

CORSO DI HACCP

LE BUONE PRASSI IGIENICHE NELLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Avvio.

8 Febbraio 2025

Durata.

4 ore di lezione

Frequenza.

Sabato

14.30 - 18.30

INFO -

COSTI - ISCRIZIONI

