

Hôtellerie

C- FORMATIONS CUISINE

Aucune description

Niveau : Avancée

Prix : à partir de 0,00 Ar HT

Durée : jours | heures

Place : personnes

Sessions

Objectifs de cette formation

- Renforcer la qualité de l'hygiène en cuisine
- Mieux comprendre les principes HACCP
- Mettre en place les procédures adéquates dans sa cuisine

Programmes de cette formation

- - CONTENU :

Les règles de base

Où trouve-t-on les bactéries ?

Le plan de nettoyage et planning

La marche en avant

Les 20 étapes HACCP

Contrôle à réception des marchandises

Points critiques, défauts constatés, solutions