

Plan de maitrise sanitaire

Réf : FOR-00885

Durée : 1 jour 1/2 - 10.5h

Prix : 480€

Effectif : 15 stagiaires

OBJECTIF DE LA FORMATION

Identifier les grandes règles d'hygiène des aliments
Connaître les bonnes pratiques
Obtenir et valider les conseils et préconisations appliqués à mon projet ou à mon laboratoire
Pour aller plus loin avec la formation : **Étiqueter votre production alimentaire**

PRÉREQUIS

CONTENU PÉDAGOGIQUE

MODALITÉS PÉDAGOGIQUE

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

PUBLIC

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

MOYENS TECHNIQUES

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

INSCRIPTION ET INFORMATIONS

Avec
le réseau des , d'Occitanie
l'Artisanat a de l'avenir

