|  |
| --- |
| **FOURS MULTI-FONCTIONS**  **Connaissance des températures de cuisson**  **Guide d’utilisation des produits surgelés**  **Le piano à 5 gammes (extraits du livre)**  **La cuisson sous vide (extraits du livre)**  **Diagrammes de flux**  **Cycles des cuissons**  **Fours fonctions manuelles et avancées** |

Supprimez cette forme et collez votre Logo à la place

**DOCUMENTATION POUR STAGIAIRES**

**Mesdames – Messieurs pensez à vos collègues et futurs stagiaires qui auront comme vous besoin de documents. Demandez à votre formateur une copie de l’article qui vous intéresse et laissez les originaux à leur disposition …………MERCI**

|  |
| --- |
| **CONSULTATION SUR PLACE** |