

## HYGIENE ALIMENTAIRE POUR L'ACTIVITE DE RESTAURATION COMMERCIALE

Référence : BFC\_FOR\_DIG\_HYG

Thématique : Formation-Prévention Sécurité Hygiène alimentaire

Au moins un membre du personnel de chaque entreprise de restauration commerciale doit avoir bénéficié d'une formation "Hygiène alimentaire dans l'activité de restauration commerciale".



**FORMATION DIGITALE TUTORÉE**

**Chambres de Métiers et de l'Artisanat**

**HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE**

			
<b>PUBLIC</b>	<b>MODALITÉS</b>	<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>DURÉE</b>
Restaurateur, cuisinier, traiteur et commis	E-learning sur la plateforme CMA	Tutorat à distance par un expert métier CMA	14 heures

[Pour toutes informations complémentaires, cliquez-ici](#)

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Bourgogne Franche Comté

N°SIRET : 130 026 073 00010

N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39

(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État)

Mise à jour le 15/05/2023

Délivré par:

- Formation à distance :

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- Dirigeant - contact