

<http://sbssa.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article504>

Hygiène : les dangers liés aux aliments

- Enseignements professionnels - Filière "Restauration collective et commerciale" - CAP Agent Polyvalent de Restauration (CAP A.P.R.) -
Ressources pédagogiques -



Date de mise en ligne : lundi 24 septembre 2012

Copyright © ACADÉMIE DE LYON - Tous droits réservés

Voici une fiche dont on peut s'inspirer pour construire le document unique...méthode des 5M... dangers liés aux aliments...risques microbiologique, physique et chimiques...