



21 novembre 2025

Formation Hygiène HACCP en restauration

Ce document atteste que **Solene Giuglaris** a fini la formation "Hygiène HACCP en Restauration"

Résumé de la formation : 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

délivrée par Crit

Sa validité est limitée à une durée de 24 mois à compter de sa date de délivrance.

Référence : 6355319039244228

Vous pouvez aussi retrouver ce document sur Internet à l'adresse suivante : <https://critacademy.groupe-crit.com/redirect/api/certification/6355319039244228>