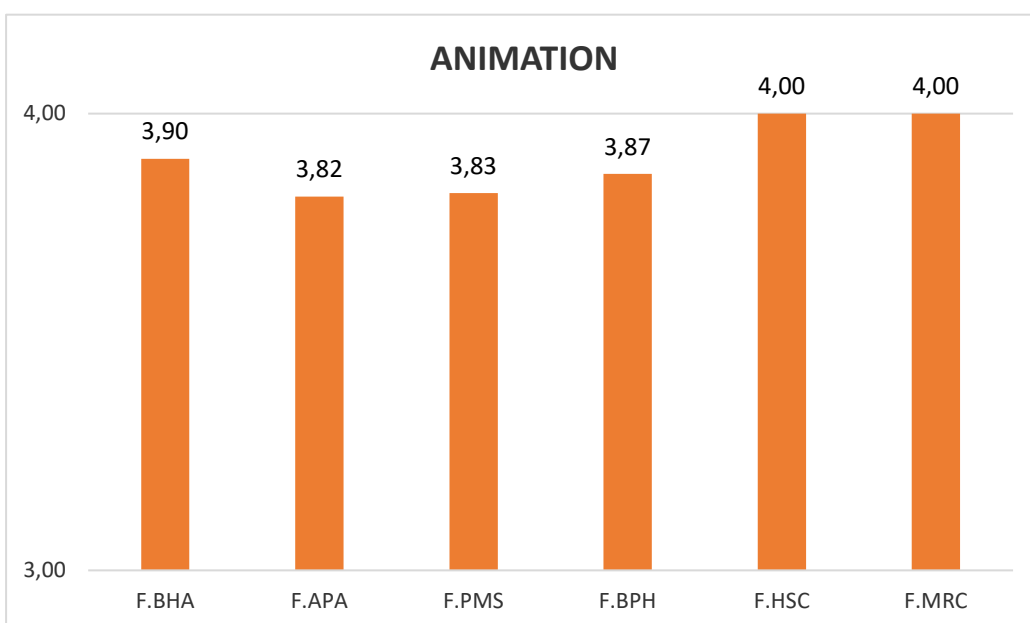
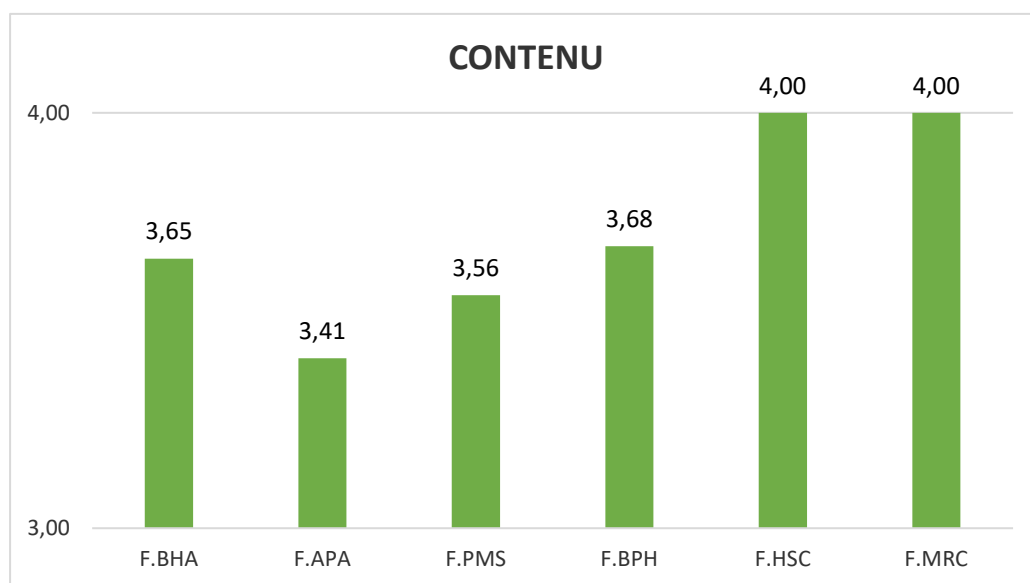
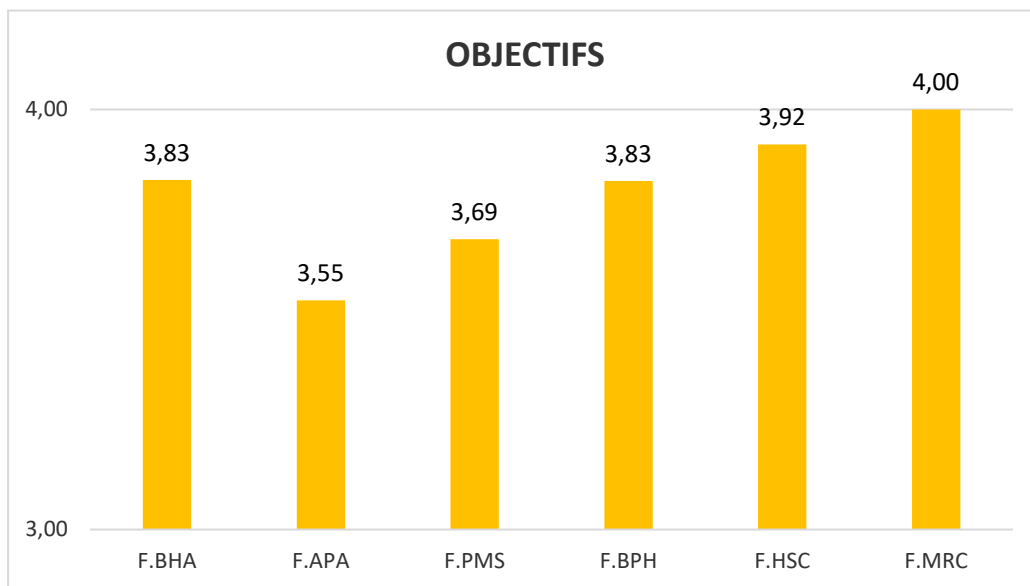
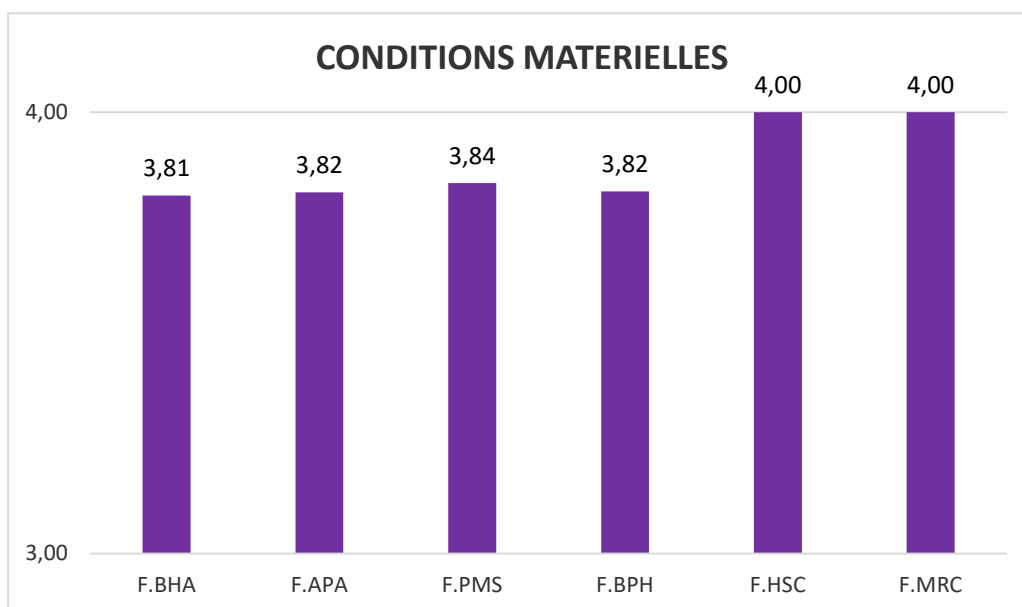
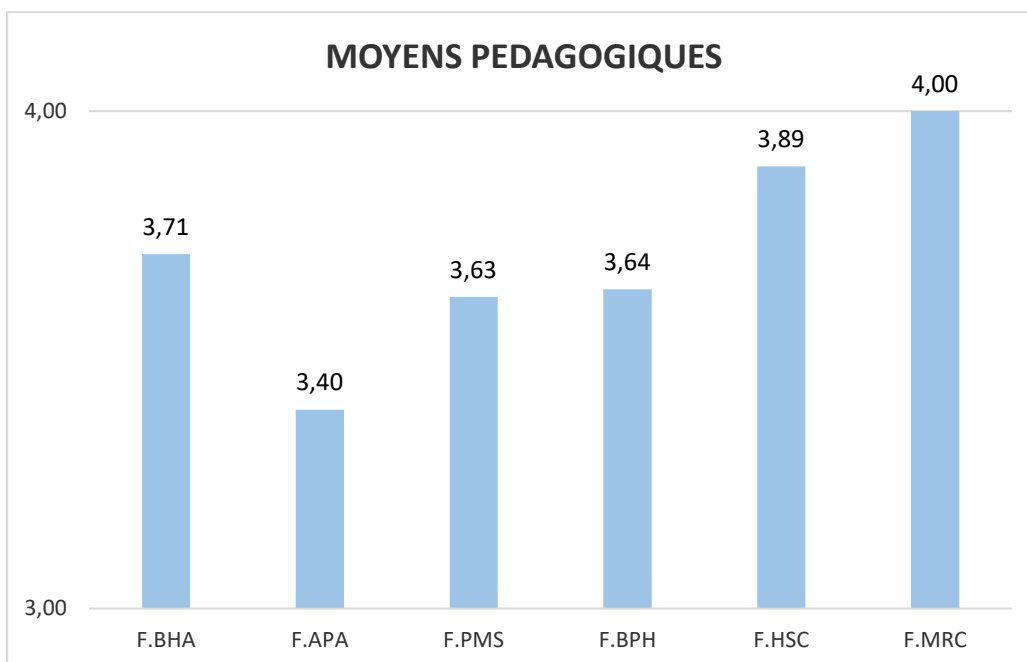


BILAN DE LA SATISFACTION DES STAGIAIRES SUR L'ANNEE 2021

967 stagiaires formés





Légende :

BHA : Bases en hygiène alimentaire

PMS : Plan de Maîtrise Sanitaire et HACCP

BPH : Bases en hygiène alimentaire adaptées à la restauration commerciale

HSC : Hygiène alimentaire « spécial crèche »

APA : Alimentation de la personne âgée

MRC : Elaborer vos menus en restauration collective