

## UE14 Contrôler la qualité sanitaire en restauration coll.





## Liste des enseignements

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
SAE 1.DN.04 Analyse de l'hygiène en restauration collective	Matière				
Portfolio	Matière				
R1.DN.11 Communication	Matière				
R1.DN.12 Anglais	Matière				
R1.DN.13 Projet Personnel et Professionnel	Matière				
R1.DN.17 Hygiène Qualité Sécurité Environnement	Matière				
R1.DN .18 Microbiologie et sécurité alimentaire	Matière				
R1.DN.19 Développement durable	Matière				
R1.DN.20 Science des aliments	Matière				

## Infos pratiques

## Lieu(x)

> Évreux