



Formation - Hygiène en cuisine

But

Présenter l'importance du nettoyage et de l'hygiène, aussi bien théoriques que pratiques, à toutes les personnes actives dans le secteur des cuisines. Une attention particulière est accordée aux normes HACCP.

Contenu

- Aperçu de l'hygiène en cuisine
- Types de salissures
- Dangers de l'hygiène en cuisine
- Comment nettoyer des cuisines
- Quand désinfecter
- HACCP
- Plans de nettoyage et de désinfection

Durée

3 heures de cours l'avant-midi (09h00-12h00) ou l'après-midi (13h00-16h00)

Qualification

Certificat de formation Hygiène en cuisine.

Lieu

Les sessions de formation prévues dans notre agenda se déroulent dans un des sièges de Boma et restent ouvertes à tous après inscription.

Les sessions de formation peuvent aussi être délocalisées. Dans ce cas, les sessions de formation sont réservées exclusivement à votre personnel et l'horaire des cours est déterminé de commun accord (date, heures et lieu). Les groupes sont limités à 15 personnes.

Agenda

Notre agenda des formations sur inscription est publié sur notre site internet www.boma.eu

Comment inscrire?

Les inscriptions peuvent être effectuées via les canaux suivants :

- Le formulaire d'inscription sur le site web
- Téléphone:+32 (0)3 231 33 89
- Fax:+ 32 (0)3 202 84 99
- Mail: training@boma.be