27 janvier 2025

Plan de Maitrise Sanitaire : Niv2 Les Bonnes Pratiques Opérationnelles

Certificat

Ce document atteste que **REKOH BENEDICTE** a fini la formation "Plan de Maitrise Sanitaire : Niveau 2 [BG]"

Résumé de la formation : Les Bonnes Pratiques Opérationnelles (partie 2 du Plan de Maitrise Sanitaire) : Réception des matières premières - Stockage des denrées - Déconditionnement - Décongélation - Lavage et décontamination des végétaux - Mise en place des préparations - Refroidissement rapide - Remise en température - Service - Vente à emporter - Maîtrise de la traçabilité - Maîtrise des non-conformités

délivrée par Service Qualité & Service Formation NAPAQARO (ESRC)

Pour vérifier l'authenticité de ce document, vous pouvez contacter formation@buffalo-grill.com

Référence : 7353900621497391

Vous pouvez aussi retrouver ce document sur Internet à l'adresse suivante : https://buffalo-grill.360learning.com/api/safelinks/L2FwaS9jZXJ0aWZpY2F0aW9uLzczNTM5MDA2MjE0OTczOTE