



Restauration dans association loi 1901

Par **DECOUSUE38**, le **13/04/2019** à **08:39**

bonjour,

les personnes concoquant des plats dans un restaurant d'association doivent-elles avoir les diplômes cuisine et hygiène?Merci

Par **morobar**, le **14/04/2019** à **09:33**

Bonjour,

EN matière de cuisine probablement pas, mais des connaissances en HACCP sont indispensables.

Ainsi Depuis le 1er octobre 2012, tous les établissements de restauration doivent compter dans leurs effectifs au moins une personne pouvant justifier d'une formation en hygiène alimentaire (formation de 14 heures auprès d'un organisme agréé ou justification de trois ans d'expérience professionnelle dans le secteur alimentaire en qualité de responsable ou encore, détention d'un diplôme de niveau V figurant dans l'arrêté du 25 novembre 2011).