

FORMATION SPÉCIFIQUE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

2 ANNÉES

2022
2023

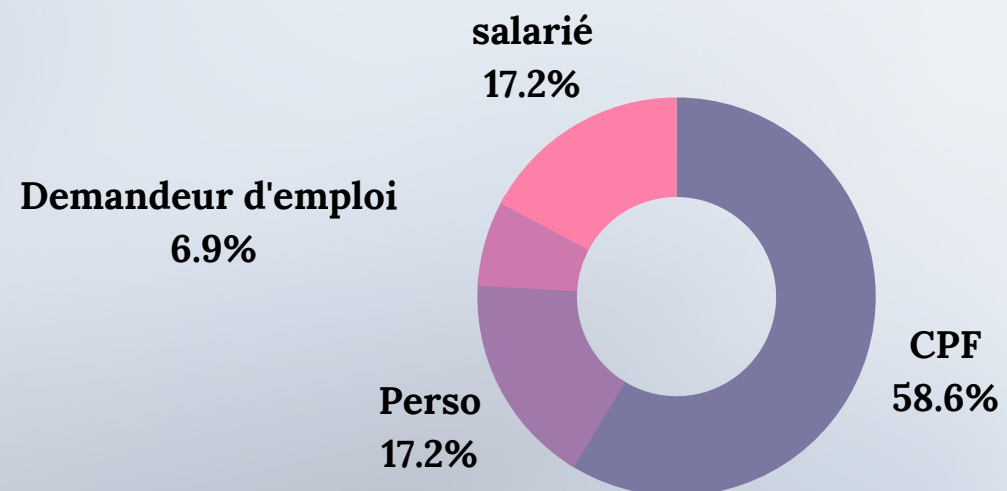
TAUX DE RÉUSSITE

100%

NOMBRE DE SESSIONS

7 sessions sur 2022 et 2023

PROFILS DES BÉNÉFICIAIRES 2022-2023



AVIS SUR LA FORMATION

- "Pour moi la formation globalement m'a permis d'apprendre énormément"
- "Connaître les grands principes à respecter pour minimiser les risques de contaminations"
- Connaître les règles sanitaires et apprendre à les appliquer

TAUX DE SATISFACTION: 100%