

Witajcie

Dziś temat z podstawach gastronomii to:

System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli. Charakterystyka wdrażania etapów systemu HACCP.

Proszę o odszukanie odpowiednich informacji na dostępnych znanych stronach i wykonanie notatki w zeszycie.

Pozdrawiam:

Dorota Goraj-Przybylska