



Public concerné

Producteurs et vendeurs de produits qui sont manipulés, transformés et qui seront consommés par des clients (lors de vente sur un marché, à la ferme...).



Durée

2 jour(s) / 14h



Lieux / dates

Du 25/11/2024 au 26/11/2024 > Barbezieux-Saint-Hilaire

Responsables de stage :

Jennifer LEOUTRE

Contacts :

Jennifer LEOUTRE

Du 16/12/2024 au 17/12/2024 > Barbezieux-Saint-Hilaire

Responsables de stage :

Jennifer LEOUTRE

Contacts :

Jennifer LEOUTRE

FORMATION

Hygiène alimentaire en restauration commerciale



Objectif général

Gérer une restauration commerciale en respectant les bonnes pratiques d'hygiène.



Pré-requis

/



Programme



Méthodes pédagogiques



Modalités d'évaluation

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

