12 mars 2024

Formation Hygiène HACCP en restauration

Ce document atteste que **Sebastien GALLAND** a fini la formation "Hygiène HACCP en restauration : analyse des dangers et maîtrise des points critiques"

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 : 9657868847693304

Vous pouvez aussi retrouver ce document sur Internet à l'adresse suivante : https://critacademy.groupe-crit.com/redirect/api/certification/9657868847693304