

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](#)".

S'INSCRIRE



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 0 73 00028

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