



22 mai 2024

Formation Hygiène HACCP en restauration

This document certifies that **Jasmine OUSSAR** has completed the training "Hygiène HACCP en restauration : analyse des dangers et maîtrise des points critiques"

Course summary: Ce certificat atteste des compétences suivantes : - Comprendre les exigences réglementaires et la méthode HACCP - Savoir mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien - Savoir mettre en œuvre les règles en restauration, les plats témoins et la traçabilité

provided by Crit

It is only valid for a period of 24 month(s) from the delivery date.

Reference Number: 2936182339254464

You can also find this document on the Internet at the following address: <https://critacademy.groupe-crit.com/redirect/api/certification/2936182339254464>