

Extrait du SBSSA Rouen

http://sbssa.spip.ac-rouen.fr/?Guide-de-Bonnes-Pratiques-d

Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en Pâtisserie

- Paquet hygiène -



Date de mise en ligne: avril 2009

SBSSA Rouen

Copyright © SBSSA Rouen Page 1/2

Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en Pâtisserie

Afin de vous aider dans l'élaboration de séances pédagogiques relatives à l'alimentation vous pouvez télécharger ci-dessous le guide de bonnes pratiques d'hygiène réalisé par la Confédération nationale de la boulangerie et de la pâtisserie. Un lien très intéressant (portail INBP) peut vous aider dans vos recherches

http://www.cannelle.com/

Copyright © SBSSA Rouen Page 2/2