

HYGIENE ALIMENTAIRE POUR L'ACTIVITE DE RESTAURATION COMMERCIALE

Référence : BFC_FOR_DIG_HYG

Thématique : 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

			
PUBLIC	MODALITÉS	ACCOMPAGNEMENT	DURÉE
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