

Réf : FOR-00555

Durée : 2 jours - 14 heures

Prix : 420€

Effectif : 12 stagiaires

Hygiène alimentaire pour l'activité de restauration commerciale

OBJECTIF DE LA FORMATION

Réglementation, risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale

Mise en œuvre des principes d'hygiène en restauration commerciale

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

