

MHA 02: LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Public

Tous professionnels de l'alimentaire

Objectifs

- * Maîtriser les risques de contamination

Contenu de la formation

- * Le guide des bonnes pratiques d'hygiène
- * Les 5 M

Nos supports de communication

Video-projecteur

Paper-board

Méthodes pédagogiques

Exercices pratiques

Remise d'un livret pédagogique
à chaque participant

Validation des acquis