

QUESTIONNAIRE
FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE en restauration commerciale

Module MARCHE EN AVANT

Citez les grandes règles pour respecter la marche en avant

Faut-il impérativement avoir un local poubelle ?

Faut-il séparer la plonge des zones de préparation ?

Peut-on avoir une seule chambre froide ?

✉ 19, La Guère 85 2602 LES BROUZILS

☎ 02 51 42 96 59

mgn.myriamguitton@wanadoo.fr

☎ 06 30 46 82 37

www.mgn-conseils-et-formation.fr

Siret : 422 603 472 0000 24 Code APE-NAF : 7112B