

Présentez vous, parlez nous de vos attentes !

SESSION du 27 Juin 2022 au Clos Lucé (ZONE MOULIN)

INTITULE : « [Bonnes pratiques d'hygiène et méthode HACCP en unité commerciale](#) »

Nom, prénom	
FORMATION, diplôme ?	
Dernière formation Hygiène ?	

Où en êtes vous avec L'hygiène et la sécurité alimentaire ?

Lavage des mains

Tenue

Relevés des températures de stockage

Traçabilité étiquettes, DLC, composition

Désinfection du matériel et des locaux

Avez vous des difficultés pour la mise en oeuvre des mesures d'hygiène ?

Quelles sont vos attentes par rapport à cette formation ? :

