



Nous commandons les publications suivantes sur l'hygiène en cuisine:

Guides de l'hygiène et de la sécurité alimentaire dans la cuisine collective et l'entreprise alimentaire

FF 19. 11.2008

Titre	Art. n°	Forme	Description	ISBN	Prix CHF.	COM-MANDE Ex.
Autoévaluation : Nettoyage et Désinfection dans la cuisine collective (et... boucheries, boulangeries, pâtisseries, confiseries, traiteurs, préparateurs de légumes, ...)	202	CLASSEUR	Env. 40 pages A4	ISBN 2-88494-002-2	Fr. 48.—	
	205	CD-ROM	PDF version 2401	ISBN 2-88494-003-0	Fr. 48.--	
Plan de Nettoyage - Désinfection – Rinçage dans la cuisine collective et l'entreprise alim.	201	CLASSEUR	160 p. A4, n/b	ISBN 2-88494-004-9	Fr. 88.--	
	204	CD-ROM		ISBN 2-88494-005-7	Fr. 88.--	
Autoévaluation : L'hygiène du personnel dans la cuisine collective	223	CLASSEUR	Env. 40 pages A4	ISBN 2-88494-022-7	Fr. 48.--	
	224	CD-ROM	PDF, Env. 40 pages A4	ISBN 2-88494-023-5	Fr. 48.--	
Le chef de cuisine forme ses collaborateurs (partie A) : l'hygiène du personnel	203	CLASSEUR	d'env. 70 p., A4, n/b	ISBN 2-88494-006-5	Fr. 55.--	
	206	CD-ROM	classeur d'env. 70 p., A4, n/b,	ISBN 2-88494-007-3	Fr. 55.--	

Société, M./Mme, Adresse, NPA, Lieu, Fax :

.....

Mon/notre adresse e-mail :

..... @

e-mail : qualisan@swisspass.ch

Qualisan Institut GmbH
Case post. 1182 - 1701 Fribourg