



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



Protéger

Réglementation et
contrôles officiels.
Bonnes pratiques
d'hygiène par le contrôle
des 5 M.



S'adapter

Présentation des
mesures de flexibilité
applicables aux petites
entreprises.



Maîtriser

Construction d'un plan
de maîtrise sanitaire
selon les procédures
mises en place.

DURÉE : 2 jours (14h)

TARIF NET DE TVA

TARIF TOUT PUBLIC : 490 €

ARTISANS TNS : Nous consulter

Abonnés **PASS CMA Liberté** : 100% de prise en charge possible.