

Restaurateur PDF

Journaux Officiels



Restaurateur



Ceci est juste un extrait du livre de Restaurateur. Le livre complet peut être téléchargé à partir du lien ci-dessous.



Auteur: Journaux Officiels

ISBN-10: 9782110772428

Langue: Français

Taille du fichier: 4998 KB

LA DESCRIPTION

Les organisations professionnelles du secteur de la restauration commerciale - CPIH, Synhorcat et UMIH - ont décidé d'aider les entreprises à répondre aux exigences réglementaires en rédigeant, avec l'aide de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD), un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point ou Analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise). Ce guide tient compte des contraintes des entreprises liées à leur activité. La réglementation européenne en matière d'hygiène des aliments développe le principe selon lequel chaque entreprise a une responsabilité active dans la maîtrise de la sécurité des aliments qu'elle commercialise et impose la mise en oeuvre d'une démarche HACCP. Le professionnel qui applique les recommandations de ce guide et s'en approprie le principe, répond ainsi aux exigences réglementaires de sécurité des aliments.

QUE DIT GOOGLE SUR CE LIVRE?

Le restaurateur, se préoccupe de la conservation architecturale ou muséographique, et de la restauration, ainsi que du recueil scientifique et technologique des ...

Des tableaux aux couleurs assombries par le temps, une sculpture ternie par la pollution, une jarre brisée, un meuble endommagé... Le restaurateur d'oeuvres d'art ...

#2 Productivité et Restaurateur. Dans ce deuxième podcast, je vais te raconter une petite anecdote que j'ai eue avec un copain restaurateur en détresse.

RESTAURATEUR

[Lire la suite...](#)