

10 février 2025

PMS Collaborateurs

Certificat

Ce document atteste que **FRANCOIS SIMON** a fini la formation "BG_Plan de maitrise sanitaire Collaborateurs"

Résumé de la formation : Les Bonnes Pratiques Hygiène : Formation & hygiène du personnel - Nettoyage et désinfection - la réception des marchandise - le stockage - le déconditionnement & la décongélation - le lavage & décontamination des végétaux - le refroidissement rapide - la mise en place du poste grill - le nettoyage & la désinfection

délivrée par Le Service Formation

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

Référence : 8213914489310642

Vous pouvez aussi retrouver ce document sur Internet à l'adresse suivante : <https://buffalo-grill.360learning.com/api/safelinks/L2FwaS9jZXJ0aWZpY2F0aW9uLzgyMTM5MTQ0ODkzMTA2NDI>