

Centre d'Expertise Bioalimentaire de Laval (CEBA) du Collège Montmorency



PERSONNE CONTACT

France St-Yves
Responsable

Josée Tardif
Formatrice

CEBA de Laval
Collège Montmorency
475, boulevard de l'Avenir,
Laval (Québec)
Canada H7N 5H9

Téléphone :
450-975-6100
poste 6424 pour France St-Yves
poste 6421 pour Josée Tardif

Courriel :
ceba@cmontmorency.qc.ca

Site Internet :
www.cmontmorency.qc.ca/sdp/dietetique/ceba.htm

MISSION

Le CEBA du Collège Montmorency de Laval a pour mission de soutenir le développement des entreprises bioalimentaires de la région en offrant des services d'information et de formation sur mesure. De plus, il s'implique dans la réalisation de projets innovateurs tels que la mise en œuvre de cédéroms de formation multimédia.

EXPERTISE

Le CEBA de Laval permet aux entreprises bioalimentaires de profiter des compétences développées au fil des ans par une équipe de formateurs et de spécialistes multidisciplinaires. Le CEBA assure aux entreprises un transfert des connaissances techniques, technologiques et législatives nécessaires à leur croissance économique.

SERVICES

Le CEBA de Laval propose à la main d'œuvre, aux entreprises et aux institutions des services polyvalents et flexibles de formation ainsi que des infrastructures pour le contrôle de la qualité des aliments et l'analyse sensorielle. Le CEBA bénéficie d'un très bon réseau de partenaires prêt à répondre aux demandes les plus variées. Les membres de l'équipe du CEBA détiennent l'accréditation de formateur et formatrice en hygiène et salubrité alimentaires accordée par le MAPAQ.

Voici quelques exemples d'ateliers de formation proposés par le CEBA :

- ◆ Certification en hygiène et salubrité alimentaires volet « Manipulateurs d'aliments »;
- ◆ Certification en hygiène et salubrité alimentaires volet « Gestionnaires d'établissements »;
- ◆ Lois et règlements sur l'étiquetage alimentaire;
- ◆ L'étiquetage nutritionnel des aliments au Canada;
- ◆ Le système HACCP;
- ◆ Les audits de systèmes qualité;
- ◆ Les bonnes pratiques de fabrication;
- ◆ La norme ISO 22000.

Le CEBA offre également des services de soutien aux entreprises du domaine bioalimentaire tel que :

- ◆ Organisation et interprétation des résultats de jurys de dégustation à même une salle d'analyse sensorielle spécialement conçue;
- ◆ Contrôle de la qualité physico-chimique de produits alimentaires;
- ◆ Recherche bibliographique.