recevrez une confirmation de participation à la séance de formation sur l'hygiène et la salubrité alimentaires par courrier postal dans les prochaines semaines. Notez que la confirmation vous appartient au même titre qu'un diplôme d'études. Vous pouvez en remettre une photocopie à votre employeur.

Pour joindre le MAPAQ : 1 800 463-5023 (option 3) ou smsaia@mapaq.gouv.qc.ca

Annexe 3 – Grille d'évaluation de la formation en hygiène et salubrité alimentaires

Nom du participant (facultatif) : _____ Date de la formation : _____

	Fortement en désaccord	En désaccord	En accord	Fortement en accord
Les objectifs et le contenu				
Les points traités sont conformes aux objectifs annoncés.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les objectifs de la formation ont été atteints.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le formateur				
Maîtrise la matière.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Suscite l'intérêt.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Est à l'écoute des participants et s'assure de leur compréhension.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La méthodologie				
Les méthodes utilisées permettent la participation active.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le matériel didactique est bien utilisé.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le groupe				
La composition du groupe est appropriée (nombre, diversité, etc.).....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le climat de travail du groupe favorise l'apprentissage.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'organisation de la formation				
L'endroit convient à la formation (lieu, salle, espace, etc.).....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il y a une répartition convenable des activités (exposés, discussions, exercices, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mon appréciation générale				
Dans l'ensemble, mon appréciation de la formation est bonne.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Commentaires :

*Agriculture, Pêcheries
et Alimentation*

Québec 