21 août 2026

Formation Hygiène HACCP en restauration

Certificat

Ce document atteste que **Axel STIGLITZ SUDANT** a fini la formation "Hygiène HACCP en Restauration"

Résumé de la formation : Ce certificat atteste des compétences suivantes : - Comprendre les exigences réglementaires et la méthode HACCP - Savoir mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien - Savoir mettre en œuvre les règles en restauration, les plats témoins et la traçabilité

délivrée par Crit

Référence : 2989876450374534

Vous pouvez aussi retrouver ce document sur Internet à l'adresse suivante : https://critacademy.groupe-crit.com/redirect/api/certification/2989876450374534