



THE ONTARIO PRODUCE
MARKETING ASSOCIATION

SÉMINAIRES SUR LE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ FORMULAIRE D'INSCRIPTION

Nom de l'entreprise : _____

Adresse : _____

Ville : _____

Code postal : _____

N° de téléphone : _____

N° de télécopieur : _____

Adresse électronique : _____

Nom des participants :

1. _____ 5. _____

2. _____ 6. _____

3. _____ 7. _____

4. _____ 8. _____

LA PÉRIODE DU SÉMINAIRE :

_____ 19, 20, 21 novembre, 2019 OU

_____ 26, 27, 28 novembre, 2019

	Droits d'inscription par participant	Nombre de participants	Total par séance
JOURS 1, 2 et 3	1200 \$ + 60 \$ TPS = 1260 \$		= \$
	N° d'enregistrement à la TVH 128322799RT0001		

Veuillez retourner le formulaire dûment rempli par télécopieur, à l'OPMA, au 416-519-8045, à l'attention de Jeff Honey, avant le 13 janvier.

▪LES DROITS D'INSCRIPTION DOIVENT ÊTRE PAYÉS EN ENTIER AVANT LE DÉBUT DE LA SESSION. •••

(le nombre maximal est de 12.)

SÉMINAIRES DE FORMATION SUR LE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

L'objectif des trois jours de formation est de permettre aux participants d'apprendre les façons les plus efficaces de réceptionner et de vérifier un chargement de fruits et de légumes à l'arrivée en vue d'en déterminer la qualité. Parmi les sujets présentés figurent la détermination de la qualité et de l'état d'un chargement entrant, savoir s'il faut demander une inspection ou pas, et les exigences du programme d'inspection fédéral et de services d'inspection indépendants.

Un volet de la formation porte sur l'interprétation des normes de catégories du Canada et des États-Unis et l'utilisation des manuels d'inspection connexes.

Un réceptionnaire bien formé dont les connaissances sont à jour permettra à votre entreprise d'économiser temps et argent, car il sera en mesure de demander les inspections les plus utiles aux négociations d'une réclamation avec un expéditeur. Les inspections qui ne « rapportent rien » sont coûteuses pour l'entreprise.

SÉMINAIRES

Date	Contenu
JOUR 1	<ul style="list-style-type: none">▪ Information générale sur l'évaluation des défauts▪ Interprétation des normes de catégories du Canada et des États-Unis▪ Comment se servir des lignes directrices de la DRC▪ Où regarder pour cerner les problèmes dans un chargement▪ Quand et comment demander une inspection▪ Déterminer la qualité des produits▪ Mécanismes de règlement des différends <p><u>La façon d'inspecter :</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Les pommes et les poires2. Les laitues et autres légumes-feuilles3. Les tomates
JOUR 2	<p><u>La façon d'inspecter :</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Les agrumes2. Les raisins3. Les melons4. Les fruits sans catégories, par ex., le kiwi et la mangue5. Les pêches et les nectarines6. Les fraises

JOUR 3	<u>La façon d'inspecter:</u> <ol style="list-style-type: none">1. Les asperges2. Le chou-fleur et le brocoli3. L'ail4. Les légumes sans catégories, par ex., les poivrons et les haricots5. Les oignons et les oignons verts6. Les pommes de terre
--------	---

LIEU DU SÉMINAIRE

CLUB DE GOLF MÉTROPOLITAIN ANJOU

9555, boulevard du Golf
Anjou, Québec

Jeff Honey | 416-519-9390, poste 232
| 416-519-8045, fax
| jeff@theopma.ca

FOURNITURES REMISES AUX PARTICIPANTS

Chaque participant recevra les articles suivants ainsi qu'un certificat de participation, à la fin du séminaire.

Couteau pour échantillons de fruits	Valeur	15 \$
Fiche pour la superficie globale	Valeur	10 \$
Thermomètre numérique	Valeur	17 \$
Guide des manutentionnaires	Valeur	10 \$
Compas	Valeur	5 \$
Guides de l'USDA	Valeur	175 \$
VALEUR TOTALE		232 \$

On demandera aux participants de fournir des échantillons pour les travaux pratiques d'inspection durant le séminaire.

Veuillez retourner le formulaire d'inscription dûment rempli par télécopieur à l'OPMA, au 416-519-8045, à l'attention de Jeff Honey.

*** L'INSCRIPTION DOIT ÊTRE PAYÉE EN ENTIER AVANT LE DÉBUT DE LA SESSION. ***